

# 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!

## **Vorspeisen**

### **Katena**

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

### **Aziefa**

Pikant gewürzte Belugalinsen mit Petersiliendressing, 8,00

### **Keysir**

Fein mariniert Rote Beete Salat, 8,00

### **Couscous**

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

### **Sambusas mit Linsen**

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit fein gewürzten Linsen, 7,90

### **Vorspeisen Maadi**

Katena, Aziefa, Couscous und Keysir, 10,90  
mit Garnelen, 13,90

## **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**

Kürbis 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, 15,90

### **Kawlo**

Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 15,50

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

Timtimo Brsen (Linsen), Hamli (Spinat), Kawlo (Weißkohl),  
Alicha, Shiro (Kichererbsen)

Für 1 Person, 21,50, für 2 Personen, 40,90

Bamya extra, 3,00 pro Person

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Alle Preise in Euro

## **Fleisch**

### **Zigni Derho**

Hähnchenbrust in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter, 19,50

### **Hamli Siga**

Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt, mit Rindfleisch, 16,20

### **Bamya Siga**

Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 19,50

### **Siga Dinisch**

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße, 18,20

### **Zigni Berai**

Rindfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 18,90

### **Bozene Shiro**

Mild gewürztes und geschmortes Rindfleisch mit Shiro, 18,50

### **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  
Begin (Lamm), 20,90  
Bera (Rind), 19,50

### **Quanta Zigni**

Mariniertes luftgetrocknetes Rindfleisch in würziger Sauce, 18,90  
mit Shiro, 19,90

### **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),  
Timtim Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl),  
Hamli (Spinat)

Für 1 Person, 22,90, für 2 Personen, 43,50

### **Maadi Fleisch Spezial (Neu!)**

Unsere gemischte Platte für Fleischliebhaber  
Kilwa Begin (Lamm), Zigni Derho (Hähnchen), Zigni Berai (Rind), Quanta Zigni (mariniertes luftgetrocknetes Rindfleisch), Hamli (Spinat)

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

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, 18,50

### **Fufu vegetarisch (Neu!)**

Afrikanische Polenta aus Kochbananen und Maniok mit einem Gemüse Ihrer Wahl, 17,50

### **Afrikanische Bowl - vegetarisch**

Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena - Kichererbsen Belugalinsen - Oliven - Petersiliendressing, 14,90

### **Afrikanische Bowl - Hähnchen**

Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena – gebratene Hähnchenbruststreifen - Petersiliendressing, 16,50

### **Afrikanische Bowl - Garnelen**

Bulgur - Rote Beete - Couscous - Katena – gebratene Garnelen - Petersiliendressing, 18,50

## **Beilagen**

**Injera**, 1,50

**Awase**, scharfe Chilipaste, 1,50

**Mitmita**, sehr scharfe Gewürzmischung, 1,50

## Hausgemachte Desserts

### Amarula Crème Brûlée

Der Klassiker mit einem Schuss afrikanischem Amarula Likör, 7,50

### Mousse au Chocolat

Lockere Mousse, hand- und hausgemacht (kein Pulver!), mit vollmundigem Schokoladengeschmack, 8,50

### Bananenmousse

Die fruchtig frische Südfrucht einmal als cremige Mousse - aus frischen Bananen, 7,50

### 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

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

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee

2,50  
4,00  
2,80  
2,80  
3,00  
3,90  
5,00

4,90  
5,50  
5,50

## Softdrinks

	0,75 l	0,25 l	
San Pellegrino (Fl.)	7,50	3,00	
Aqua Panna (Fl.)	7,50	3,00	
San Pellegrino Limonata, Aranciata, Granatapfel & Johannesbeere, Granatapfel & Aranciata	0,33 l	3,90	
Coca-Cola <sup>*1*3</sup>	0,33 l	3,90	
Zero <sup>*1*3*4*5</sup>	0,33 l	3,90	
Fanta, Sprite	0,33 l	3,90	
Fritz Cola <sup>*1*3</sup> (Fl.)	0,33 l	4,20	
ohne Zucker <sup>*1*3*4*5</sup>	0,33 l	4,20	
Bionade (Fl.)			
Holunder	0,33 l	4,20	
Bergamotte-Zitrone	0,33 l	4,20	
Tonic Wasser, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.)	0,20 l	3,80	
Bitter Lemon, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.)	0,20 l	3,80	
<b>Säfte</b>	0,40 l	0,20 l	
Apfel, Banane, Johannisbeere,	5,20	2,90	
Orange, Kirsche, Maracuja, Mango			
Saftschorle	4,80	2,80	
Hausgemachte Maracuja- oder Mango Limonade mit Minze	0,50 l	5,90	

## 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	6,50
Hausgemachter eritreischer Honigwein.		
DjuDju Bier Banane	0,33 l	5,50
Süßlich cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane.		
DjuDju Bier Mango	0,33 l	5,50
Fruchtig frischer und süßlich herber Mangogenuss.		
DjuDju Bier Passionsfrucht	0,33 l	5,50
Erfischend prickelnd mit der Spritzigkeit von Maracuja.		
DjuDju Bier Palm	0,33 l	5,50
Lager Bier - frisch und zugleich samtig.		

