

SAVANNA

Restaurant

Bestellen Sie für takeaway auch online über unseren Webshop

☛ [Online-Bestellung](#)



Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

Liebe Gäste!

HERZ.lich Willkommen im Savanna Restaurant

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

Aziefä

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, Aziefä, Couscous und Keysir (Rote-Beete Salat), 6,50
mit Garnelen, 8,50

Frische Salate

Gemischter Salat

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, mit Senf-Balsamico Dressing,
klein, 5,50
groß, 9,00

Vegetarisch und vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

Timtimo Brsen

Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 11,50

Hamli

Spinat mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 11,00

Kawlo

Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 11,00

Alicha

Kartoffeln und Karotten mit gedünsteter Paprika und Zwiebeln, 13,50

Shiro

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

Bamya

Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 13,90

Maadi vegetarisch (gemischte Platte)

Auswahl unserer vegetarischen Gerichte vereint.

Für 1 Person, 16,50

Für 2 Personen, 31,00

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, 15,00

Zigni Derho

Hähnchenkeule in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter und gekochtem Ei, 15,90

Hamli Siga

Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt mit Rindfleisch, 13,50
Lammfleisch, 13,90

Bamya Siga

Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 15,50

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, 16,50

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 Siga Dinisch (Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln), Zigni Berai (Rindfleisch in scharfer Tomatensauce), Timtimo Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl), Hamli (Spinat)

Für 1 Person, 17,50

Für 2 Personen, 33,50

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

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

4,50

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

Frischer Ingwertee

4,20

Softdrinks

	0,75 l	0,25 l
San Pellegrino (Fl.)	5,90	2,80
Aqua Panna (Fl.)	5,90	2,80
	0,40 l	0,20 l
Coca-Cola ^{*1*3}	4,50	2,50
Zero ^{*1*3*4*5}	4,50	2,50
Fanta, Sprite	4,50	2,50
Hausgemachte Mango- oder Maracuja Limonade mit frischer Minze	0,50 l	4,80
Fritz Cola ^{*1*3} (Fl.)	0,33 l	3,50
ohne Zucker ^{*1*3*4*5}	0,33 l	3,50
Bionade (Fl.)		
Holunder	0,33 l	3,50
Bergamotte-Zitrone	0,33 l	3,50
Tonic Wasser, Thomas Henry ^{*2} (Fl.)	0,20 l	3,00
Bitter Lemon, Thomas Henry ^{*2} (Fl.)	0,20 l	3,00

Säfte

Apfel, Banane, Kirsche, Maracuja, Mango	0,40 l	0,20 l
Saftschorle	5,00	2,80
	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
Weizenbier – Maisel's Weiße		
Hefeweizen hell	0,50 l	4,50
Hefeweizen dunkel	0,50 l	4,50
Kristallweizen	0,50 l	4,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,50

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. 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.		

Aperitif, Sekt und Prosecco

Aperol Spritz	0,20 l	6,50
Hugo Spritz	0,20 l	6,50
Prosecco DOCG Spumante brut	0,10 l	4,50
	0,75 l	24,00
Cava, brut	0,10 l	5,50
	0,75 l	26,00

Wein

Weinschorle weiß oder rosé	0,20 l	4,90
----------------------------	--------	------

Rosé

Delheim Pinotage Rosé, trocken	0,20 l	6,50
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	22,50

Mehrfach ausgezeichneter Pinotage Rosé, kräftiger rosa Farbton. Erinnert an einen roten Fruchtkorb mit Himbeeren und Kirschen.

Spätburgunder Rosé, trocken	0,20 l	5,90
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75 l	19,50

Frisch-fruchtiger Rosé mit einem feinen Aroma von Himbeeren.

Weiß

Guts cuvée, trocken, EcoVin	0,20 l	5,90
Weingut Johanning, Reihessen	0,75 l	19,50

Frischer angenehmer Wein mit klarer Frucht und milder Säure. Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau.

Sauvignon Blanc, trocken	0,20 l	6,50
Danie de Wet, Südafrika	0,75 l	22,50

Lebendig frischer Sauvignon Blanc vom Kap der guten Hoffnung. Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.

