



NEU: One&Only Cape Town eröffnet Grillrestaurant „ROOI“

One&Only Cape Town erweitert das gastronomische Angebot mit dem neuen Restaurant ROOI und bringt die vielseitige, südafrikanische Küche auf den Grill

München / Kapstadt, 10. Oktober 2024 – In Kapstadt ist die Grillsaison eröffnet, denn One&Only Cape Town feiert die Eröffnung des Grillrestaurants ROOI. Das Luxusresort setzt bereits seit Jahren Maßstäbe in der Spitzenkulinarik im Großraum Kapstadt und hebt mit der Eröffnung des neuen Restaurants die lokale Gastronomieszene erneut auf ein neues Niveau.

ROOI zelebriert die Aromen von Land und Meer, veredelt durch die Kunst des Feuers. Als südafrikanisches Grillrestaurant interpretiert ROOI das traditionelle Essenserlebnis des Landes neu, indem es lokale Einflüsse bis in die kleinsten Details, von der Einrichtung bis zur Speisekarte, durchscheinen lässt. Der Name stammt aus dem Afrikaans-Wort für „Rot“ - einer Farbe, die mit Kraft, Energie und Lebensfreude assoziiert wird. Außerdem spiegelt sich die Farbe Rot auch in den lodernden Flammen wider, die das Herzstück des Grillrestaurants bilden. Das renommierte Resort verfügt bereits über vier weitere gastronomische Einrichtungen: Die neu gestaltete Vista Bar & Lounge, das exklusive, mediterran inspirierte Isola am Pool, das gemütliche Wine Studio und das bekannte Nobu.

ROOI-Menü: Ein kulinarisches Erlebnis

Kapstadt ist bekannt für seine Mischung aus Aromen, Kulturen und Gerichte, von denen viele als Inspiration für das neue ROOI-Menü dienen. In dem eleganten Restaurant übernimmt das Team die Rolle eines kulinarischen Reiseführers, der die Gäste auf eine Entdeckungsreise durch die traditionellen Gerichte und authentischen Zutaten Südafrikas mitnimmt: Es erklärt die Besonderheiten von fangfrischen Meeresfrüchten, lokalen Prime Cuts oder die Geschichte beliebter Desserts. Eine südafrikanische Tradition ist das sogenannte „Braai“ (oder Barbeque). Hier versammeln sich Freunde und Familie, um eine über heißen Kohlen oder Holz gekochte Mahlzeiten gemeinsam zu genießen.

One&Only

Inspiriert von der Idee des Beisammenseins lädt die warme und stilvolle Atmosphäre im ROOI dazu ein, Zeit im Kreis der Liebsten zu verbringen.

Das ROOI bezieht hauptsächlich Produkte von lokalen Lieferanten, um diese zu unterstützen und nachhaltig produzierte Zutaten zu verwenden. Auf der Speisekarte stehen südafrikanisches Wagyu, Prime Beef und einige „ROOI Selects“, darunter Aged Mutton, Kalahari Venison und Masala Spiced Kingklip. Wer lieber Meeresfrüchte genießt, probiert frischen Thunfisch oder South Coast Rock Lobster vom Grill. Beliebte einheimische Gerichte wie klassisches Lammhaxen-Potjie, süße Hertzoggies oder Malva-Pudding stehen ebenfalls zur Auswahl.

Die Getränkekarte wurde sorgfältig zusammengestellt und bietet lokal produzierte Biere, Weine und alkoholfreie Getränke sowie eine Mixology-Karte mit einheimischen Rumsorten, Brandys, Whiskys, Gins und anderen Spirituosen. Gäste begeben sich so auf eine Reise durch Südafrika und entdecken charakteristische Cocktails, die nach den neun Provinzen Südafrikas benannt und von ihnen inspiriert sind.

Wine & Dine im ROOI

Die Weinkultur ist in Südafrika und im One&Only Cape Town fest verankert, weshalb das „Wine Loft“ im ROOI den Gästen die Welt des Weins in einem einzigartigen Ambiente näherbringt. Für ein exklusives Dinner zu zweit bietet das Wine Loft einen privaten, stilvollen Rahmen. Größere Gruppen von bis zu acht Personen, die sich auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch südafrikanische Weine begeben möchten, finden am Tasting Table des ROOI, direkt neben dem Wine Loft, den idealen Platz. Die kuratierte Weinkarte wurde von Luvo Ntezo, dem Chefsommelier des Resorts, zusammengestellt. Auf der Karte finden sich wenig bekannte Weingüter, Boutique-Weingüter und internationale Klassiker, die es jedem Weintrinker ermöglichen, Südafrika im eigenen Weinglas zu erleben. Luvo und sein Team führen Gäste nicht nur durch Verkostungen, sondern sprechen passende Weinempfehlungen zu den verschiedenen Speisen aus.

Design und Einrichtung

Das Design und die Einrichtung des Restaurants vereinen lokales Kunsthandwerk mit Naturelementen, wie zum Beispiel die einheimische Pflanze Pincushion Protea oder die hölzernen Sitzgelegenheiten mit Hörnern, die von südafrikanischen Ankole-Rindern inspiriert sind. Die Verwendung von Materialien wie Stein und verschiedenen Hölzern, darunter große Natal-Mahagoni-Bäume, schafft eine naturnahe Atmosphäre, die durch einen aus gebranntem Holz gefertigten Empfangstisch mit Schnitzereien, die die Koi San-Stämme abbilden, ergänzt wird. Ein Intarsienteppich zeigt die südafrikanische Flora und Fauna in einem wirbelnden Muster, und ein individuelles Wandgemälde von Elise Wessels illustriert eine

One&Only

afrikanische Landschaft mit einheimischen Tieren. Warme Terrakotta- und Kupfertöne sowie sanftes Kalksteingrün bilden die Grundlage des Hauptbereichs. Das Herzstück der offenen Küche ist ein Wandteppich aus geschmiedeten Metallfliesen in Violett, Rost, Silber und Platin.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.one&onlycapetown.de

Über One&Only Resorts

One&Only wurde für den Luxusmarkt geschaffen und steht als ultimatives Markenzeichen für Exzellenz. Jedes der preisgekrönten Resorts befindet sich an einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt. Der unverwechselbare Stil der One&Only Resorts spiegelt die lokale Kultur, Gastfreundschaft und Lebensfreude wider. Zur Kollektion gehören One&Only Reethi Rah auf den Malediven, One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, One&Only Royal Mirage und One&Only The Palm in Dubai, One&Only Palmilla und One&Only Mandarin in Mexiko, One&Only Cape Town in Südafrika, Emirates One&Only Wolgan Valley in den Blue Mountains in Australien, One&Only Desaru Coast in Malaysia, One&Only Nyungwe House und One&Only Gorilla's Nest in Ruanda sowie das kürzlich eröffnete One&Only Portonovi in Montenegro. One&Only Kéa Island und One&Only Aesthesis in Griechenland, One&Only One Za'abeel in Dubai sowie One&Only Private Homes in aller Welt sind zudem in Planung.

Die Bildrechte liegen bei One&Only. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von One&Only verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Carolin Schwager
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 18
carolin@segara.de
www.segara.de