



SAVANNA

Savanna



SCHÖN

SIE BEI UNS BEGRÜßEN ZU DÜRFEN

Herzlich Willkommen in unserem Familienbetrieb SAVANNA.
Lassen Sie sich von der Kultur und den Essgewohnheiten Eritreas
verführen. Nehmen Sie sich Zeit und blättern Sie durch unsere
Menükarte. Wir beraten Sie sehr gerne!



SPEISEN

Bei uns kocht natürlich die Mama nach traditioneller Art. Sie kocht mit viel Herz und Liebe. In unserem Haus werden die meisten Gewürze von Mama hergestellt, z.B. Tesmi, Berbere und viele andere Gewürze, die auf der Zunge explodieren. Natürlich wird bei uns alles frisch zubereitet. Die eritreische Küche ist sehr vielfältig: Rindfleisch oder Lamm, viel Gemüse und Hülsenfrüchte - es ist für jeden etwas dabei. Alles ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, denn Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Vor dem Essen bitte Hände waschen nicht vergessen.



Vorspeisen

Nr.1	Sambusa 3 Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch	4,00 €
Nr.2	Sambusa 3 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat	3,70 €
Nr.3	Sambusa 3 Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse	3,70 €
Nr.4	Katena Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf)	3,50 €

Salate

Nr.20	Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Nr.21	Großer gemischter Salat	6,50 €

Vegetarische Gerichte

Nr.30	Timtimo Brsen Rote Linsen mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch, mit verschiedenen Gewürzen verfeinert	8,50 €
Nr.31	Alicha Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika	9,50 €
Nr.32	Shiro Geröstete Kichererbsen mit eritreischen Gewürzen	11,00 €
Nr.33	Hamli Spinat mit verschiedenen Gewürzen verfeinert	8,90 €
Nr.34	Bamya Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße	9,90 €
Nr.35	Maadi (Vegetarische Platte) alle vegetarischen Gerichte Für 1 Person Für 2 Personen	12,90 € 23,90 €

Fleischgerichte

Nr.50	Zigni Derho Hähnchenschenkel, zubereitet in scharfer Tomatensauce mit original eritreischer Butter und gekochtem Ei	13,50 €
Nr.51	Siga Dinisch Rindfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in scharfer Tomatensauce	12,50 €
Nr.52	Zigni Begih Lammfleisch, zubereitet in scharfer Tomatensauce und eritreischer Gewürzbutter	12,90 €
Nr.53	Zigni Berai Rindfleisch, zubereitet in scharfer Tomatensauce mit eritreischer Butter	12,90 €
Nr.54	Kilwa Begih Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Peperoni (scharf oder mild)	13,50 €
Nr.55	Kilwa Berai Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Peperoni (scharf oder mild)	13,50 €
Nr.56	Gored Gored Gewürfelter rohes Rindfleisch mit äthiopischer Gewürzbutter in einem würzig-scharfen Sud. (auf Wunsch auch leicht angebraten)	14,90 €
Nr.57	Zilzil Tibsi gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebeln und Peperoni	14,50 €
Nr.58	Kitfo Tartar nach äthiopischer Art mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver) (auf Wunsch auch leicht angebraten)	14,90 €
Nr.59	Bamya Siga Okraschoten mit Zwiebeln und Lammfleisch in Tomatensoße	12,50 €
Nr.60	Hamli Siga Spinat nach eritreischer Art mit Lamm- oder Rindfleisch	10,50 €
Nr.61	Maadi (Probierplatte) Die Probierplatte enthält folgende Gerichte: - Siga Dinisch - Zigni Berai - Bamya Siga - Timtimo Brsen - Alicha - Hamli für bis zu sechs Personen erhältlich Für 1 Person Für 2 Personen	13,90 € 25,90 €

Desserts

Nr.80 Rosenwasserpudding

3,80€

Nr.81 Amarula-Crème

4,20€





GETRÄNKE

Kaffee gehört zu unserer Küche wie das Amen in der Kirche. Die Kaffeebohnen werden frisch geröstet und kommen ungemahlen direkt aus der Küche zu Ihnen, damit Sie das Aroma riechen können.

