SAVANNA

Restaurant

Liebe Gäste!

HERZ.lich Willkommen im Savanna Restaurant

Entdecken Sie die Geheimnisse und den unverwechselbar pikanten Geschmack der eritreischen Küche. Lassen Sie sich verführen von der Kultur und den Essgewohnheiten Eritreas. Wir legen großen Wert auf natürliche Zutaten. Unsere Gerichte werden mit frischen, unverfälschten Lebensmitteln zubereitet. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Stattdessen setzen wir auf die Vielfalt der Aromen, die uns die Natur bietet.

Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrer kulinarischen Erkundungsreise zu begleiten!

Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

SAVANNA Catering

Holen Sie sich ein Stück Afrika nach Hause!

Ob Geburtstag, Firmenevent oder Jubiläum – wir bieten Ihnen perfekten Service aus einer Hand. Von der Feier im kleinen Rahmen bis zu Events mit vielen Personen beliefern wir Sie mit afrikanischen Speisen, die Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Durch die eritreische Kaffeezeremonie erhalten Sie einen harmonischen Ausklang eines wunderbaren Essens.

Zusätzlich können wir Ihnen auch eine Auswahl von mediterranen Speisen anbieten.

Sprechen Sie uns gerne an!

Sommeraktion 12 / 15 / 18

Ausgewählte Gerichte von unserer Karte zum kleineren Preis im Sommer

12,-

Vegetarisch

Hamli
Spinat nach eritreischer Art, fein gewürzt

Timtimo Brsen
Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert

Kawlo
Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern

Shiro
Geröstete Kichererbsen, fein gemahlen und mit eritreischen Gewürzen verfeinert

Quiche nach Art des Hauses

15,-

Hamli Siga
Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt, mit Rindfleisch

Siga Dinisch
Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße

Zigni Berai
Rindfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert

18,-

Kilwa Berai
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika

Kitfo
Tartar vom Rinderfilet nach äthiopischer Art, mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver)

Auf Wunsch auch leicht angebraten

Maadi vegetarisch (gemischte Platte), 1 Person
Timtimo Brsen (Linsen), Hamli (Spinat), Kawlo (Weißkohl), Alicha, Shiro (Kichererbsen)

19,50

Maadi Fleisch und Gemüse (gemischte Platte), 1 Person
Unsere Auswahl von Fleisch- und vegetarischen Gerichten
Bamya Siga (frische Okraschoten mit Lammfleisch),
Zigni Berai (Rindfleisch in scharfer Tomatensauce), Timtimo Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl),
Hamli (Spinat)

Alle Preise in Euro

Vorspeisen

Katena
Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf), 6,50

Aziefa
Pikant gewürzte Belugalinsen mit Petersiliendressing, 8,00

Keysir
Fein marinierter Rote Beete Salat, 7,00

Couscous
Saftiges Couscous mit dreierlei Paprika, Curry und Joghurt-Sauce, 6,50 / mit Garnelen, 9,50

Vorspeisen Maadi
Katena, Aziefa, Couscous und Keysir, 9,90
mit Garnelen, 12,90

Frische Salate

Gemischter Salat
Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, mit Senf-Balsamico Dressing,
klein, 6,50 / groß, 11,00

Vegetarisch und vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

Alicha
Marinierte rote Beete und Kartoffeln mit gedünsteten Zwiebeln, 16,90

Shiro
Geröstete Kichererbsen, fein gemahlen und mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 15,90

Bamya
Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 17,50

Timtimo Brsen
Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 15,90

Hamli
Spinat nach eritreischer Art, fein gewürzt, 14,90

Kawlo
Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 14,90

Maadi vegetarisch (gemischte Platte)
Timtimo Brsen (Linsen), Hamli (Spinat), Kawlo (Weißkohl), Alicha, Shiro (Kichererbsen)
Für 1 Person, 20,90, für 2 Personen, 39,90
Bamya extra, 3,00 pro Person

Injera zusätzlich, 1,50

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Alle Preise in Euro

Fleisch

Zigni Derho
Hähnchenbrust in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter, 18,90

Hamli Siga
Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt, mit Rindfleisch, 15,20

Bamya Siga
Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 17,90

Siga Dinisch
Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße, 17,20

Zigni Berai

Rindfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 17,90

Bozene Shiro
Mild gewürztes und geschmortes Rindfleisch
mit Shiro, 17,50

Kitfo
Tartar vom Rinderfilet nach äthiopischer Art, mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver), 22,50
Auf Wunsch auch leicht angebraten.

