

Geregte word vars voorberei! Wag periode soms tot 45 minute.

Dishes are prepared from fresh! Waiting period up to 45 minutes.

Peuselgoed / Starters

Mossels in knoffelroomsous bedien met brood

Mussels in garlic cream sauce served with bread

Calamari ringe diepgebraai bedien met tjips/gegeurde rys

Calamari rings deep fried served with chips/spicy rice

Skatkis – Stokvis & mossel verrassing

Treasure chest – Hake & mussel surprise

Weskus bord

Bokkoms, snoek biltong, roll mops, pekel mossels, olywe, brood en konfyt

West Coast platter

Bokkoms, snoek biltong, roll mops, pickled mussels, olives, bread and jam

Kammossels in knoffel roomsous bedien met slaai

Scallops in garlic cream sauce served with salad

Fritos – bedien met tjips/gegeurde rys

Diep gebraaide garnale, mossels, calamari ringe, uie ringe met doopsous

Fritos – served with chips/spicy rice

Deep fried prawns, mussels, calamari rings, onion rings with dip

Kombinasie/Combo

Bedien met tjips / gegeurde rys / slaai / mash

Served with chips / spicy rice / salad / mash

Stokvis & calamari ringe

Hake & calamari rings

Fritos

Diep gebraaide garnale, mossels, calamari ringe, uie ringe met doopsous

Fritos

Deep fried prawns, mussels, calamari rings, onion rings with dip

Viskos / Fish

Bedien met tjips / gekeurde rys / slaai / mash

Served with chips / spicy rice / salad / mash

Maandag aand is tradisioneel 'n vis eet aand in Paternoster

Monday night is traditional for eating fish in Paternoster

Viskoekies(3)/Fish cakes(3)

Tuisgemaak en eie aan Paternoster Hotel

Homemade and unique to Paternoster Hotel

Per ekstra 1/Per extra 1

Stokvis Fillet/Hake Fillet

Gesprinkel met meel & gerooster in suurlemoen botter

Dusted with flour & grilled with lemon butter

Vis van die dag/Catch of the day

Gesprinkel met meel & gerooster in suurlemoen botter

Dusted with flour & grilled with lemon butter

Uit die see / Seafood

Bedien met tjips / gekeurde rys / slaai / mash

Served with chips / spicy rice / salad / mash

Diepgebraaide Calamari ringe / Deep fried Calamari rings

Diepgebraaide Calamari repies / Deep fried Calamari strips

Diepgebraaide Calamari fillet / Deep fried Calamari steak

Groot garnale (10) / Large prawns (10)

*Bedruip met suurlemoenbotter & bedien met 1 sous van u keuse
Basted with lemon butter & served with 1 sauce of your choice*

Gemengde seekos potjie / Mixed seafood pot

Garnaal roerbraai / Prawn stir fry

Soet rissie sous / sweet chilli sauce

Seekostjalie / Seafoodwrap

Knoffelroomsous / Garlic cream sauce

Slaai / Salad

Klein Griekse slaai / Small Greek salad

Groot Griekse slaai / Large Greek salad

Sjef slaai / Chef's salad

*Slaaigroente met spek, sampioene, croutons & heuningmosterdsous
Salad veg with bacon, mushrooms, croutons & honey mustard sauce*

Vis slaai / Fish salad

*Slaaigroente met gerookte engel, krewels & rissie seekosmayo
Salad veg with smoked angel, shrimps & chilli seafood mayo*

Onse Speciality / Our Speciality

*Bedien met tjips / gegeurde rys / slaai / mash
Served with chips / spicy rice / salad / mash*

Weskus Krief/ West Coast Crayfish

*Bedruip met suurlemoenbotter & bedien met 1 sous van u keuse
Basted with lemon butter & served with 1 sauce of your choice*

Ekstotiese Seekos bord/ Exotic Seafood platter

Kreef, 6 garnale, 6 mossels, 2 viskoekies, calamari repies, vis van die dag & 1 sous van u keuse

Crayfish, 6 prawns, 6 mussels, 2 fish cakes, calamari strips, catch of the day & 1 sauce of your choice

Vleiskos / Meat

Bedien met tjips / gekeurde rys / slaai / mash

Served with chips / spicy rice / salad / mash

Kruisskyf / Rump steak (250g)

Kruisksyf / Rump steak (400g)

Kekkelgoed / Chicken

Bedien met tjips / gekeurde rys / slaai / mash

Served with chips / spicy rice / salad / mash

Schnitzel

Bedien met 1 sous van u keuse/Served with 1 sauce of your choice

Roerbraai / Stir fry

Souse / sauces

Botter/Butter

Knoffel, Suurlemoen, Suurlemoen en kruie

Garlic, Lemon, Lemon and herb

Room/Cream

Sampioen, Peper, Kaas, Knoffel

Mushroom, Pepper, Cheese, Garlic

Peri Peri / Monkey Gland

Tartare / Mayonnaise

Uie Ringe / Onion Rings

Groente van die dag / Veg of the day

Burger & Chips

Bief / Beef

Hoender / Chicken

Vegetariese Bord – Sjef se keuse

Vegetarian Platter – Chef's choice

Roosterbroodjies / Toasted Sandwiches

Kaas/Cheese

Kaas & Tamatie/Cheese & Tomato

Ham & Kaas / Ham & Cheese

Hoender & Mayo / Chicken Mayo

Spek & eier / Bacon & Egg

Per ekstra vulsel / Per extra Topping

Slaptjips / Chips

Groot / Large SQ

Klein / Small SQ

Soetgoed virrie soettanne / Sweet Treats

Soetgoed vannie dag / Sweets of the day

Roomys met Sjokolade sous / Ice cream with chocolate sauce

Melkskommels / Milkshakes

Klein / Small

Groot/Large

Grand Finale

Ierse Koffie/Irish Coffee (Jamesons)

Enkel / Single

Dubbel/Double

Dom Pedro (Whisky, Kahlua, Peppermint)

Enkel / Single

Dubbel / Double

Tee / Tea

Rooibos

Filter Koffie/Coffee

Cappuccino

Espresso Enkel / single

Espresso Dubbel/Double

Milo

Melk/Milk

Vrugte sap

Lemoen & Koejawel/Orange & Guava

H2O

Still 500ml

Sparkling 500ml

Koeldrank / Soft drinks (340ml)

Appletiser/Grapetiser