Sie sollten es sich aber auch nicht entgehen lassen unseren selbst gemachten Honigwein, genannt Mes, auszuprobieren. Ein herrlich erfrischendes, weiches und süßes Getränk.



Softdrinks

Selters La Culinaria (Fl.)	0,25 l	2,30 €
Selters La Culinaria (Fl.)	0,75 l	5,00 €
Selters naturell (Fl.)	0,25 l	2,30 €
Selters naturell (Fl.)	0,75 l	5,00 €
Coca Cola ** ³	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
Coca-Cola Light ** ^{3*4*5}	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
Sprite	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
Fanta	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	4,20 €
Schweppes ** ² (Fl.)	0,20 l	2,50 €
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Carpe Diem Kombucha (Fl.)	0,25 l	3,00 €
Red Bull ** ^{0*1*2*3}	0,25 l	3,50 €

Säfte

Banane, Apfelsaftschorle, Kirsche, Maracuja, Ananas	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,50 €

Unsere Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

Heiße Getränke

Kaffee **		2,00 €
Espresso **		1,90 €
Doppelter Espresso **		3,40 €
Cappuccino **		2,40 €
Latte Macchiato **		2,90 €
Kaffeezeremonie (ab 2 Personen)	pro Person	3,00 €
Tee (Kännchen)		
Schwarzer Gewürztee mit Zimt, Kardamom und Nelken		3,20 €
Pfefferminztee		2,90 €
Kamillentee		2,90 €
Früchtetee		2,90 €

Zusatzstoffe: *0 Taurin *1 Coffein *2 Chinin *3 Farbstoff *4 Süßungsmittel *5 Aspartam (enth. eine Phenylalaninquelle) *6 Konservierungsstoffe *7 Geschmacksverstärker *8 Schwärzungsmittel



Bier

Radeberger Pilsener (vom Faß)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
Corona	0,33 l	3,50 €
Schöffelhofer		
Hefeweizen hell	0,5 l	3,40 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,40 €
Kristallweizen	0,5 l	3,40 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Clausthaler extra herb alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

Apfelwein

Possmann Apfelwein	0,25 l	1,90 €
Possmann Apfelwein	0,50 l	3,80 €

Afrikanisches Bier

Mes	0,2 l	4,50 €
Hausgemachter, eritreischer Honigwein		
Savanna Dry	0,33 l	3,50 €
Der fruchtig-leichte Cider aus der Kapregion Südafrikas lässt sich am besten gut gekühlt mit einem Spalt Zitrone im Flaschenhals genießen.		
DjuDju Banana	0,33l	3,50 €
Süßlich, cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane		
DjuDju Mango	0,33l	3,50 €
Fruchtig frischer, süßlich herber Mangogenuss		

Prosecco (Vigna Dogarina)

Prosecco	0,1 l	4,00 €
Prosecco	0,1 l	4,50 €
mit einem Schuss Aperol		
Prosecco auf Eis	0,2 l	7,00 €
mit einem Schuss Aperol		7,50 €
Prosecco Flasche	0,75 l	25,00 €

Weißwein

Guts cuvée Weiß Cuvée Riesling, Silvaner Müller Thurgau

Frischer, angenehmer Wein mit klarer Frucht und milder Säure

0,2 l	5,00 €
0,75 l	17,50 €

Grauburgunder trocken Gehring – Rheinhessen – Deutschland

Vollmundig, mit den typischen Aromen von Zitronengras und Heu.
Sehr fruchtig, leichte süßliche Noten, lang anhaltend, prickelnd

0,2 l	5,70 €
0,75 l	19,50 €

Danie De Vet Sauvignon Blanc „Good Hope“ Robertson

Erfrischender Weißwein wirkt belebend und besitzt animierende
Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.

0,2 l	5,90 €
0,75 l	20,50 €

Danie De Vet Chardonnay Sur Lie – Robertson – Süd Afrika

Er ist sehr einladend und bezaubert mit einer schönen,
exotischen Fruchtnote und einer dezenten Säure -
ein klarer Südafrikaner mit Potential.

