



SAVANNA



# SCHÖN

SIE BEI UNS BEGRÜßEN  
ZU DÜRFEN

Herzlich Willkommen in unserem Familienbetrieb SAVANNA. Lassen Sie sich von der Kultur und den Essgewohnheiten Eritreas verführen. Nehmen Sie sich Zeit und blättern Sie durch unsere Menükarte.

Wir beraten Sie sehr gerne!

# SPEISEN

Bei uns kocht natürlich die Mama nach traditioneller Art. Sie kocht mit viel Herz und Liebe. In unserem Haus werden die meisten Gewürze von Mama hergestellt, z.B. Tesmi, Berbere und viele andere Gewürze, die auf der Zunge explodieren. Natürlich wird bei uns alles frisch zubereitet. Die eritreische Küche ist sehr vielfältig: Rindfleisch oder Lamm, viel Gemüse und Hülsenfrüchte - es ist für jeden etwas dabei. Alles ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, denn Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Vor dem Essen bitte Hände waschen nicht vergessen.







## VORSPEISEN

- |       |  |        |
|-------|--|--------|
| Nr. 1 | <b>Sambusa</b><br>3 Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch                                   | 4,50 € |
| Nr. 2 | <b>Sambusa</b><br>3 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat  | 4,50 € |
| Nr. 3 | <b>Sambusa</b><br>3 Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse  | 4,50 € |
| Nr. 4 | <b>Katena</b><br>Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf) | 3,80 € |

## SALATE

- |        |  |         |
|--------|--|---------|
| Nr. 20 | <b>Kleiner gemischter Salat</b>                            | 4,50 €  |
| Nr. 21 | <b>Großer gemischter Salat</b>                             | 7,50 €  |
| Nr. 22 | <b>Gemischter Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen</b> | 15,50 € |

## VEGETARISCHE GERICHTE

- |        |   |         |
|--------|---|---------|
| Nr. 29 | <b>Kawlo</b><br>Weißkohl mit Zucchini, Tomaten und Zwiebeln   | 9,50 €  |
| Nr. 30 | <b>Timtimo Brsen</b><br>Rote Linsen mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch, mit verschiedenen Gewürzen verfeinert | 9,50 €  |
| Nr. 31 | <b>Alicha</b><br>Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, und Paprika  | 10,50 € |
| Nr. 32 | <b>Shiro</b><br>Geröstete Kichererbsen mit eritreischen Gewürzen  | 12,00 € |
| Nr. 33 | <b>Hamli</b><br>Spinat mit verschiedenen Gewürzen verfeinert  | 9,90 €  |



<b>Nr.34</b>	<b>Bamya</b> Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße	<b>11,90 €</b>
<b>Nr.35</b>	<b>Maadi (Vegetarische Platte)</b> Alle Vegetarischen Gerichte <b>Für 1 Person</b> <b>Für 2 Personen</b>	<b>14,90 €</b> <b>28,00 €</b>

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind vegan.

## FLEISCHGERICHTE

<b>Nr.49</b>	<b>Alicha Derho</b> Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika	<b>12,50 €</b>
<b>Nr.50</b>	<b>Zigni Derho</b> Hähnchenschenkel zubereitet in scharfer Tomatensoße mit original eritreischer Butter und gekochtem Ei	<b>14,90 €</b>
<b>Nr.51</b>	<b>Siga Dinisch</b> Rindfleisch mit Kartoffeln zubereitet in scharfer Tomatensoße	<b>13,50 €</b>
<b>Nr.52</b>	<b>Zigni Begih</b> Lammfleisch zubereitet in scharfer Tomatensoße und eritreischer Gewürzbutter	<b>13,50 €</b>
<b>Nr.53</b>	<b>Zigni Berai</b> Rindfleisch zubereitet in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Butter	<b>13,50 €</b>
<b>Nr.54</b>	<b>Kilwa Begih</b> Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Peperoni. Scharf oder mild	<b>14,50 €</b>
<b>Nr.55</b>	<b>Kilwa Berai</b> Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, und Peperoni. Scharf oder mild	<b>14,50 €</b>
<b>Nr.56</b>	<b>Gored Gored</b> Gewürfelter rohes Rindfleisch mit äthiopischer Gewürzbutter in einem würzig-scharfen Sud. Auf Wunsch auch leicht angebraten.	<b>15,90 €</b>

