

SAVANNA

Restaurant

Liebe Gäste!



Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

HERZ.lich Willkommen im Savanna Restaurant

Entdecken Sie die Geheimnisse und den unverwechselbaren pikanten Geschmack der eritreischen Küche. Lassen Sie sich verführen von der Kultur und den Essgewohnheiten Eritreas. Ihre Erkundungsreise beginnt in unserer Menükarte, und wir begleiten Sie gern dabei. Sprechen Sie uns an, wenn Sie mehr Information über unsere Speisen wünschen - oder lassen Sie sich überraschen...

Vorspeisen

Katena

Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf), 4,00

Sambusa

Drei knusprige Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit Hackfleisch, Spinat, Gemüse, oder Belugalinsen (neu!), 4,90

Frische Salate

Kleiner gemischter

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, mit Senf-Balsamico Dressing, 5,00

Großer gemischter Salat

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika mit Senf-Balsamico Dressing, 8,00

Savanna Salat (neu!)

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, karamellisierte Äpfel, geröstete Walnüsse, mit Walnuss-Balsamico Dressing, 9,50

Vegetarisch und vegan

All unsere vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

Timtimo Brsen

Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 9,50

Hamli

Spinat mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 10,00

Kawlo

Fein gedünsteter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 10,50

Alicha

Kartoffeln und Karotten mit gedünsteter Paprika und Zwiebeln, 11,50

Shiro

Geröstete Kichererbsen, fein gemahlen und mit eritreischen Gewürzen abgeschmeckt, 12,50

Bamya

Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 12,00

Maadi (vegetarische Platte)

All unsere vegetarischen Gerichte vereint.

Für 1 Person 14,90

für 2 Personen 28,00

Fleisch

Derho Alich

Zarte Hähnchenoberkeule mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika, 12,50

Zigni Derho

Hähnchenkeule zubereitet in scharfer Tomatensoße mit original eritreischer Butter und gekochtem Ei, 15,90

Hamli Siga

Spinat nach eritreischer Art mit Lamm- oder Rindfleisch, 12,90

Bamya Siga

Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 13,90

Siga Dinisch

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße, 14,90

Zigni Begih

Lammfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 15,80

Zigni Berai

Rindfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 15,50

Kilwa Begih (neu!)

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika, 16,20

Kilwa Berai (neu!)

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika, 15,90

Kitfo (neu!)

Tartar nach äthiopischer Art, mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver). 16,90
Auf Wunsch auch leicht angebraten.

Maadi (gemischte Platte)

Unsere Auswahl von Fleisch- und vegetarischen Gerichten

Siga Dinisch, Zigni Berai, Bamya Siga (Fleischgerichte)
Tintimo Brsen, Alich, Hamli (vegetarische Gerichte)

Für 1 Person, 16,90

Für 2 Personen, 30,90

für bis zu fünf Personen erhältlich

Dessert - hausgemacht

Amarula Crème Brûlée

Der Klassiker mit einem Schuss afrikanischem Amarula Likör, 5,50

Hüttenkäse mit Lime

Kerniger Frischkäse mit Limetten aromatisiert, 5,00

Mousse au chocolat

Lockerer Mousse mit viel Schokoladengeschmack, 6,50

Kaffeeparfait

Halbgefrorenes mit Kaffeearoma, 4,20

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,00
Espresso, doppelt	3,90
Espresso Macchiato	2,10
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,00
Traditioneller Kaffee, ab 2 Personen, pro Person	4,00
Die Kaffeebohnen werden frisch geröstet und anschließend in einem traditionellen Tongefäß, der Jebene, aufgekocht und serviert.	

Tee im Kännchen

Schwarzer Gewürztee	
Mit Zimt, Kardamom und Nelken	3,80
Frischer Minztee	4,20

Softdrinks

	0,75 l	0,25 l
Selters La Culinaria (Fl.)	5,50	2,50
Selters Naturell (Fl.)	5,50	2,50
	0,40 l	0,20 l
Coca-Cola*1*3	4,50	2,50
Light*1*3*4*5	4,50	2,50
Fanta, Sprite	4,50	2,50
Apfelsaftschorle	4,50	2,50
Fritz Cola	0,33 l	3,50
ohne Zucker	0,33 l	3,50
Bionade		
Holunder	0,33 l	3,50
Kräuter	0,33 l	3,50
Bergamotte-Zitrone	0,33 l	3,50

Säfte

	0,40 l	0,20 l
Banane, Kirsche,	4,80 l	2,80
Maracuja, Mango		

Flaschenbier

Radeberger Pilsener	0,33 l	3,50
Radler	0,5 l	4,80
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	3,50
Schöffelhofer Weizen		
Hefeweizen hell	0,5 l	4,20
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20
Kristallweizen	0,5 l	4,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20

Afrikanische alkoholische Getränke

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

Alle Preise in Euro.

Aperitif, Sekt und Prosecco

Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Hugo Spritz	0,2 l	8,00
Prosecco DOC Spumante Brut		
Vigna Dogarina	0,1 l	4,50
	0,75 l	25,00
Cava Emendis, brut	0,1l	5,50
	0,75 l	30,00
Crémant Bouvet, brut vintage	0,1l	6,00
	0,75 l	32,00

Wein

Rosé

Delheim Pinotage Rosé	0,2 l	6,50
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	23,00

Mehrfach ausgezeichnete Pinotage Rose mit einem kräftigen rosa Farbton. Noten von Granatapfel, Cranberry mit Nuancen von Zuckerwatte und floralen Noten tragen zur Komplexität dieses Weins bei.

