

Liebe Gäste

AFRIKA RESTAURANT

*Familie Yaccob freut sich, Sie im
Afrika Restaurant begrüßen zu dürfen.*

*Ursprünglich kommen wir aus Eritrea am
Roten Meer und möchten Sie auf eine kulinarische
Reise über den afrikanischen Kontinent entführen.*

*Dabei präsentieren wir Ihnen
köstliche Spezialitäten aus unserem Land
und Nord-, Süd- und Westafrika.
Passend dazu servieren wir Ihnen ausgesuchte
Weine vom südafrikanischen Kap.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt.*

Ihr Afrika Restaurant-Team.

COCKTAILS

AFRIKANISCHE COCKTAILS

BUSH BI*** 13,50

Vodka, Limette, Gurke, Ingwerlimonade

SHAKASULA 13,50

Limette, Rohrzucker, frischer Chili, Rum, Sekt

MAMA AFRICA 13,50

*Dzama Rum, Cocos, Melonenlikör, Triple Sec, Orangen-,
Maracuja- & Ananassaft*

HAPPY HOUR 17–19 UHR · 6,90

CAIPIRINHA 9,90

Limette, Rohrzucker, Cachaca

MOJITO 9,90

Limette, Rohrzucker, Minze, brauner Rum

SPICY MOJITO 9,90

Mojito mit würzigem Rum

BANARULA 9,90

Amarula, Orangensaft, Bananensaft

KOTOKO 9,90

Limette, Cachaca, Apfelsaft, Maracujasaft, Aperol

KILIMANJARO 9,90

Amarula, Vodka, Triple Sec, Orangensaft, Blue Curacao

AMARULA COLADA 9,90

Amarula, weisser Rum, Sahne, Cocos, Ananassaft

PINA COLADA 9,90

weisser Rum, Sahne, Cocos, Ananassaft

CUBA LIBRE 9,90

Limette, brauner Rum, Cola

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

HAPPY HOUR 17–19 UHR · 6,90

NAKFA 8,90

Limetten, Minze, Mango-, Maracuja- & Ananassaft

VIRGIN CAIPI 8,90

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale

COCONUT KISS 8,90

Ananassaft, Cocos, Sahne, Grenadine

VIRGIN MOJITO 8,90

Limette, Rohrzucker, Minze, Maracujasaft, Ginger Ale

HAKUNA MATATA 8,90

Guaven- & Melonensirup, Lime Juice, Mango-, Maracuja- und Guavensaft

GUAVE IN LOVE 8,90

Guavensaft, Maracujasaft, Kirschsaff, Sahne

VIRGIN MELON COLADA 8,90

Ananas- & Apfelsaft, Cocos, Sahne, Melonensirup

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,50

HUGO 8,50

AFRO SPRITZ 8,50

Guave, Prosecco, Mineralwasser

ESPRESSO MARTINI 8,90

Wodka, Zuckersirup, Kahlua, Kaffeelikör

LILLET BERRY 8,90

Schweppes, Wild Berry

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

PROSECCO

GLAS / FLASCHE 0,1 l 6,50 / 0,75 l 31,90

LONGDRINKS

GIN MIT HIBISKUSTONIC 0,2 l 9,50

erfrischender Aperitif

GIN WILD BERRY MIT SCHWEPPE 0,2 l 9,50

„Russian Wild Berry“

GINSTR STUTTGART DRY GIN 0,2 l 10,50

*Aromenprofil aus frischen Zitrusnoten, Wacholderbeeren,
einem Hauch von Rosmarin, Kardamom und Koriander.*

GIN MIT HIBISKUSTONI 9,90

Gin wildberry mit Schweppes „Russian Wild Berry“

CAMPARI ORANGE 8,50

CAMPARI SODA 8,50

DEGISTIF

AMARULA AUF EIS 4 cl 5,50

SPRINGBOCK 4 cl 5,50

VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | KATENA
<i>frisches Injera mit Chili, Joghurt und afrikanischer Duftbutter</i> | 7,90 |
| 4 | SAMOSAS VEGAN ODER LAMM
<i>mit Mango-Dip und scharfem Joghurt-Dip</i> | 9,90 |
| 2 | UGALI
<i>afrikanischer Gerstenbrei mit Chili, Joghurt und afrikanischer Duftbutter</i> | 7,90 |
| 3 | FRITTIERTE SHRIMPS
<i>mit Mangodip und Chilisoße</i> | 9,90 |
| 5 | KILKITO
<i>Kokossuppe mit Gemüse und Garnelen</i> | 9,90 |
| 6 | KOCHBANANE
<i>mit scharfem Rinderhack und Schafskäse</i> | 14,90 |
| 7 | FRITTIERTE SEIDENWÜRMER
<i>auf frischem Salat mit Rucola-Mango- und Joghurtdressing</i> | 15,90 |