<b>Nr.57</b>	<b>Zilzil Tibsi</b> Gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni	<b>15,50 €</b>
<b>Nr.58</b>	<b>Kitfo</b> Tartar nach äthiopischer Art. Mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver). Auf Wunsch auch leicht angebraten.	<b>15,90 €</b>
<b>Nr.59</b>	<b>Bamya Siga</b> Okraschoten mit Zwiebeln und Lammfleisch in Tomatensoße	<b>13,50 €</b>
<b>Nr.60</b>	<b>Hamli Siga</b> Spinat nach eritreischer Art mit Lamm- oder Rindfleisch	<b>12,90 €</b>
<b>Nr.61</b>	<b>Maadi (gemischte Platte)</b> Die Gemischte Platte enthält folgende Gerichte Siga Dinisch Zigni Berai Bamya Siga Tintimo Brsen Alicha Hamli für bis zu sechs Personen erhältlich.	<b>Für 1 Person</b> <b>Für 2 Personen</b>
		<b>15,90 €</b> <b>29,90 €</b>









## KAFFEEZEREMONIE

Kaffee gehört zu unserer Küche wie das Amen in der Kirche. Die Kaffeebohnen werden frisch geröstet und kommen ungemahlen direkt aus der Küche zu Ihnen, damit Sie das Aroma riechen können.

Sie sollten es sich aber auch nicht entgehen lassen unseren selbst gemachten Honigwein, genannt Mes, auszuprobieren. Ein herrlich erfrischendes, weiches und süßes Getränk.



## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2,50 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,99 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Kaffeezeremonie (ab 2 Personen) pro Person	3,50 €

## TEE (KÄNNCHEN)

Schwarzer Gewürztee mit Zimt, Kardamom und Nelken	3,50 €
Frischer Ingwertee	3,50 €
Frischer Minztee	3,50 €

## SOFTDRINKS

Selters La Culinaria (Fl.)	0,25 l 0,75 l	2,50 € 5,00 €
Selters Naturell (Fl.)	0,25 l 0,75 l	2,50 € 5,00 €
Coca Cola *1*3	0,20 l 0,40 l	2,50 € 4,50 €
Coca-Cola Light *1*3*4*5	0,20 l 0,40 l	2,50 € 4,50 €
Sprite	0,20 l 0,40 l	2,50 € 4,50 €
Fanta	0,20 l 0,40 l	2,50 € 4,50 €

## SÄFTE

Banane, Apfelsaftschorle,	0,20 l	2,50 €
Kirsche, Maracuja, Mango	0,40 l	4,50 €

Zusatzstoffe: \*0 Taurin \*1 Coffein \*2 Chinin \*3 Farbstoff  
\*4 Süßungsmittel \*5 Aspartam (enth. eine Phenylalaninquelle)  
\*6 Konservierungsstoffe \*7 Geschmacksverstärker \*8 Schwärzungsmittel

## FLASCHENBIER

Radeberger Pilsener	0,33 l	3,50 €
Schöfferhofer		
- Hefeweizen hell	0,5 l	3,80 €
- Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,80 €
- Kristallweizen	0,5 l	3,80 €
- Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## AFRIKANISCHE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Mes	0,2 l	4,90 €
<small>Hausgemachter eritreischer Honigwein</small>		
Savanna Dry	0,33 l	4,90 €
<small>Der fruchtig-leichte Cider aus der Kapregion Südafrikas lässt sich am besten gut gekühlt mit einem Spalt Zitrone im Flaschenhals genießen.</small>		
DjuDju Banana (Bier)	0,33 l	4,90 €
<small>Süßlich, cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane.</small>		
DjuDju Mango (Bier)	0,33 l	4,90 €
<small>Fruchtig frischer, süßlich herber Mangogenuss.</small>		





## PROSECCO (Vigna Dogarina)

Prosecco	0,1 l	4,00 €
Prosecco	0,1 l	4,50 €
(mit einem Schuss Aperol)		
Prosecco auf Eis	0,2 l	7,00 €
mit einem Schuss Aperol		7,50 €
Prosecco Flasche	0,75 l	25,00 €

## WEISSWEIN

Gutscuvée Weiss Cuvée Riesling,	0,2 l	5,00 €
Silvaner Müller Thurgau	0,75 l	17,50 €
Frischer, angenehmer Wein mit klarer Frucht und milder Säure.		

