

EMPFEHLUNG DES HAUSES

AFRICAN HOUSE - MIXED PLATTER (AB 2 PERSONEN)

Eine kulinarische Reise durch die
afrikanische Küche.

Unser „Mixed Platter“ beinhaltet
eine Auswahl aller Speisen unserer
Karte. Vegetarische Gerichte und
Vegan stellen wir Ihnen auf einer
Platte zusammen.

So können Sie die Vielfalt der
afrikanischen Küche am besten
kennenlernen. Unser „Mixed-
Platter“ wird natürlich mit Injera
und Salat serviert.

Für 2 Personen 38.00
(jede weitere Person 17.00)



VEGANER "MIXED PLATTER"

Für 2 Personen 39.80
(jede weitere Person
17.00)

mlhu

**BEBEAYNETU (VEGETARISCHER "HIDMO PROBIER -
TELLER")**

Vier verschiedene Gemüsesorten,
dazu rote und gelbe linsen, Spinat
und
Alicha. Serviert mit Salat und Ingera.
16.50

64. KINTIBTAB

Ein Gericht aus sechs verschiedene
Gemüsesorten- Alicha, gewürzter
Spinat, Bohnen mit Karotten,
hausgemachte rote und gelbe Linsen,
sowie gemahlene Kichererbsen mit
Kardamon, Knoblauch, Zwiebeln.
Serviert mit Ingera
18.90

VEGANE GERICHTE

80. BARENTU

Weißkohl und Bohnen mit
hausgemachten roten und
gelben Linsen.
Serviert mit Ingera und Salat
15.90

81. VEGANE TIMTUMO

Würzige gelbe Linsen mit
Kartoffeln. Dazu Ingera und Salat
14.90

74. KURBIKA

Gekochter Kürbis , gedünstet
Zwiebeln, Tomaten & Knoblauch,
Dieses Gericht wird „mild“ oder
„mittelscharf“ serviert. Dazu
Ingera und Beilagen
17.00



mlr

VEGETARISCHE GERICHTE

61. ALICHA

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Bohnen und Weißkohl. Dazu hausgemachte rote und gelbe Linsen. Serviert mit Ingera
14.90



62. TUMTUMO

Linsen mit zwei verschiedenen Soßen und eritreischen Gewürzen verfeinert. Als Beilage Spinat und Ingera
14.90

63. HAML I

Spinat in einer Soße mit verschiedenen Gewürzen und unserer traditionellen Soße. Dazu Ingera und eine Beilage
14.90

64. SHIRO

Gemahlene Kichererbsen mit Kardamon, Knoblauch, Zwiebeln und original eritreischer Soße. Dazu Linsen und Ingera
16.90

73. BOZONA

Gewürzte Kichererbsen mit Knoblauch und eritreischer Soße, Serviert mit zwei weiteren Beilagen
18.50

mlhü

VORSPEISEN

1. KATEGNA

Duftendes Ingera,
(Einer traditionellen chili soße
aus Eritrea) und Berbere
5.50



2. WRAP ASMERA

Ingera, gerollt mit gemahlenen
Kichererbsen sowie Kardamon,
Knoblauch-Zwiebeln und
original afrikanischer Soße
5.50

3. WRAP HIDMONA

Ingera, gerollt mit gemahlenen
Kichererbsen sowie Kardamon,
Knoblauch-Zwiebeln und Spinat in
einer Soße mit verschiedenen
Gewürzen und original afrikanischer
Soße
5.50

4. GEMISCHTER AFRIKANISCHER SALAT

Mit Tomaten, Rucola, roten
Zwiebeln, milder Peperoni und
hausgemachtem Limetten-Olivenöl
Dressing
7.50





Seit 2006

African House

**Bei Fragen zu Allergenen und
Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte
an das Küchenpersonal.**

**Wir bieten Injera auch als glutenfrei
Ein Tag vorher bestellen**

