

# SAVANNA

---

Restaurant

**Liebe Gäste!**

**HERZ.lich Willkommen im  
Savanna Restaurant**



Ihre Abeba Haile-Welz

Inhaberin und Chef de Cuisine

Entdecken Sie die Geheimnisse und den unverwechselbar pikanten Geschmack der ostafrikanisch-eritreischen Küche. Lassen Sie sich verführen von der Kultur und den Essgewohnheiten Eritreas. Ihre Erkundungsreise beginnt in unserer Menükarte und wir begleiten Sie gern dabei. Sprechen Sie uns an, wenn Sie mehr über unsere Speisen erfahren möchten – oder lassen Sie sich einfach überraschen...

Wir setzen auf den unverfälschten Geschmack, wie er nur noch selten zu finden ist. Geschmacksverstärker und Soßenbinder verwenden wir nicht.

## Vorspeisen

### **Katena**

Frisches Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (leicht scharf), 5,50

### **Aziefafa**

Pikant gewürzte Belugalinsen mit Petersiliendressing, 6,80

### **Keysir**

Fein mariniertes Rote Beete Salat, 6,20

### **Couscous**

Saftiges Couscous mit dreierlei Paprika, Curry und Joghurt-Sauce, 5,50 / mit Garnelen, 8,50

### **Vorspeisen Maadi**

Katena, Aziefafa, Couscous und Keysir, 8,90 mit Garnelen, 11,90

## Frische Salate

### **Gemischter Salat**

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, mit Senf-Balsamico Dressing, klein, 6,00 / groß, 10,50

### **Savanna Salat**

Frische, knackige Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, karamellisierte Äpfel, geröstete Walnüsse, mit Walnuss-Balsamico Dressing, 12,50

## Vegetarisch und vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan.

### **Alicha**

Kartoffeln und Karotten mit gedünsteter Paprika und Zwiebeln, 14,50

### **Shiro**

Geröstete Kichererbsen, fein gemahlen und mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 14,20

### **Bamya**

Frische Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße, 15,50

### **Timtimo Brsen**

Pikante rote Linsen, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch, mit eritreischen Gewürzen verfeinert, 13,50

### **Hamli**

Spinat nach eritreischer Art, fein gewürzt, 12,90

### **Kawlo**

Fein gedünsteter und gewürzter Weißkohl mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern, 12,50

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

Timtimo Brsen (Linsen), Hamli (Spinat), Kawlo (Weißkohl), Alicha, Shiro (Kichererbsen)  
Für 1 Person, 18,50, für 2 Personen, 35,50  
Bamya extra, 2,40 pro Person

### **Injera** zusätzlich, 1,00

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

## **Fleisch**

### **Derho Alich**

Zarte Hähnchenoberkeule mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika, 16,20

### **Zigni Derho**

Hähnchenkeule in scharfer Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter und gekochtem Ei, 16,90

### **Hamli Siga**

Spinat nach eritreischer Art fein gewürzt, mit Rindfleisch, 14,20 oder Lammfleisch, 15,90

### **Bamya Siga**

Frische Okraschoten mit gedünsteten Zwiebeln und Lammfleisch in milder Tomatensoße, 15,90

### **Siga Dinisch**

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Tomatensoße, 15,20

### **Zigni Begih**

Lammfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 17,50

### **Zigni Berai**

Rindfleisch in scharfer Tomatensoße gegart und mit eritreischer Gewürzbutter verfeinert, 15,90

### **Bozene Shiro (neu!)**

Mild gewürztes und geschmortes Rindfleisch mit Shiro, 14,00

## **Kitfo**

Tartar vom Rinderfilet nach äthiopischer Art, mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver), 18,50  
Auf Wunsch auch leicht angebraten.

### **Kilwa Begih**

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika, 17,90

### **Kilwa Berai**

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, mit scharfer Peperoni oder milder Paprika, 16,20

### **Quanta Zigni (neu!)**

Mariniertes luftgetrocknetes Rindfleisch in würziger Sauce, 14,50  
mit Shiro, 15,50

### **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, 19,80, für 2 Personen, 36,90

**Injera** zusätzlich, 1,00

Statt Injera können Sie auch Reis oder Couscous wählen.

## Hausgemachte Desserts

### **Amarula Crème Brûlée**

Der Klassiker mit einem Schuss afrikanischem  
Amarula Likör, 6,00

### **Mousse au Chocolat**

Lockere Mousse, hausgemacht, mit vollmundigem  
Schokoladengeschmack, 6,90

### **Bananenmousse**

Die fruchtig frische Südfrucht einmal als cremige  
Mousse, 5,50

### **Basilikum-Zitronen Sorbet (vegan)**

Spritzig-sauer und kräuterfrisch, 5,50

### **Ingwer-Zitronen Sorbet (vegan)**

Würzig-scharfe Komposition mit Zitrone, 5,50

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot.