Rosé - Thorsten Krieger - Pfalz	0,2 l	6,00
	0,75 l	22,00

Frischer und fruchtiger Spätburgunder Rosé, der trotz schmeichelnder Erdbeeraromatik einen kräftigen und vor allem sanften Charakter beibehält.

Weiß

Guts cuvée Riesling, Silvaner,	0,2 l	6,00
Müller-Thurgau	0,75 l	21,00

Frischer angenehmer Wein mit klarer Frucht und milder Säure

Le Bouquet, feinherb	0,2 l	6,00
Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	22,00

Eine komplexe und zugleich harmonische Komposition welche durch eine zarte Süße und ein Bouquet von tropischen Früchten wie Pfirsich und Ananas mit würzigen Untertönen und floralen Aromen begeistert.

Riesling Spätlese trocken	0,2 l	6,50
Weingut Bretz, Rheinhessen	0,75 l	23,00

Ein körperreicher, mineralischer Wein mit zarten Aromen, die an Limonen und Pfirsiche erinnern.

Sauvignon Blanc, Danie de Wet	0,2 l	6,50
Good Hope, Südafrika	0,75 l	23,00

Ein feiner und facettenreicher Sauvignon, der mit den typischen Aromen von tropischen Früchten und Heu arbeitet. Die mineralische Note im Nachhall verleiht ihm noch die nötige Frische

Grauburgunder Qba trocken,	0,2 l	7,00
Weingut Groh, Rheinhessen	0,75 l	24,00

Sehr fruchtbetonter Wein, der sein Bouquet von Birne, Quitte, Aprikose und gelben Früchten auf ganzer Linie präsentiert.

Chardonnay, Danie de Wet	0,2 l	7,50
Good Hope, Südafrika	0,75 l	25,00

Frisch, fruchtig mit leichten Aromen von tropischen Früchten. Klar und fein am Gaumen mit knackiger und dennoch dezenter Säure. Im Abgang typisch nussig.

Rot

Leopard's Leap, Shiraz	0,2 l	6,90
Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	24,00

Im Duft zeigt er Noten von Zwetschgen und Brombeeren, verwoben mit zerstoßenem schwarzem Pfeffer. Gewürznelke und Koriander runden das intensive Aroma ab. Am Gaumen überzeugt er mit Komplexität, einer eleganten Tanninstruktur und einem unglaublich langen Finale.

Danie de Vet - Cabernet & Merlot -	0,2 l,	6,00
Robertson - Süd Afrika	0,75 l	22,00

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

Footprint Shiraz	0,2 l	7,00
African Pride, Südafrika	0,75 l	24,00

Ein fruchtbetonter Shiraz mit Anklängen Aromen von dunklen Beeren, Veilchen, bis hin zu einem Hauch Pfeffer und erdigen Noten prägen diesen kraftvollen, leicht würzigen und mineralischen Wein.

Lion's Pride Reserve	0,2 l	6,50
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	23,00

Opulenter, trockener, vollmundiger und konzentrierter Rotwein mit reifen Fruchtaromen und verführerischen Schokolade- und Karamellnoten und einem Hauch von Zimt

Boekenhoutskloof, The Chocolate Block, Grenache/Cabernet/Cinsault, Viognier	0,75 l	55,00
--	--------	-------

Eine tiefrote, fast schwarze schokoladige Cuvée aus Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault und Viognier. Noten von dunklen Früchten, Veilchen und eine subtile Würze von weißem Pfeffer spielen eine große Rolle, doch letztlich stehen Noten von dunkler Schokolade klar im Mittelpunkt. Am Gaumen zeigt der Rotwein eine tolle Tiefe, die Wärme ausstrahlt und zugleich vor Macht und Kraft strotzt. Elegant und komplex zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Lakritze, Sternanis und Nelken. Trotz all seiner Kraft ist der The Chocolate Block wunderbar sinnlich und angenehm frisch.

Liköre/Bitter/Aperitifs

Martini Bianco, Rosso, D'oro	4 cl	4,50
Caperitif	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
Ramazotti	4 cl	4,00
Fernet Branca	4 cl	4,00
Fernet Branca Menta	4 cl	4,00
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto Di Saronno	4 cl	4,50
Bailey's	4 cl	4,50
Amarula	4 cl	4,50

Spirituosen

Grappa Cellini	2 cl	3,50
Carlos Primero Brandy	4 cl	5,50
Hennessy Cognac	4 cl	6,00
Ouzo	2 cl	3,00
Mobasa Dry Gin	2 cl	6,00
Bombay Sapphire Gin	4 cl	6,00
Gordons Gin	4 cl	4,50
Sierra Tequila Silver	4 cl	3,50
Sierra Tequila Gold	4 cl	3,50
Smirnoff Vodka	4 cl	5,00
Absolut Vodka	4 cl	5,50

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	5,50
Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	5,50
Ballantine's	4 cl	5,00
Chivas Regal	4 cl	5,50
Jim Beam	4 cl	5,00

Longdrinks (4cl)

Gin Tonic *2	7,00
Gin Tonic (Mombasa) *2	8,00
Gin Tonic (Bombay) *2	8,00
Bacardi Cola	7,00
Wodka Tonic*2	7,00
Wodka Lemon	7,00
Wodka Red Bull *0*1*2*3	7,50

Whiskey Cola mit *1*3

Jim Beam, Johnnie Walker red	7,00
Jack Daniels, Johnnie Walker black, J & B, Ballantine's, Chivas Regal	7,50
Hennessy Cola	8,50

Zusatzstoffe:

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