

# SAVANNA

---

Restaurant

**Liebe Gäste!**

**HERZ.lich Willkommen im  
Savanna Restaurant**



Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

Entdecken Sie die Geheimnisse und den unverwechselbar pikanten Geschmack der ostafrikanisch-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 über unsere Speisen erfahren möchten – oder lassen Sie sich einfach überraschen...

Wir setzen auf den unverfälschten Geschmack, wie man ihn nur noch selten findet. Geschmacksverstärker und Soßenbinder verwenden wir nicht.

## Vorspeisen

### **Katena**

Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf), 4,50

### **Aziefafa**

Pikant gewürzte Belugalinsen mit Petersiliendressing, 5,00

### **Couscous**

Saftiges Couscous mit dreierlei Paprika, Curry und Joghurt-Sauce, 4,50  
mit Garnelen, 6,50

### **Vorspeisen Maadi**

Katena, Aziefafa, Couscous und Keysir (Rote-Beete Salat), 6,00  
mit Garnelen, 8,00

## Frische Salate

### **Gemischter Salat**

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, mit Senf-Balsamico Dressing,  
klein, 5,00  
groß, 8,00

## Vegetarisch und vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

### **Timtimo Brsen**

Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 10,50

### **Hamli**

Spinat mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 10,50

### **Kawlo**

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

### **Alicha**

Kartoffeln und Karotten mit gedünsteter Paprika und Zwiebeln, 12,50

### **Shiro**

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

### **Bamya**

Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 12,90

### **Maadi vegetarisch (gemischte Platte)**

Unsere vegetarischen Gerichte vereint.

Für 1 Person, 15,90

Für 2 Personen, 29,50

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Injera zusätzlich, je 0,50

## **Fleisch**

### **Derho Alich**

Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika, 14,00

### **Zigni Derho**

Hähnchenkeule in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter 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, 14,50

### **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**

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

### **Kilwa Berai**

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

### **Kitfo**

Tartar vom Rinderfilet 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  
Zigni Derho (Hähnchen geschnetzelt),  
Zigni Berai (Rindfleisch in scharfer Tomatensauce),  
Bamya Siga (Okraschoten mit Lamm),  
Tintimo Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl),  
Hamli (Spinat)

Für 1 Person, 17,50

Für 2 Personen, 32,50

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Injera zusätzlich, je 0,50

## Hausgemachte Desserts

### **Amarula Crème Brûlée**

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

### **Mousse au chocolat**

Lockere Mousse mit vollmundigem  
Schokoladengeschmack, 6,50

### **Bananenmousse**

Die fruchtig frische Südfrucht einmal als cremiges  
Mousse, 5,00

### **Basilikum-Zitronen Sorbet (vegan)**

Spritzig-sauer und kräuterfrisch, 5,00

### **Ingwer-Zitronen Sorbet (vegan)**

Würzig-scharfe Komposition mit Zitrone, 5,00

### **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,<br>ab 2 Personen, pro Person   | 4,50 |
| Die Kaffeebohnen werden frisch geröstet und<br>anschließend in einem traditionellen Tongefäß, der<br>Jebene, aufgekocht und serviert. |      |

### **Tee im Kännchen**

|  |      |
|--|------|
| Schwarzer Gewürztee mit Zimt, Kardamom<br>und Nelken | 3,80 |
| Frischer Minztee                                     | 4,20 |
| Frischer Ingwertee                                   | 4,20 |

## Softdrinks

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | 0,75 l | 0,25 l |
| San Pellegrino (Fl.)                           | 5,90   | 2,50   |
| Aqua Panna (Fl.)                               | 5,90   | 2,50   |
|  | 0,40 l | 0,20 l |
| Coca-Cola <sup>*1*3</sup>                      | 4,50   | 2,50   |
| Light <sup>*1*3*4*5</sup>                      | 4,50   | 2,50   |
| Fanta, Sprite                                  | 4,50   | 2,50   |
| Hausgemachte Mango- oder Maracuja              | 0,50 l | 4,50   |
| Limonade mit frischer Minze                    |        |        |
| Fritz Cola <sup>*1*3</sup> (Fl.)               | 0,33 l | 3,50   |
| ohne Zucker <sup>*1*3*4*5</sup>                | 0,33 l | 3,50   |
| Bionade (Fl.)                                  |        |        |
| Holunder                                       | 0,33 l | 3,50   |
| Bergamotte-Zitrone                             | 0,33 l | 3,50   |
| Tonic Wasser, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.) | 0,20 l | 3,00   |
| Bitter Lemon, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.) | 0,20 l | 3,00   |

## Säfte

|                         |        |        |
|-------------------------|--------|--------|
|                         | 0,40 l | 0,20 l |
| Apfel, Banane, Kirsche, | 4,80   | 2,80   |
| Maracuja, Mango         |        |        |
| Saftschorle             | 4,50   | 2,50   |

### Zusatzstoffe:

\*1 Coffein \*2 Chinin \*3 Farbstoff \*4 Süßungsmittel

\*5 Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle)

## Flaschenbier

|                                      |        |      |
|--------------------------------------|--------|------|
| Radeberger Pilsener                  | 0,33 l | 3,50 |
| FXXXXFXXXXR Helles - das lokale Bier | 0,33 l | 4,00 |
| Radler                               | 0,50 l | 4,50 |
| Clausthaler extra herb, alkoholfrei  | 0,33 l | 3,50 |
| Schöffelhofer Weizen                 |        |      |
| Hefeweizen hell                      | 0,50 l | 4,80 |
| Hefeweizen dunkel                    | 0,50 l | 4,80 |
| Kristallweizen                       | 0,50 l | 4,80 |
| Hefeweizen alkoholfrei               | 0,50 l | 4,80 |

## Afrikanische alkoholische Getränke

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Mes  | 0,20 l | 4,90 |
| Hausgemachter eritreischer Honigwein.  |        |      |
| Savanna Dry, Cider   | 0,33 l | 4,90 |
| Der fruchtig-leichte Cider aus der Kapregion Südafrikas.<br>Gut gekühlt mit einem Spalt Zitrone im Flaschenhals. |        |      |
| DjuDju Bier Banane   | 0,33 l | 4,90 |
| Süßlich cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane.   |        |      |
| DjuDju Bier Mango  | 0,33 l | 4,90 |
| Fruchtig frischer und süßlich herber Mangogenuss.  |        |      |
| DjuDju Bier Passionsfrucht   | 0,33 l | 4,90 |
| Erfrischend prickelnd mit der Spritzigkeit von Maracuja.   |        |      |

Alle Preise in Euro