Kilwa
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika
Begih (Lamm), 19,90
Berai (Rind), 18,50

Quanta Zigni
Mariniertes luftgetrocknetes Rindfleisch in würziger Sauce, 17,50
mit Shiro, 18,90

Maadi Fleisch und Gemüse (gemischte Platte)
Unsere Auswahl von Fleisch- und vegetarischen Gerichten
Bamya Siga (frische Okraschoten mit Lammfleisch),
Zigni Berai (Rindfleisch in scharfer Tomatensauce),
Timtimo Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl),
Hamli (Spinat)

Für 1 Person, 22,50, für 2 Personen, 42,50

Maadi Fleisch Spezial (Neu!)
Unsere gemischte Platte für Fleischliebhaber
Kilwa Begih (Lamm), Zigni Derho (Hähnchen), Zigni Berai (Rind), Quanta Zigni (mariniertes luftgetrocknetes Rindfleisch), Hamli (Spinat)

Für 1 Person, 25,90, für 2 Personen, 49,90

Injera zusätzlich, 1,50

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Alle Preise in Euro

Spezialitäten

Fufu mit Rinderragout
Afrikanische Polenta aus Kochbananen und Maniok mit saftig-würzigem Rinderragout, 16,90

Fufu vegetarisch (Neu!)
Afrikanische Polenta aus Kochbananen und Maniok mit einem Gemüse Ihrer Wahl, 15,50

Afrikanische Bowl - vegetarisch
Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena - Kichererbsen Belugalinsen - Oliven - Petersiliendressing, 12,90

Afrikanische Bowl - Hähnchen
Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena – gebratene Hähnchenbruststreifen - Petersiliendressing, 13,50

Afrikanische Bowl - Garnelen
Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena – gebratene Garnelen - Petersiliendressing, 16,50

Quiche nach Art des Hauses, 12,50

Alle Preise in Euro

Hausgemachte Desserts

Amarula Crème Brûlée
Der Klassiker mit einem Schuss afrikanischem Amarula Likör, 6,90

Mousse au Chocolat
Lockere Mousse, hand- und hausgemacht (kein Pulver!), mit vollmundigem Schokoladengeschmack, 7,90

Bananenmousse
Die fruchtig frische Südfrucht einmal als cremige Mousse – aus frischen Bananen, 6,90

Basilikum-Zitronen Sorbet (vegan)
Spritzig-sauer und kräuterfrisch, 6,50

Ingwer-Zitronen Sorbet (vegan)
Würzig-scharfe Komposition mit Zitrone, 6,50

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot.

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten aus äthiopischem Sidamo Kaffee

Espresso	2,50
Espresso, doppelt	4,00
Espresso Macchiato	2,80
Kaffee	2,80
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,90

Traditioneller Kaffee,
ab 2 Personen, pro Person 5,00
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	4,90
Frischer Minztee	5,50
Frischer Ingwertee	5,50

Alle Preise in Euro

Softdrinks

	0,75 l	0,25 l
San Pellegrino (Fl.)	6,90	3,00
Aqua Panna (Fl.)	6,90	3,00
San Pellegrino Limonata, Aranciata, Granatapfel & Johannesbeere, Granatapfel & Aranciata	0,33 l	3,90
Coca-Cola[*1*3]	0,33 l	3,80
Zero[*1*3*4*5]	0,33 l	3,80
Fanta, Sprite	0,33 l	3,80
Fritz Cola[*1*3] (Fl.)	0,33 l	4,00
ohne Zucker[*1*3*4*5]	0,33 l	4,00
Bionade (Fl.)		
Holunder	0,33 l	4,00
Bergamotte-Zitrone	0,33 l	4,00
Tonic Wasser, Thomas Henry[*2] (Fl.)	0,20 l	3,80
Bitter Lemon, Thomas Henry[*2] (Fl.)	0,20 l	3,80

Säfte

	0,40 l	0,20 l
Apfel, Banane, Johannisbeere, Orange, Kirsche, Maracuja, Mango	4,90	2,90
Saftschorle	4,50	2,80
Hausgemachte Maracuja- oder Mango Limonade mit Minze	0,50 l	5,50

Zusatzstoffe:
*1 Coffein *2 Chinin *3 Farbstoff *4 Süßungsmittel
*5 Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle)

Flaschenbier

Radeberger Pilsener	0,33 l	3,90
Radler	0,50 l	4,80
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Weizenbier – Schöfferhofer		
Hefeweizen hell	0,50 l	5,20
Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,20
Kristallweizen	0,50 l	5,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,20

Afrikanische alkoholische Getränke

Mes 0,20 l 5,50
Hausgemachter eritreischer Honigwein.

DjuDju Bier Banane 0,33 l 5,20
Süßlich cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane.