Alle Preise in Euro

## Aperitif, Sekt und Prosecco

Spritz	0,20 l	8,50	Grauburgunder Qba, trocken	0,10 l	4,00
Aperol • Hugo • Pampelle • Sarti			Weingut Groh, Rheinhessen	0,20 l	7,90
Limoncello • Campari • Maracuja				0,75 l	28,50
Prosecco DOCG Spumante Brut	0,10 l	5,90	Sehr fruchtbetonter Wein mit zartem Schmelz. Erinnert an Honigmelonen und gelbes Kernobst wie Birne, Quitte, Aprikose.		
	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	25,00

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

## Weiβ

Ein Schluck vom Himmel	0,10 l	3,30
Weingut Johanninger, Reinhessen	0,20 l	6,50
	0,75 l	23,50

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

Grauburgunder Qba, trocken	0,10 l	4,00
Weingut Groh, Rheinhessen	0,20 l	7,90
	0,75 l	28,50
Sehr fruchtbetonter Wein mit zartem Schmelz. Erinnert an Honigmelonen und gelbes Kernobst wie Birne, Quitte, Aprikose.		
Sauvignon Blanc, trocken	0,10 l	3,80
Danie de Wet, Südafrika	0,20 l	7,50
	0,75 l	27,00

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

Le Bouquet, halbtrocken	0,10 l	3,80
Franschhoek Valley, Südafrika	0,20 l	7,50
	0,75 l	27,00

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	24,50

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

Chardonnay Sur Lie, trocken	0,10 l	4,30
Danie de Wet, Südafrika	0,20 l	8,20
	0,75 l	29,00

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

## **Rot**

Leopard's Leap, Cabernet Sauvignon-Merlot Franschhoek Valley, Südafrika	0,10 l 0,20 l 0,75 l	3,50 6,90 24,00	THE Chocolate Block, trocken Boekenhoutskloof, Franshoek, Südafrika 0,75 l	72,00
Strahlend rubinrot und mit purpurnen Reflexen. Die Nase duftet nach Heidelbeere, Maulbeere und schwarze Johannisbeeren.			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.	
M·A·N Bosstok Pinotage, trocken Coastal Region, Südafrika	0,10 l 0,20 l 0,75 l	3,80 7,50 26,50	De Toren »Fusion V«, trocken Stellenbosch, Südafrika 0,75 l	89,00
Charaktervoller Rotwein der Spitzenklasse mit kräftigen Aromen von roten Beeren, dunkler Schokolade und einer feinen würzigen Note.			Cuvée mit samtigen Character. Charakteristisches Aroma von reifen roten Früchten wie Kirschen und Brombeeren. Daneben zeigen sich Rosenblüten und orientalische Noten. Der Wein ist sehr harmonisch und die Ausgewogenheit zwischen Frucht und den reifen Tanninen sorgt für einen angenehmen Abgang und langem Nachhall.	
Footprint Shiraz, trocken African Pride, Südafrika	0,10 l 0,20 l 0,75 l	3,60 7,20 25,50	Lion's Pride Reserve, trocken Stellenbosch, Südafrika 0,10 l 0,20 l 0,75 l	3,80 7,50 26,00
Tiefroter fruchtbetonter und leicht würziger Shiraz mit Aromen von weißem Pfeffer, Veilchen und Johannisbeeren.			Opulenter, trockener, vollmundiger und konzentrierter Rotwein mit reifen Fruchtaromen und verführerischen Schokolade- und Karamellnoten und einem Hauch von Zimt.	
Footprint Merlot, trocken African Pride, Südafrika	0,10 l 0,20 l 0,75 l	3,50 6,90 25,00	Tiefrotes üppiges, fruchtbetontes Bouquet. Aromen von Herzkirschen, Maulbeeren und Pflaumenkompott. Geschmeidige Tannine, samtig und ausgewogen.	

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	4,00
Mombasa Dry Gin	6,00
Bombay Sapphire Gin	5,50
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) <sup>*2</sup>	9,50
Gin Tonic (Bombay) <sup>*2</sup>	9,00
Gin Tonic (Hendrick's) <sup>*2</sup>	9,50
Vodka Tonic <sup>*2</sup> / Lemon <sup>*2</sup>	7,00
Jägermeister Orange Tonic (Neu!)	7,50

**Zusatzstoffe:**

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