Grauburgunder trocken	0,2 l	6,50 €
Gehring – Rheinhessen – Deutschland	0,75 l	22,00 €
Vollmundig, mit den typischen Aromen von Zitronengras und Heu. Sehr fruchtig, leichte süßliche Noten, lang anhaltend, prickelnd.		

Danie De Vet Sauvignon Blanc	0,2 l	5,90 €
„Good Hope“ Robertson	0,75 l	20,50 €
Erfrischender Weißwein wirkt belebend und besitzt animierende Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.		

Danie De Vet Chardonnay Sur Lie –	0,2 l	6,50 €
Robertson – Süd Afrika	0,75 l	22,50 €
Er ist sehr einladend und bezaubert mit einer schönen, exotischen Fruchtnote und einer dezenten Säure - ein klarer Südafrikaner mit Potential.		



## ROTWEIN

### Danie de Vet – Cabernet & Merlot – Robertson – Süd Afrika

Die Cuveé ist betont fruchtig aber trotzdem überraschend dicht und hat zudem ein samtig-weiches Finale.

0,2 l 6,00 €  
0,75 l 21,00 €

### African Pride Footprint Shiraz, Western Cape, 2011

Ein fruchtbetonter Shiraz mit Anklängen an weißen Pfeffer, Veilchen und Johannisbeeren; am Gaumen ist der Wein rund und weich mit einer ausgewogenen Tanninstruktur; Frucht und Würze verweilen im angenehmen Abgang.

0,2 l 6,00 €  
0,75 l 21,00 €

### Mountain River Zarafa Pinotage Western Cape, 2012

Wer Pinotage als häufig etwas schwer zugängliche Rebsorte kennt, der wird hier angenehm überrascht sein, denn der Zarafa Pinotage zeichnet sich durch seine angenehme, fruchtbetonte Nase, seinen weichen Körper und einen mittleren Abgang aus. Der Wein wurde in Edelstahltanks vergoren und anschließend kurz in amerikanischen Barriques ausgebaut, um die Frucht abzurunden. Er zeigt eine leuchtende, rubinrote Farbe.

0,2 l 6,50 €  
0,75 l 22,50 €

### Fusion V – De Toren- Stellenbosch – Süd Afrika

Ein Stück des Himmels! Eine Assemblage aus den 5 Bordeaux Traubensorten: Cab. Sauv. Merlot, Malbec, Cab. Franc Petit Verdot. Harmonie in Kombination mit Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidiger Struktur mit einem sehr langem Nachhall.

0,75 l 58,90 €

## ROSÉWEIN

### Spätburgunder Weißherbst fein herb – Haus Gehring – Rheinhessen

Deutlich ist die Präsenz von Erdbeeren und Himbeeren Aromen. Sehr fruchtig, prickeln mit einer knackigen Säure. Delikat und elegant.

0,2 l 5,90 €  
0,75 l 20,50 €

### Danie De Vet „Merlot Rosé“ Robertson

Ein richtiger Genuss Wein. Schön frisch, mit wunderbaren Aromen von roten Beeren.

0,2 l 6,00 €  
0,75 l 21,00 €



## LIKÖRE / BITTER / APERITIFS

Averna	4cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Martini Bianco,	4cl	5,00 €
Rosso, D`oro		
Fernet Branca	4cl	4,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Amaretto Di Saronno	4cl	4,50 €
Bailey´s	4cl	4,50 €
Amarula	4cl	4,50 €