DjuDju Bier Mango 0,33 l 5,20
Fruchtig frischer und süßlich herber Mangogenuss.

DjuDju Bier Passionsfrucht 0,33 l 5,20
Erfrischend prickelnd mit der Spritzigkeit von Maracuja.

DjuDju Bier Palm 0,33 l 5,20
Lager Bier – frisch und zugleich samtig.

Alle Preise in Euro

Aperitif, Sekt und Prosecco

Aperol Spritz	0,20 l	8,50
Hugo Spritz	0,20 l	8,50
Limoncello Spritz	0,20 l	8,50
Maracuja Spritz	0,20 l	8,50
Prosecco DOCG Spumante Brut	0,10 l	5,90
	0,75 l	25,00

Wein

Weinschorle weiß oder rosé	0,20 l	5,90

Rosé

Delheim Pinotage Rosé, trocken	0,10 l	3,50
Stellenbosch, Südafrika	0,20 l	6,90
	0,75 l	23,50

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

Weiß

Ein Schluck vom Himmel	0,10 l	3,50
Weingut Johanninger, Reinhessen	0,20 l	6,90
	0,75 l	21,50

Himmlisch leichte und erfrischende Cuvée aus Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Huxelrebe und Riesling.

Grauburgunder Qba, trocken	0,10 l	3,80
Weingut Groh, Rheinhessen	0,20 l	7,50
	0,75 l	25,00

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

Sauvignon Blanc, trocken	0,10 l	3,60
Danie de Wet, Südafrika	0,20 l	7,20
	0,75 l	24,50

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

Le Bouquet, halbtrocken	0,10 l	3,60
Franschhoek Valley, Südafrika	0,20 l	7,20
	0,75 l	24,50

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

Winkeler Hasensprung Riesling, trocken	0,10 l	3,50
Weingut H. Krayer, Rheingau	0,20 l	6,90
	0,75 l	23,50

Vom Sonnenschein verwöhnt, zeigt dieser Riesling eine Finesse und Einzigartigkeit mit intensiver Beerenfrucht.

Chardonnay Sur Lie, trocken	0,10 l	3,80
Danie de Wet, Südafrika	0,20 l	7,50
	0,75 l	25,00

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

Alle Preise in Euro

Rot

Leopard's Leap,	0,10 l	3,50
Cabernet Sauvignon-Merlot	0,20 l	6,90
Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	24,00

Strahlend rubinrot und mit purpurnen Reflexen. Die Nase duftet nach Heidelbeere, Maulbeere und schwarze Johannisbeeren.

M·A·N Bosstok Pinotage, trocken	0,10 l	3,80
Coastal Region, Südafrika	0,20 l	7,50
	0,75 l	25,00

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

Footprint Shiraz, trocken	0,10 l	3,60
African Pride, Südafrika	0,20 l	7,20
	0,75 l	24,50

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

Lion’s Pride Reserve, trocken	0,10 l	3,80
Stellenbosch, Südafrika	0,20 l	7,50
	0,75 l	25,00

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

Footprint Merlot, trocken	0,10 l	3,50
African Pride, Südafrika	0,20 l	6,90
	0,75 l	24,00

Tiefrotes üppiges, fruchtbetontes Bouquet. Aromen von Herzkirschen, Maulbeeren und Pflaumenkompott. Geschmeidige Tannine, samtig und ausgewogen.

„I Muri“ Negroamaro	0,10 l	3,60
Vigneti del Salento, Apulien, Italien	0,20 l	7,20
	0,75 l	24,50

Intensives und anhaltendes Aroma nach Schwarzer Johannisbeere und Wildfrüchten mit würzigen Anklängen von Thymian.

THE Chocolate Block, trocken		
Boekenhoutskloof, Franshoek, Südafrika		
	0,75 l	72,00

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.

Alle Preise in Euro

Liköre (4 cl)

Amarula	4,50
Licor 43 Orochata	4,50
Licor 43 Baristo	4,50
Caperitif, südafrikanischer Wermut	4,00
Martini Bianco	4,50
Campari	4,50
Averna	4,00
Ramazzotti	4,00
Fernet Branca / Menta	4,00
Jägermeister	4,00
Jägermeister Orange (Neu!)	4,00
Sambuca	3,50
Amaretto Di Saronno	4,50
Bailey's	4,50

Spirituosen (4 cl)

ZBIB – Ouzo aus Asmara/Eritrea	3,80
Mombasa Dry Gin	5,50
Bombay Sapphire Gin	5,00
Hendrick's Gin	6,00
Grappa Cellini	3,50
Carlos Primero Brandy	5,50
Ouzo	3,00
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)

Alle Preise in Euro