

Fleischgerichte

8. Zigni Begih

Lammfleisch gekocht, zubereitet in einer würzigen afrikanischen Soße
Zwiebeln Knoblauch & scharfer Paprika, Tomaten mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis (leicht scharf). 14,50 €

9. Zigni Berai

Rindfleisch gekocht in einer schmackhaften Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
scharfer Paprika, und mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis (leicht scharf). 13,80 €

10. Zigni Derho

Hühnerfleisch, zubereitet in scharfer Tomatensoße und ein gekochtes Ei
mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot(Injera) oder Reis (scharf). 12,50 €

11. Kilwa Begih

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten
mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot(Injera) oder Reis (mild oder scharf). 14,50 €

12. Kilwa Berai

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten
mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot(Injera) oder Reis (mild oder scharf). 13,80 €

13. Zil – Zil

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Zwiebeln frischen Tomaten-Soße, und Duftbutter nach original
Afrikanischer Art serviert mit afrikanisches Fladenbrot(Injera) oder Reis (mild oder scharf). 13,50 €

14. Kitfo

Kurz gebratenes Rinderhack-fleisch (Tatar) verfeinert mit Duftbutter nach original afrikanischer Art
serviert mit afrikanisches Fladenbrot(Injera) oder Reis und Schafskäse. 13,50 €

15. Bamia Siga Begih

Gedünstete Okraschoten (Bamia) mit Lammfleisch
serviert auf afrikanis Fladenbrot(Injera) oder Reis. 13,50 €

16. Schfinfin

Klein geschnittenes afrikanisches Fladenbrot (Injera) mit Lamm, oder Rindfleisch
in Soße gekocht, zugedeckt in Fladenbrot Injera serviert (mittelscharf). 13,50

17. Bebeaynetu („Afrika-Probier-Teller“)

Alicha, Hamli, Tumtumo, Shiro u. Rindfleisch, und Lammfleisch
in verschiedenen Variationen zubereitet dazu Salat (mittelscharf)
für 1 Person / 2 Personen. 16.50 € / 28,90 €

*Einige Gerichte & Getränke können Farbstoffe, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker,
Phosphat, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Koffein, Chinin oder Phenylalanin enthalten*

Vegetarische Gerichte

18. Alich

Eingekochte Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Zwiebeln & Knoblauch, in mild abgestimmter Sauce nach Curry-Art serviert mit afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis. 9,50 €

19. Tumtumo

Linsengericht zubereitet mit Zwiebeln, und Duftbutter nach original afrikanischer Art eingekocht, mit Tomaten & Knoblauch verfeinert serviert auf afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis (mild, mittelscharf oder scharf). 11,50

20. Shiro

Gemahlene Kichererbsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten & Knoblauch eingekocht. Dieses Gericht wird mittelscharf zubereitet serviert auf Fladenbrot (Injera). 10,90 €

21. Hamli

Spinat in einer schmackhaften Soße zubereitet mit verschiedenen Gewürzen auf Fladenbrot (Injera). 8,50 €

22. Bamia

Gedünstete Okraschoten (Bamia) mit Linsen auf Fladenbrot (Injera) oder Reis. 10,90 €

23. Bebeaynetu (vegetarischer „Afrika-Teller“)

verschiedene vegetarische und Gemüsesorten mit Fladenbrot (Injera). 14,50 €

Fisch

24. Spris Assa (Gemischte fisch)

in Würfel gedünstete gemischte fisch mit Zwiebeln & Knoblauch-Sud im Duftbutter nach original afrikanischer Art serviert mit afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis. 16,50 €

25. Scampi Kilwa

Gebratene Scampi mit Zwiebeln und frischen Tomaten in Tomatensoße Knoblauch im Duftbutter nach original afrikanischer Art serviert mit afrikanisches Fladenbrot (Injera) oder Reis (leicht scharf). 14,50 €

Wir servieren auch Menüs für mehrere Personen

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Speisenauswahl nach Ihren Wünschen zusammen

Einige Gerichte & Getränke können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Koffein, Chinin oder Phenylalanin enthalten.

Weinkarte

Rotweine

Saxenburg Guinea Fowl Red, Stellenbosch, Südafrika Weicher, saftiger, runder Rotwein aus den Rebsorten: Merlot, Cabernet und Shiraz.
0,2 l 6.30 € / Flasche 21.50 €

Saxenburg Shiraz Privat Collection, Stellenbosch, Südafrika Großer, saftiger Shiraz mit Körper und Länge. Einer der besten Shiraz aus Südafrika.
0,2 l 6.90 € / Flasche 23.80 €

Ebony Asara, Stellenbosch, Südafrika Merlot & Cabernet Geradliniger, samtiger Rotwein mit tollen Aromen und eleganter Würze.
0,2 l 5,80 € / Flasche 19,50 €

Weißwein

Saxenburg Guinea white, Stellenbosch, Südafrika Erfrischend und saftig mit frischem Duft von Äpfeln und Birne aus den Rebsorten: Viognier und Chenin Blanc.
0,2 l 6.30 € / Flasche 21.50 €

Ivory Asara, Stellenbosch, Südafrika Savignon & Chardonnay Wunderbares Fruchtspektakel mit dezentem Säurespiel. Frisch & elegant, sehr lecker.
0,2 l 5,80 € / Flasche 19,50 €

Bodegas El Meson white, Rioja, Spanien Angenehm leicht mit dezenter Säure. Schöner Einsteiger Wein aus der Viura- Rebe.
0,2 l 5,60 € / Flasche 18.50 €

Roséwein

Bodegas El Meson rose, Rioja, Spanien Schöner Duft von Kirsche und Erdbeeren. Elegant trocken, mit feinem, erfrischenden Geschmack.
0,2 l 5.60 € / Flasche 18.50 €

Einige Gerichte & Getränke können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Koffein, Chinin oder Phenylalanin enthalten.

Alkoholfrei Getränke

Gerolsteiner Wasser (Sprudel, Medium, Naturell)	0,25l / 0,75l	1,70 € / 4,80 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola-light	0,25l	2,20 €
Malz Bier	0,33l	2,50 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,50 €

Säfte / Nektare

Orange	0,2l	2,30 €
Apfel	0,2l	2,30 €
Mango	0,2l	2,60 €
Maracuja	0,2l	2,60 €
Apfelschorle	0,2l	2,10 €
Maracujaschorle	0,2l	2,20 €

Warme Getränke

Kaffe	2,10 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,70 €
Espresso	1,90 €
Kakao	2,20 €
Chai-Tee - Duftige & würzige Tee	2,10 €
Tee, (Schwarz-, Pfefferminz-, Fenchel-, Früchte-, Rotbusch-, Grüner Tee)	1,90 €

Für besondere Anlässe bieten wir Ihnen eine Büffet(ab 30 Personen) oder ein Catering (ab 50 Personen) an.

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Speisenauswahl nach Ihren Wünschen zusammen

Einige Gerichte & Getränke können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Koffein, Chinin oder Phenylalanin enthalten.

Alkoholische Getränke

BIER

Gaffel Kölsch vom Fass	0,21 l / 1,80 € / 0,3 l 2,50 €
Becks / Becks Lemon	0,33 l 2,50 €

Sprituosen

	2 cl
Grappa	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Tequila	2,50 €

Longdrinks

	4 cl
Whisky – Cola	5,50 €
Bacardi – Cola	5,50 €
Bacardi – Sprite	5,50 €
Campari – Orange	5,50 €
Vodka – Energi	5,50 €
Vodka – Cola	5,50 €
Vodka – Maracuja	5,50 €

Für besondere Anlässe bieten wir Ihnen eine Büffet(ab 30 Personen) oder ein Catering (ab 50 Personen) an.

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Speisenauswahl nach Ihren Wünschen zusammen

Einige Gerichte & Getränke können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Koffein, Chinin oder Phenylalanin enthalten.