SALATE

- | | | |
|----|--|-------|
| 23 | AFRICAN MSGANA SALAT
<i>mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, Karotten und Schafskäse</i> | 11,90 |
| 27 | COUSCOUSSALAT
<i>Couscous, Thunfisch, Eier, Tomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Karotten und frische Minze</i> | 10,90 |

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT
RUCOLA-MANGO-DRESSING UND JOGHURT

AMBIENTE AFRICA SPEZIALITÄTEN

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 42 **JOLLOF RICE MIT HÄHNCHEN** OSTAFRIKA 23,90

Ein klassisches westafrikanisches Gericht: aromatischer Tomatenreis, langsam mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und afrikanischen Gewürzen gekocht. Serviert mit würzig mariniertem, goldbraun gebratenem Hähnchen. Saftig, rauchig, pikant – ein echter Geschmack Afrikas. Dazu Gebratene Kochbananen (Plantains)

- 41 **KITFO** OSTAFRIKA 19,90

angebratenes Rinderhackfleisch mit afrikanischer Duftbutter und Schafskäse im Tontopf, dazu Injera (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 36 **FUFU** WESTAFRIKA 23,90

Okra (Schotengemüse) mit Rind-, Lamm- oder Hühnerfleisch in Tomatensoße und afrikanischer Duftbutter und Erdnussauce (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 33 **SHEKILA TIBSI** NORDAFRIKA 25,90

Getrocknete Rindfleisch oder Lammfleisch mit roteZwiebel, Paprika in Duft Butter angebraten dazu Injera

- 53 **DILOT** NORDAFRIKA 21,90

angebratenes Rinderhackfleisch mit fein geschnittenem Gemüse, Schafskäse und Couscous

- 39 **GORED GORED** OSTAFRIKA 23,90

medium angebratenes Lammfleisch mit afrikanischer Duftbutter und Chili, dazu Injera (sehr scharf)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 51 **SHIKOR PATATA SGA** WESTAFRIKA 22,50

Süßkartoffeln mit Lamm-, Rind- oder Hühnerfleisch in Tomatensoße, Auberginen, Karotten, Paprika, frischen Tomaten, Chili, Knoblauch und süßer Banane (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

- 45 **SAFARI SPEZIAL WUNDERTOPF** OSTAFRIKA 23,90

gegrilltes Lammfleisch mit afrikanischer Duftbutter, Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten im Tontopf, dazu Injera

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

FLEISCHGERICHTE

LAMM

- 30 **ZIGNI BEGIH** OSTAFRIKA 21,90
*Lammfleisch zubereitet in Tomatensoße mit afrikanischer Duftbutter
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*

RIND

- 31 **ZIGNI BERAİ** OSTAFRIKA 21,90
*Rindfleisch zubereitet in Tomatensoße mit afrikanischer Duftbutter
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*

HUHN

- 32 **ZIGNI DERHO** OSTAFRIKA 21,90
*Hühnerfleisch zubereitet in Tomatensoße mit afrikanischer
Duftbutter und einem gekochten Ei (sehr scharf)*

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 38 **DERHO SPEZIAL** OSTAFRIKA 23,90
*Gebratenes Hühnchenfleisch mit Okraschoten, Zucchini, Zwiebeln,
Paprika und Auberginen in Kokosmilchsoße, dazu Gari
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 34 **KITCHA FIT-FIT** OSTAFRIKA 21,90
*Kombination aus zerrissenen Stücken Kitcha-Fladenbrot, Schafskäse, Joghurt-Dip
geklärter Butter und berbere Gewürzen. Wahlweise Lamm, Rind oder Rinderhack.*

EXOTISCHE FLEISCHGERICHTE

- 91 **STRAUSS** SÜDAFRIKA 46,90
gegrilltes Straußenfilet mit Kokosmilchsoße Beilage: Couscous, Gari oder Reis

- 95 **ZEBRA ROASTBEEF** SÜDAFRIKA 46,90
mit Kokosmilchsoße, Kardamom Beilage: Couscous, Gari oder Reis

- 93 **KROKODIL** SÜDAFRIKA 49,90
*gegrilltes Krokodilfilet in Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Kokosmilchsoße / Beilage: Couscous, Gari oder Reis*

**WEITERE EXOTISCHE FLEISCHSORTEN (KUDU, ORYX, BILTON, KLAPPER-
SCHLANGE) AUF ANFRAGE UND NACH SAISONALER VERFÜGBARKEIT.
BITTE FRAGEN SIE UNS!**

