

Menu

Lamm oder Rind Tibs / Qlwa 25.00

Lammfleisch oder Rindfleisch in hausgemachter, zerlassener Gewürzbutter und traditionellen Gewürzen in der Pfanne gebraten. Zutaten; Zwiebeln, Berbere, Gemüsepaprika, Tomaten und Gewürze

Firfir Tibs / Frfr Qlwa 26.00

Rindfleischwürfel in hausgemachter, zerlassener Gewürzbutter und traditionellen Gewürzen mit Injera zusammen in der Pfanne gebraten. Zutaten; Rindfleisch, Zwiebeln, Berbere, Gemüsepaprika, Knoblauch, Tomaten und Gewürze



Zilzil Tibs 27.00

In Streifen geschnittenes durchgebratenes Kalbfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch mit Spinat, Salat und Injera

Doro Wot / Derho 24.00

Poulet Schenkel und gekochtes Ei in einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten-Soße langsam gekocht, in traditioneller Art gewürzt und verfeinert. Zutaten: - Poulet, Zwiebeln, Knoblauch, Berbere und Gewürze

Key wot/Zighni 24.00

In einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten-Soße langsam gekochte Rindfleischwürfel, nach alter, traditioneller Art gewürzt und verfeinert. serviert mit hausgemachtem Schichtkäse auf Injera. Zutaten: - Tomaten, Zwiebeln, Berbere und Gewürze

Kitfo 27.50

Feinster Rindfleisch Hack wird in einer eritreischen Gewürzmischung mariniert und nur leicht erwärmt mariniert. sie können dieses Gericht auch als „kurz Gebratene“ bestellen

Chegora 20.00



MENU

S FAMILY



Für Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unserem Personal.

Vegi Special 27.00

Eine Kombination aus den Gerichten Shiro, Spinat, Linsen (Gelbe und Rote), Kohlkopf und Salat. Für eine Person oder mehrere

Hamli / Gomen 20

Grünkohl in der Pfanne mit Olivenöl angebraten, mit Zwiebeln und Knoblauch angedünstet und nach altem Rezept gut gewürzt. (Spinat, Zwiebeln, Knoblauch)

Birsin/Misir Wot. 20

Rote Linsen, langsam gekocht nach altem Familienrezept, in schmackhafter Soße zubereitet. Zutaten: -Zwiebeln, Knoblauch, passierte Tomaten, Gemüsepaprika, Sonnenblumenöl und Gewürze

Shiro 22.00

Das beliebteste Vegi-National Hauptgericht. Gemahlene Kichererbsen-Mehl-Mischung nach altem, traditionellem Rezept gekocht und gewürzt, in einem traditionellen Topf aus Ton serviert. Zutaten: -Zwiebeln, Knoblauch, passierte Tomaten, Sonnenblumenöl und Gewürze)

S Family Special 33.00 (Ab 2 Personen 29.50 pro Person)

Eine Kombination aus den Gerichten Shiro, Tibs mit Rind, Lamm und Poulet Fleisch, Spinat, Linsen (Gelbe und Rote), Kohlkopf und Salat. Für eine Person oder mehrere

GETRÄNKEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	4.50
Caffè Crème	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Tee	4.50

BIER

Panache	3.0 dl	5.00
Heineken Flasche	2.5 dl	5.00
Schneider Weiss	5.0 dl	7.00
Feldschlösschen Flasche	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen offenes Beer	3.0 dl	5.00
Feldschlösschen offenes Beer	5.0 dl	7.50
Molloti (Asmera Beer)	3.3 dl	6.00
St. George Bier	3.3 dl	5.00
Habesha Bier	3.3 dl	6.00
Corona	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Alkohlfrei	3.3 dl	4.00

MINERAL GETRÄNKE

Wasser Arkina (mit/ ohne)	3.5 dl	5.00
Coca-Cola Zero	3.5 dl	5.00
Fanta	3.5 dl	5.00
Sprite	3.5 dl	5.00
Icetea	3.5 dl	5.00
Schweppes Tonic /Lemon	3.5 dl	5.00
Red Bull / Rot /Blau	2.5 dl	5.00
Cocktailsaft	3.5 dl	4.50
Guava	3.5 dl	4.50
Mango	3.5 dl	4.50



ALKOHOL

Jack Daniels	4 cl	10.00
Johnnie Walker Black	4 cl	10.00
Johnnie Walker Gold	4 cl	12.00
Chivas Regal	4 cl	12.00
Tequila Sierra	2 cl	5.00
Areki Meloti	2 cl	5.00
Gordon's Gin	2 cl	5.00
Vodka Grün	2 cl	5.00
Vodka Absolut	2 cl	5.00
Havana Club	2 cl	5.00
Havana Nero	2 cl	5.00
Berliner Luft	2 cl	5.00
Aperitivo spritz	2 cl	5.00
Amaro Montenegro	2 cl	5.00
Champagne Semiseco	1 dl	7.00

ERITREAN HAUSGEMACHT ALKOHOL

Mes / Tej (Eritrean Weine)	cl 33	7.00
(Flasche)	cl 75	30.00

WEINE

Weisswein - Chardonnay Mon Amour	1dl	6.00
Rotwein - Primitivo Puglia- Flasche (Chardonnay oder Primitivo)	1dl cl 75	6.00 32.00