Le Bouquet, halbtrocken	0,20 l	5,90
Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	19,50

Cuvée mit zarter Süße und einem Bouquet von tropischen Früchten und würzigen Untertönen.

Riesling Spätlese, trocken	0,20 l	6,50
Weingut Bretz, Reihessen	0,75 l	22,50

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

Grauburgunder Qba, trocken	0,20 l	6,50
Weingut Groh, Reihessen	0,75 l	22,50

Sehr fruchtbetonter Wein mit zartem Schmelz. Erinnert an Honigmelonen und gelbes Kernobst wie Birne, Quitte, Aprikose.

Chardonnay Sur Lie, trocken	0,20 l	6,90
Danie de Wet, Südafrika	0,75 l	23,50

Trockene Frische, sortentypische Frucht, vielfältigen Aromen von Ananas, Banane und Mango. Angenehm cremiges Gaumengefühl.

Rot

Leopard's Leap, Shiraz, trocken 0,20 l 6,50

Franschhoek Valley, Südafrika 0,75 l 22,50

Fruchtig und vollmundig mit dem Duft von schwarzen Johannisbeeren, reifen Zwetschgen und Gewürzen.

Leopard's Leap, Cabernet Sauvignon 0,20 l 6,50

Franschhoek Valley, Südafrika 0,75 l 22,50

Intensiven Aromen schwarzer Maulbeeren, reifer Brombeeren, Zimt und feinem Muskatgewürz. Geschmacksnuancen von reifem Cassis.

M·A·N Bosstok Pinotage 2018, trocken 0,20 l 6,90

Coastal Region, Südafrika 0,75 l 23,00

Charaktervoller Rotwein der Spitzenklasse mit kräftigen Aromen von roten Beeren, dunkler Schokolade und einer feinen würzigen Note.

Footprint Shiraz, trocken 0,20 l 6,90

African Pride, Südafrika 0,75 l 23,00

Tiefroter fruchtbetonter und leicht würziger Shiraz mit Aromen von weißem Pfeffer, Veilchen und Johannisbeeren.

Lion's Pride Reserve, trocken 0,20 l 7,00

Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 23,50

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

THE Chocolate Block, trocken

Boekenhoutskloof, Franschhoek, Südafrika

0,75 l 60,00

Tiefrote, fast schwarze schokoladige Cuvée aus Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault und Viognier. Aroma: rote Beeren, dunkle Früchte, Veilchen, pfeffrige Töne und intensive Schokoladennoten. Üppiger und sehr samtiger Geschmack mit feiner Edelbitter-Schokoladen-Süße.

Liköre (4 cl)

Martini Bianco	4,50
Campari	4,50
Caperitif, südafrikanischer Wermut	4,00
Averna	4,00
Ramazotti	4,00
Fernet Branca / Menta	4,00
Jägermeister	4,00
Sambuca	3,50
Amaretto Di Saronno	4,50
Bailey's	4,50
Amarula	4,50

Spirituosen (4 cl)

Grappa Cellini	3,50
Carlos Primero Brandy	5,50
Ouzo	3,00
Mombasa Dry Gin	5,50
Bombay Sapphire Gin	5,00
Hendrick's Gin	6,00
Sierra Tequila Gold / Silver	4,00
Absolut Vodka	5,50

Rum (4 cl)

Botucal Rum Reserva Exclusiva	5,50
Ron Zacapa 23 Sistema Solera	6,00

Whiskey (4 cl)

Jack Daniel's	5,50
Johnnie Walker Red Label	4,50
Johnnie Walker Black Label	5,50
Talisker Single Malt, 10 Jahre, Isle of Skye	6,50
Lagavulin Single Malt, 16 Jahre, Islay	8,00

Longdrinks (4 cl)

Gin Tonic (Mombasa) ^{*2}	7,50
Gin Tonic (Bombay) ^{*2}	7,00
Gin Tonic (Hendrick's) ^{*2}	8,00
Bacardi Cola ^{*1*3}	7,00
Vodka Tonic ^{*2} / Lemon ^{*2}	7,00
Whiskey Cola ^{*1*3}	7,50

Zusatzstoffe:

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

*5 Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle)