

Vorspeise

- | | | |
|------|---|------|
| Nr.7 | Injera Qatenia I*
Frisch gebackenes Sauerteigfladenbrot,
bestrichen mit aromatischer Gewürzbutter,
verfeinert mit würzigem Berbere und frischem Basilikum.
(mild🌶️, mittel🌶️🌶️ oder scharf🌶️🌶️🌶️) | 6,90 |
| Nr.8 | Injera Qatenia II*
Frisch gebackenes Sauerteigfladenbrot,
bestrichen mit Gewürzbutter und traditionellem Berbere.
Verfeinert mit cremigem Frischkäse und frischem
Basilikum – eine ausgewogene
Kombination aus Würze und Frische.
(mild🌶️, mittel🌶️🌶️ oder scharf🌶️🌶️🌶️) | 7,90 |

Suppen

- | | | |
|--------|--|------|
| Nr.9 | Sega - merq*
Herzhafte Brühe mit zartem Rindfleisch,
langsam gekocht mit frischem Gemüse
und traditionellen Gewürzen – ein echter Klassiker.
(mild🌶️, mittel🌶️🌶️ oder scharf🌶️🌶️🌶️) | 7,90 |
| Nr. 91 | Merq - esau*
Würzige Linsensuppe aus roten und Berglinsen,
abgeschmeckt mit Knoblauch, Tomaten
und frischen Kräutern – vegan, nahrhaft & aromatisch.
(mild🌶️, mittel🌶️🌶️ oder scharf🌶️🌶️🌶️) | 6,90 |

Salate

Nr.1	Kleiner gemischter Salat* Frischer Blattsalat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Karotten und Mais. Wahlweise mit Sahne- oder Zitronendressing	6,90
Nr.2	Großer gemischter Salat* Frischer Blattsalat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Karotten und Mais. Wahlweise mit Sahne- oder Zitronendressing	12,90
Nr.3	Simba Beef Salad* Frischer Blattsalat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Karotten und Mais, verfeinert mit zarten Rindfleischstreifen – herzhaft und sättigend. Wahlweise mit Sahne- oder Zitronendressing	17,90
Nr.4	Simba Caesar Salad* Frischer Blattsalat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Karotten und Mais, verfeinert mit zarten Geflügelstreifen – leicht, würzig und ausgewogen. Wahlweise mit Sahne- oder Zitronendressing	16,90
Nr.5	Extra Portion „Injera“* Hausgebackenes Sauerteigfladenbrot	2,10
Nr.6	Portion Reis Aromatischer Basmati-Reis	2,10

Vegetarische Gerichte

Traditionell zubereitet

Nr.20	Alicha* Eritreisches Gemüse-Ragout aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Tomaten und breiten Buschbohnen, sanft gegart in aromatischen Gewürzen. <i>Serviert mit Injera oder Reis</i> <i>unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc</i>	15,50
Nr.21	Birsin* Fein gewürzte rote Linsen in einer aromatischen, landestypischen Sauce, verfeinert mit traditionellen Gewürzen. <i>Serviert mit Injera oder Reis</i>	15,50
Nr.22	Hamli* Zarter Spinat in würziger Tomatensauce mit fein gehackten Zwiebeln und verfeinert mit Gewürzbutter. <i>Serviert mit Injera oder Reis</i>	15,50
Nr.23	Shiro* Cremiges Kichererbsenpüree, fein abgeschmeckt mit traditionell aromatischen afrikanischen Gewürzen. <i>Serviert mit Injera oder Reis</i>	14,50
Nr.24	Vegetarische Platte* (für 1 Person) Eine Auswahl eritreischer Spezialitäten: Alicha (Gemüse), Shiro (Kichererbsen), Birsin (Linsen), Hamli (Spinat). <i>Serviert mit Injera oder Reis</i>	20,50

**Zusatzstoffe und Allergen-tabelle finden Sie auf der letzten Seite*

Eritreische Fleischgerichte

Zubereitet in der traditionellen aromatischen Berbere - Soße

- Nr.10 **Hähnchenschenkel Zebchi Dorho*** **18,50**
Zart gegarte Hähnchenschenkel mit
hartgekochtem Ei. *Dazu Injera oder Reis*