0,2 l	6,50 €
0,75 l	22,50 €

Rotwein

Danie de Vet – Cabernet & Merlot – Robertson – Süd Afrika

Die Cuvée ist betont fruchtig aber trotzdem überraschend dicht und hat zudem ein samtig-weiches Finale.

0,2 l 6,00 €
0,75 l 21,00 €

African Pride Footprint Shiraz – Western Cape, 2011

Ein fruchtbetonter Shiraz mit Anklängen an weißem Pfeffer, Veilchen und Johannisbeeren; am Gaumen ist der Wein rund und weich mit einer ausgewogenen Tanninstruktur; Frucht und Würze verweilen im angenehmen Abgang.

0,2 l 6,00 €
0,75 l 21,00 €

Mountain River Zarafa Pinotage – Western Cape, 2012

Wer Pinotage als häufig etwas schwer zugängliche Rebsorte kennt, der wird hier angenehm überrascht sein, denn der Zarafa Pinotage zeichnet sich durch seine angenehme, fruchtbetonte Nase, seinen weichen Körper und einen mittleren Abgang aus. Der Wein wurde in Edelstahltanks vergoren und anschließend kurz in amerikanischen Barriques ausgebaut, um die Frucht abzurunden. Er zeigt eine leuchtende, rubinrote Farbe.

0,2 l 6,50 €
0,75 l 21,80 €

Fusion V – De Toren- Stellenbosch – Süd Afrika – South Africa

Ein Stück des Himmels eine Assemblage aus den 5 Bordeaux Traubensorten: Cab. Sauv., Merlot, Malbec, Cab. Franc Petit Verdot. Harmonie in Kombination mit Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidiger Struktur mit einem sehr langem Nachhall.

0,75 l 58,90 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst fein herb – Haus Gehring – Rheinhessen

Deutlich ist die Präsenz von Erdbeer- und Himbeeraromen. Sehr fruchtig, prickelnd mit einer knackigen Säure. Delikat und elegant.

0,2 l 5,90 €
0,75 l 20,50 €

Danie De Vet „Merlot Rosé“ Robertson

Ein richtiger Genuss - Wein. Schön frisch, mit wunderbaren Aromen von roten Beeren.

0,2 l 6,00 €
0,75 l 21,00 €

Liköre/Bitter/Aperitifs

Averna	4cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Martini Bianco, Rosso, D`oro	4cl	4,50 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Fernet Branca	4cl	4,00 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Amaretto Di Saronno	4cl	4,50 €
Baileys	4cl	4,50 €
Amarula	4cl	4,50 €

Spirituosen

Sauza Tequila Silver/Gold	2cl	3,00 €
Bombay Sapphire Gin	4cl	6,00 €
Gordons Gin	4cl	4,50 €
Smirnoff Wodka	4cl	5,00 €
Absolut Wodka	4cl	5,50 €
Finlandia Wodka	4cl	5,50 €
Ouzo	2cl	3,00 €
Grappa Cellini	2cl	3,00 €
Carlos 1	4cl	5,50 €
Hennessy	4cl	6,00 €