## Heiße Getränke

### **Kaffeespezialitäten aus äthiopischem Sidamo Kaffee**

Espresso	2,40
Espresso, doppelt	4,00
Espresso Macchiato	2,60
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	4,50
Frischer Minztee	4,90
Frischer Ingwertee	4,90

## Softdrinks

	0,75 l	0,25 l
San Pellegrino (Fl.)	6,90	3,00
Aqua Panna (Fl.)	6,90	3,00
Coca-Cola <sup>*1*3</sup>	0,33 l	3,60
Zero <sup>*1*3*4*5</sup>	0,33 l	3,60
Fanta, Sprite	0,33 l	3,60
Fritz Cola <sup>*1*3</sup> (Fl.)	0,33 l	3,80
ohne Zucker <sup>*1*3*4*5</sup>	0,33 l	3,80
Bionade (Fl.)		
Holunder	0,33 l	3,80
Bergamotte-Zitrone	0,33 l	3,80
Tonic Wasser, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.)	0,20 l	3,40
Bitter Lemon, Thomas Henry <sup>*2</sup> (Fl.)	0,20 l	3,40

## 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	3,80
FXXXXFXXXXR Helles - das lokale Bier	0,33 l	4,50
Radler	0,50 l	4,80
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Weizenbier - Schöffelhofer		
Hefeweizen hell	0,50 l	5,00
Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,00
Kristallweizen	0,50 l	5,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,00

## Afrikanische alkoholische Getränke

Mes	0,20 l	5,20
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	8,00
Hugo Spritz	0,20 l	8,00
Limoncello Spritz	0,20 l	8,00
Prosecco DOC Spumante brut	0,10 l	5,50
	0,75 l	24,00
Cava, brut	0,75 l	26,00

## Wein

Weinschorle weiß oder rosé	0,20 l	5,50
----------------------------	--------	------

## Rosé

Delheim Pinotage Rosé, trocken	0,20 l	6,80
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	22,50
Mehrfach ausgezeichneter Pinotage Rosé, kräftiger rosa Farbton. Erinnert an einen roten Fruchtkorb mit Himbeeren und Kirschen.		
Spätburgunder Rosé, trocken	0,20 l	6,50
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75 l	21,50
Frisch-fruchtiger Rosé mit einem feinen Aroma von Himbeeren.		

## Weiß

Gutscuvée, trocken, EcoVin	0,20 l	6,50
Weingut Johanningen, Rheinhessen	0,75 l	21,50
Frischer angenehmer Wein mit klarer Frucht und milder Säure. Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau.		

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	6,90
Danie de Wet, Südafrika	0,75 l	23,50
Lebendig frischer Sauvignon Blanc vom Kap der guten Hoffnung. Aromen von tropischen Früchten und wilden Kräutern.		

Le Bouquet, halbtrocken	0,20 l	6,90
Franschhoek Valley, Südafrika	0,75 l	23,50
Cuvée mit zarter Süße und einem Bouquet von tropischen Früchten und würzigen Untertönen.		

Riesling Kabinett, trocken	0,20 l	6,80
Weingut H. Krayen, Rheingau	0,75 l	23,00
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.		

## Rot

Leopard's Leap, Cabernet Sauvignon-Merlot		
Franschhoek Valley, Südafrika	0,20 l	6,90
	0,75 l	23,50

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

M·A·N Bosstok Pinotage, trocken	0,20 l	7,20
Coastal Region, Südafrika	0,75 l	24,50

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

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

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

Lion's Pride Reserve, trocken	0,20 l	7,20
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	24,50

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

„I Muri“ Negroamaro	0,20 l	6,50
Vigneti del Salento, Apulien, Italien	0,75 l	22,50

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

THE Chocolate Block, trocken		
Boekenhoutskloof, Franshoek, Südafrika		
	0,75 l	68,00

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.



**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)* <sup>2</sup>	7,50
Gin Tonic (Bombay) * <sup>2</sup>	7,00
Gin Tonic (Hendrick's)* <sup>2</sup>	8,00
Bacardi Cola* <sup>1*3</sup>	7,00
Vodka Tonic* <sup>2</sup> / Lemon* <sup>2</sup>	7,00
Whiskey Cola* <sup>1*3</sup>	7,50

**Zusatzstoffe:**

\*1 Coffein \*2 Chinin \*3 Farbstoff \*4 Süßungsmittel

\*5 Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle)