

SAVANNA

Restaurant

Liebe Gäste!



Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

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!

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

Aziefä

Pikant gewürzte Belugalinsen mit Petersiliendressing, 8,00

Keysir

Fein mariniertes Rote Beete Salat, 7,00

Couscous

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

Vorspeisen Maadi

Katena, Aziefä, 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

Savanna Salat

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, karamellisierte Äpfel, geröstete Walnüsse, mit Walnuss-Balsamico Dressing, 14,50

Vegetarisch und vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

Duba Dinish

Kürbis und Kartoffeln mit gedünsteten Zwiebeln, 16,90
- ½ Portion 9,00

Shiro

Geröstete Kichererbsen, fein gemahlen und mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 15,90 - ½ Portion 8,50

Bamya

Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 17,50
- ½ Portion 9,50

Timtimo Brsen

Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 15,90, - ½ Portion 8,50

Hamli

Spinat nach eritreischer Art, fein gewürzt, 14,90
- ½ Portion 8,00

Kawlo

Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 14,90 - ½ Portion 8,00

Maadi vegetarisch (gemischte Platte)

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

Kleine Maadi vegetarisch

Drei Gerichte von der großen Maadi, 11,50

Injera zusätzlich, 1,50

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

Fleisch

Zigni Derho

Hähnchenbrust in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter, 18,90

Hamli Siga

Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt, mit Rindfleisch, 15,20 oder Lammfleisch, 17,90
- ½ Portion 8,50 (Rind), 9,50 (Lamm)

Bamya Siga

Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 17,90
- ½ Portion 9,50

Siga Dinisch

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße, 17,20 - ½ Portion 8,50

Zigni

Fleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert
Begih (Lamm) ,19,80 - ½ Portion 10,50
Berai (Rind), 17,90 - ½ Portion 9,50

Bozene Shiro

Mild gewürztes und geschmortes Rindfleisch mit Shiro, 17,50 - ½ Portion 9,50

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 - ½ Portion 9,00
mit Shiro, 18,90 - ½ Portion 10,00

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),
Tintimo Brsen (rote Linsen), Kawlo (Weißkohl),
Hamli (Spinat)
Für 1 Person, 22,50, für 2 Personen, 42,50

Kleine Maadi Fleisch und Gemüse

Zigni Berai, Tintimo Brsen, Hamli, 13,00

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.

Spezialitäten

Ziegenkäse im Filoteig

Mit hausgemachtem Tomaten- und Basilikumpesto, 7,50

Fufu mit Rinderragout

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

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

Kinderkarte

Kürbis mit Reis

Kartoffeln und Kürbis, 9,90

Spaghetti mit Tomatensauce 9,90

Frühstück (sonntags)

Ful Medammas

Genießen Sie unser Ful Medammas - ein herzhaftes
Frühstück aus zarten, pikant gewürzten Bohnen, 7,00

Kitcha Fit Fit

Pikante hausgemachte eritreische Brotstücke, verfeinert mit
geklärter Butter und Joghurt, 8,50
Glutenfrei mit Kichererbsenmehl, 9,50

Quanta Fit Fit

Pikante hausgemachte eritreische Brotstücke in geklärter
Butter und würzigem, luftgetrocknetem Rindfleisch, 10,00

Tomate und Mozzarella, 8,00

Hausgemachte Desserts

Amarula Crème Brûlée

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

Mousse au Chocolat

Lockere Mousse, hausgemacht, 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

Softdrinks

	0,75 l	0,25 l
San Pellegrino (Fl.)	6,90	3,00
Aqua Panna (Fl.)	6,90	3,00
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	4,90	2,90
Kirsche, Maracuja, Mango, Rhabarber		
Saftschorle	4,50	2,80

Zusatzstoffe:

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

Flaschenbier

Radeberger Pilsener	0,33 l	3,90
FXXXXFXXXXR Helles - das lokale Bier	0,33 l	4,90
Radler	0,50 l	4,80
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Weizenbier - Schöffelhofer		
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 DOC 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	0,20 l	6,90
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	23,50

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

Weiß

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

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

Grauburgunder Qba, trocken	0,20 l	7,50
----------------------------	--------	------

Weingut Groh, Rheinhessen	0,75 l	25,00
---------------------------	--------	-------

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

Sauvignon Blanc, trocken	0,20 l	7,20
--------------------------	--------	------

Danie de Wet, Südafrika	0,75 l	24,50
-------------------------	--------	-------

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

Le Bouquet, halbtrocken	0,20 l	7,20
-------------------------	--------	------

Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	24,50
-------------------------------	--------	-------

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

Winkeler Hasensprung Riesling, trocken	0,20 l	6,90
--	--------	------

Weingut H. Kraye, Rheingau	0,75 l	23,50
----------------------------	--------	-------

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

Chardonnay Sur Lie, trocken	0,20 l	7,50
-----------------------------	--------	------

Danie de Wet, Südafrika	0,75 l	25,00
-------------------------	--------	-------

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

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
Ramazotti	4,00
Fernet Branca / Menta	4,00
Jägermeister	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)