Unsere Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Merlot

- Nr.11 **Hähnchenfleisch Kelwa*** **17,50**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet, geschmort
in würzigem Berbere mit Gewürzbutter,
Zwiebeln und Tomaten. *Dazu Injera oder
Reis*

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

- Nr.12 **Lammfleisch Zigni Begie*** **21,50**
Geschmorrte Lammfleischwürfel in Berbere,
Tomatensoße mit afrikanischer Gewürzbutter
und zartem Okra. *Dazu Injera oder Reis*

Unsere Weinempfehlung: Pinotage

- Nr.13 **Rindfleisch-Ragout Zigni Beraï*** **17,50**
Zart gegartes, geschnetzeltes Rindfleisch in
würziger Berbere-Tomatensoße - mit afrikanischer
Gewürzbutter. *Dazu Injera oder Reis (scharf)*

Unsere Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon

- Nr.14 **Spezialität des Hauses*** **19,50**
Rindfleischstreifen mit Zwiebeln und Tomaten,
in einem Tongefäß brutzelnd scharf, mittel oder
mild serviert. *Dazu Injera oder Reis.*

Unsere Weinempfehlung: Pinotage

Gemüsebeilage **5,90**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Fleischgericht mit einer
Gemüsebeilage Ihrer Wahl.

Okraschoten Beilage **6,90**

in aromatischer Berberesoße

**Zusatzstoffe und Allergenetafel finden Sie auf der letzten Seite*

Nudelgerichte eritreische Art

Zubereitet in der traditionellen aromatischen Berbere - Soße

was aus der italienischen Kolonie geblieben ist von 1890 - 1941

- | | | |
|-------|--|--------------|
| Nr.30 | <p>Bio-Spaghetti Asmera*</p> <p>Bio-Rinderhackfleisch nach afrikanischer Art in würziger Tomatensoße mit Berbere, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Thymian & Basilikum - mild, mittel oder scharf.</p> <p><i>Dazu servieren wir einen Beilagensalat der Saison</i></p> | 16,50 |
| Nr.31 | <p>Bio-Spaghetti Massaua*</p> <p>aromatische Tomatensoße nach eritreischer Art abgeschmeckt mit Berbere, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Thymian & Basilikum - mild, mittel oder scharf.</p> <p><i>Dazu servieren wir einen Beilagensalat der Saison</i></p> | 15,50 |
| Nr.32 | <p>Bio-Rigatoni Asmera*</p> <p>Bio-Rinderhackfleisch in kräftiger Berbere-Tomatensoße, verfeinert mit afrikanischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Thymian & Basilikum - mild, mittel oder scharf.</p> <p><i>Dazu servieren wir einen Beilagensalat der Saison</i></p> | 16,50 |
| Nr.33 | <p>Bio-Rigatoni Massaua*</p> <p>Hausgemachte Tomatensoße nach eritreischer Art mit Berbere, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Thymian & Basilikum - mild, mittel oder scharf.</p> <p><i>Dazu servieren wir einen Beilagensalat der Saison</i></p> | 15,50 |

Unsere Weinempfehlung für Nudelgerichte: Pinotage / Cabernet Sauvignon

**Zusatzstoffe und Allergenetabelle finden Sie auf der letzten Seite*

Die eritreische Kaffeezeremonie

In Eritrea wird Kaffee nicht nur gekocht, sondern er wird zelebriert.

Die eritreische Kaffeezeremonie ist die ursprüngliche Zubereitungsart des Kaffees.

*Nach dem Rösten der Bohnen in einer großen Eisenpfanne werden diese grob gemahlen oder im Mörser zerstampft. Das Mahlgut wird mit Wasser in einem bauchigen Tonkrug, der sogenannte **Jebena** über dem Feuer aufgekocht und anschließend in kleinen Schalen serviert.*

Zum Genießen des Kaffees gehört es, dass der Duft der frisch gerösteten Bohnen den ganzen Raum erfüllt. Traditionell wird während der Kaffeezeremonie auch eritreischer Weihrauch verbrannt.