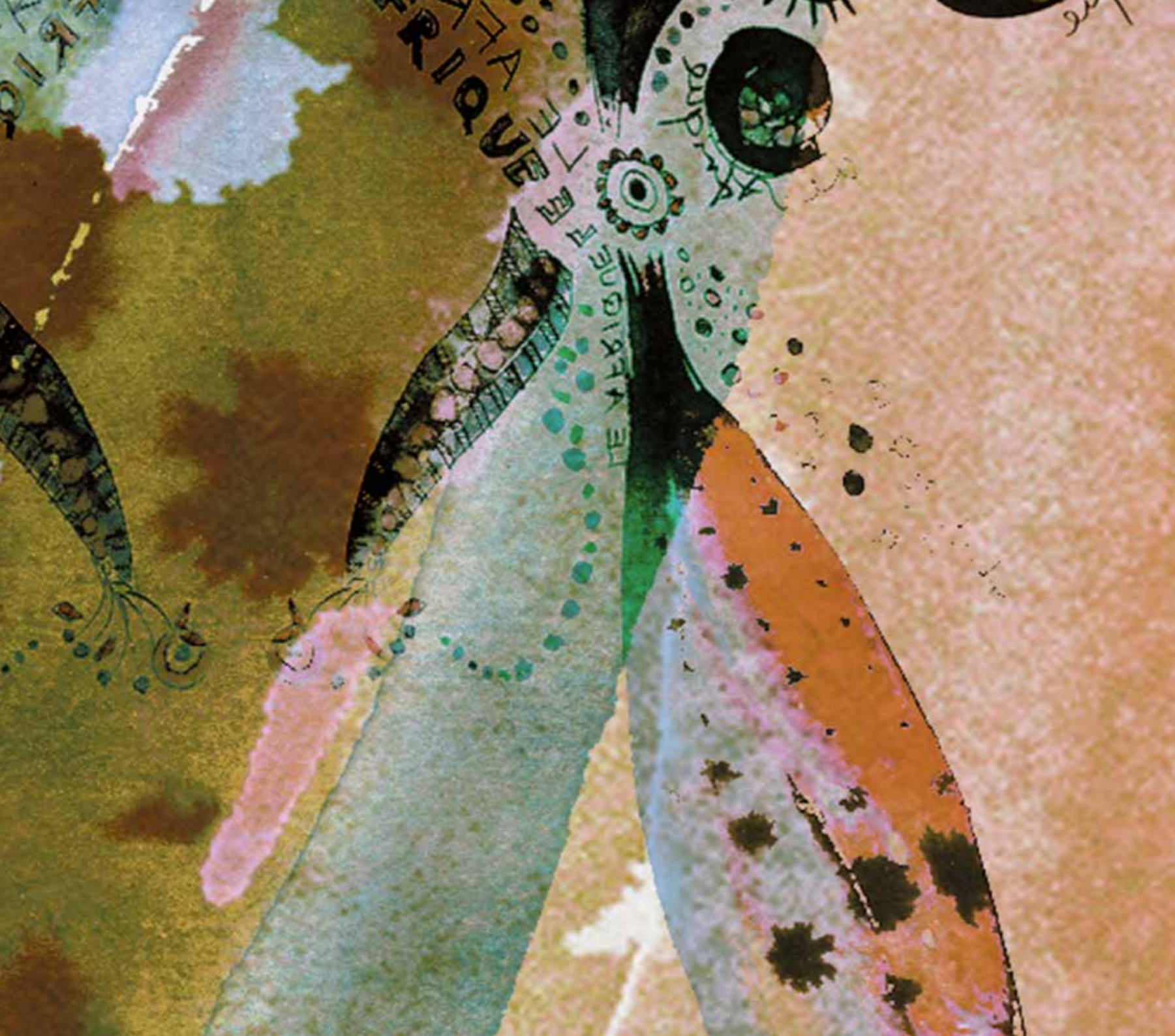
## SPIRITUOSEN

Sauza Tequila Silver/Gold	2cl	3,00 €
Bombay Sapphire Gin	4cl	6,00 €
Gordons Gin	4cl	4,50 €
Smirnoff Wodka	4cl	5,00 €
Absolut Wodka	4cl	5,50 €
Finlandia Wodka	4cl	5,50 €
Ouzo	2cl	3,00 €
Grappa Cellini	2cl	3,00 €
Carlos I	4cl	5,50 €
Hennessy	4cl	6,00 €

## WHISKEY

Jack Daniel´s	4cl	5,50 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	5,50 €
Ballantine´s	4cl	5,00 €
J&B	4cl	5,00 €
Chivas Regal	4cl	5,50 €
Jim Beam	4cl	5,00 €





## LONGDRINKS (4CL)

Gin Tonic <sup>*2</sup>	7,00 €
Bacardi Cola	7,00 €
Wodka Tonic <sup>*2</sup>	7,00 €
Wodka Lemon	7,00 €
Wodka Red Bull <sup>*0*1*2*3</sup>	7,50 €
Whiskey cola mit <sup>*1*3</sup> Jim Beam, Johnnie Wolker red	7,00 €
Jack Daniels, Johnnie Wolker black, J &B, Ballantine's, Chivas Regal	7,50 €
Hennessy Cola	8,50 €