Whiskey

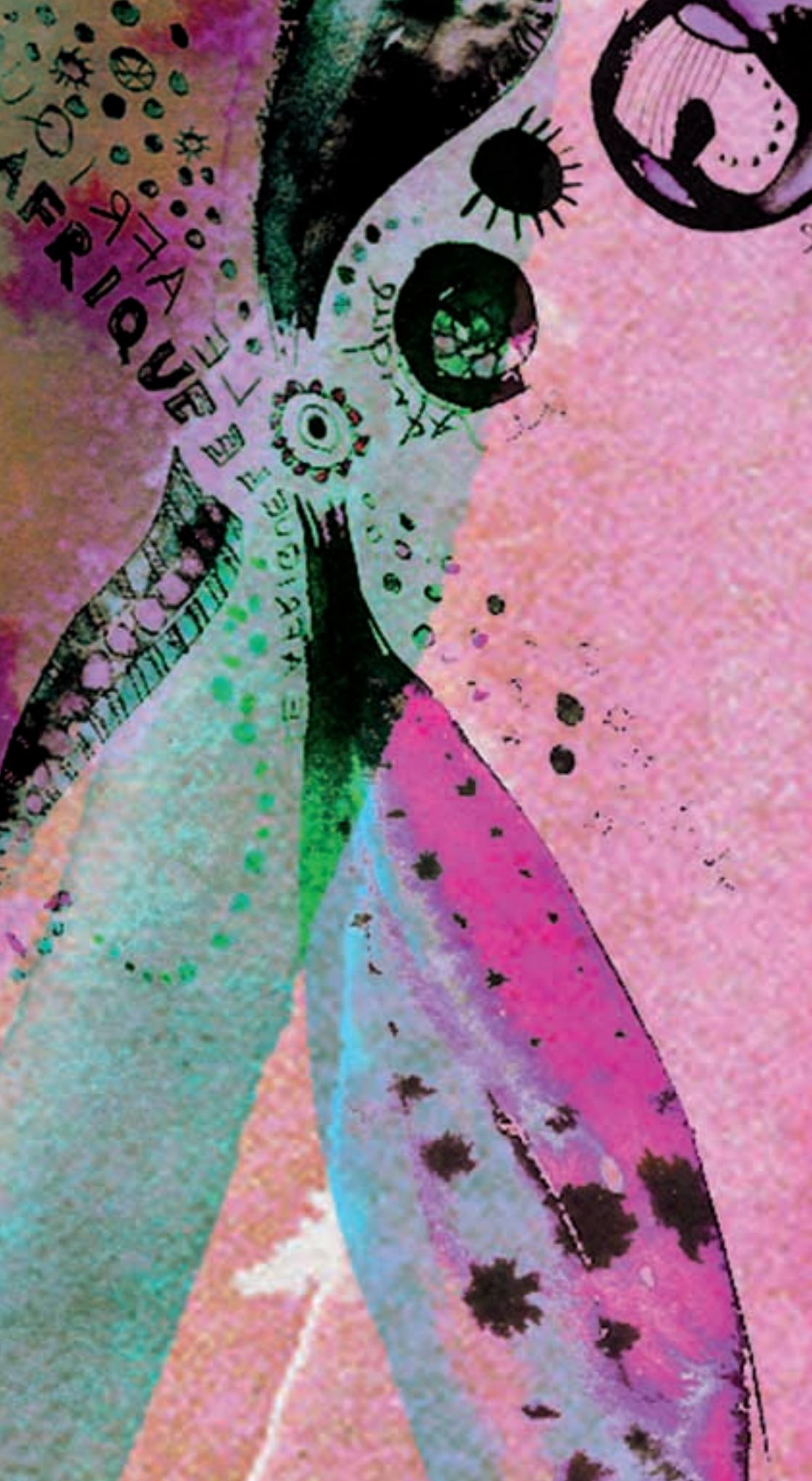
Jack Daniel 's	4cl	5,50 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	4,50 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	5,50 €
Ballantine 's	4cl	5,00 €
J&B	4cl	5,00 €
Chivas Regal	4cl	5,50 €
Jim Beam	4cl	5,00 €

Longdrinks (4cl)

Gin Tonic^{*2}	7,00 €
Bacardi Cola	7,00 €
Wodka Tonic^{*2}	7,00 €
Wodka Lemon	7,00 €
Wodka Red Bull ^{*0*1*2*3}	7,50 €
Whiskey-Cola mit ^{**1*3}	
Jim Beam, Johnnie Wolker red	7,00 €
Jack Daniel's, Johnnie Wolker black, J &B, Ballantine's, Chivas Regal	7,50 €
Hennessy Cola	8,50 €

Öffnungszeiten
Mo - So 17.00-24.00





DANKE

WIR HOFFEN, ES HAT IHNEN BEI UNS
GUT GEFALLEN UND GESCHMECKT.
DANKE FÜR IHREN BESUCH UND
AUF WIEDERSEHEN!



SAVANNA

Inh: Eden Tesfay

Alte Gasse 69

60313 Frankfurt

T 069 21 998 786

F 069 21 990 899

info@savanna-restaurant.com