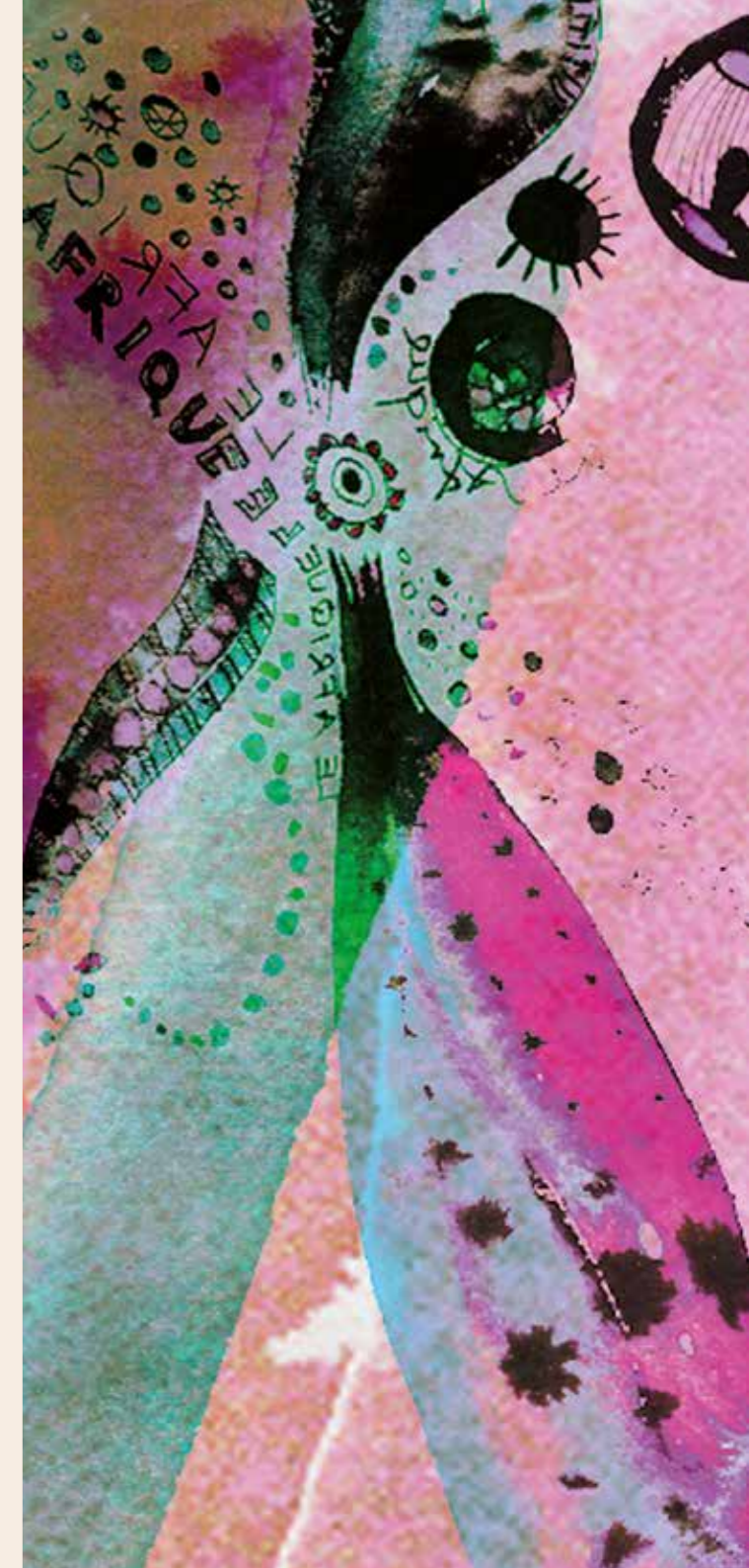




# DANKE

WIR HOFFEN, ES HAT IHNEN BEI  
UNS GUT GEFALLEN UND  
GESCHMECKT.

DANKE FÜR IHREN BESUCH UND  
AUF WIEDERSEHEN!



# SAVANNA

Inh: Eden Tesfay  
Alte Gasse 69  
60313 Frankfurt  
T 069 21 998 786  
F 069 21 990 899

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo – Do & So:  
17:00 - 23:00 Uhr  
Fr & Sa: 17:00 - 24:00 Uhr