FLEISCHGERICHTE MIT GEMÜSE

- 48 **RINDERHACK NACH SANSIBAR-ART** 22,90

OSTAFRIKA

*gebratenes Rinderhackfleisch mit Gemüse und Bohnen
in Tomaten-Kokosmilchsoße*

- 44 **BAMYA OKRA SGA** OSTAFRIKA 21,90

*Okra (Schotengemüse) mit Rind-, Lamm- oder Hühnerfleisch
in Tomatensoße und afrikanischer Duftbutter
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*

- 46 **KUKUMA** OSTAFRIKA 21,90

*Couscous mit Spinat, Datteltomaten, Lamm-, Hühner- oder
Rindfleisch in Kokosmilchsoße und afrikanischer Duftbutter*

- 47 **PROBIERPLATTE MIT
FLEISCH UND GEMÜSE** 24,90

BEBAINETU / OSTAFRIKA

*angebratenes Rindfleisch, Lammfleisch, Hähnchenkeule mit Eier und
fünf verschiedene vegetarisch, rot gelb und Spinat Aliche (siehe Nr. 60)*

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 40 **SHIRO SGA** OSTAFRIKA 22,40

*gemahlene Kichererbsen mit Kardamom, Knoblauch, Zwiebeln und
ostafrikanischer Duftbutter, dazu Lamm-, Rind- oder Hühnchenfleisch
(leicht scharf)*

- 49 **KOCHBANANEN SGA** WESTAFRIKA 22,70

*angebratene Kochbanane mit Rind-, Lamm- oder Hühnerfleisch
in Tomatensoße, roten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und süßer Banane
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*

**BEILAGE ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN: INJERA, COUSCOUS,
GARI, REIS ODER SÜSSKARTOFFEL (AUFPREIS 3,90)**

AMBIENTE AFRICA SPEZIALITÄTEN

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 43 **DAGOMBA** WESTAFRIKA 23,90
gebratenes Lamm-, Rind- oder Hühnchenfleisch mit Okraschoten, Zucchini, Zwiebeln Paprika und Auberginen in Kokosmilchsoße, dazu Gari (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 54 **BABUNGO** WESTAFRIKA 23,90
in Bier flambiertes Lammfleisch mit Gemüse und Erdnusssoße, dazu Süßkartoffeln (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

FISCH

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 37 **FISCHTOPF** NORDAFRIKA 22,40
verschiedene Fischarten mit Karotten, Paprika, Zwiebeln, Joghurt Dazu Couscous oder Gari (mild)

- 35 **SANSIBAR** OSTAFRIKA 32,90
Red Snapper nach Sansibar-Art in Tomaten-Kokossoße mit frischem Gemüse

- 55 **KINGKLIP** SÜDAFRIKA 38,90
angebratener Kingklip (Salzwasserfisch aus Südafrika) mit Kokosmilchsoße, Kardamom

- 56 **TILAPIA** SÜDAFRIKA 29,90
angebratenes Tilapiafilet (afrik. Süßwasserbarsch) mit Kokosmilchsoße, Kardamom, dazu Couscous

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 50 **KILKITO** WESTAFRIKA 19,90
Kokossuppe mit Gemüse und Garnelen (Große Portion)

VEGETARISCHE GERICHTE

- 61 **BERSIN** OSTAFRIKA 14,90
rote und gelbe Linsen mit verschiedenen Gewürzen verfeinert (leicht scharf)
- 65 **KUKUMA** OSTAFRIKA 14,90
*Couscous mit Spinat in Kokosmilch
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*
- 60 **ALICHA** OSTAFRIKA 14,90
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Bohnen und Paprika
- 63 **HAMLI** OSTAFRIKA 14,50
Spinat in Tomatensoße (leicht scharf)
- 62 **BAMYA OKRA** OSTAFRIKA 14,50
*Okra (Schotengemüse) in Tomatensoße mit Zwiebeln
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*
- 64 **BEBAINETU** 19,90
vegetarische Probierplatte OSTAFRIKA
rote und gelbe Linsen, Spinat, Okraschoten und Aliche (siehe Nr. 60)
- 66 **SHIKOR PATATA** WESTAFRIKA 16,90
*Süßkartoffeln in Tomatensoße mit Auberginen, Karotten, Paprika,
frischen Tomaten, Chili, Knoblauch und süßer Banane
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*
- 67 **KOCHBANANE** WESTAFRIKA 16,90
*Kochbanane in Tomatensoße mit roten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
und süßer Banane (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)*
- EMPFEHLUNG DES HAUSES**
- 68 **SHIRO** OSTAFRIKA 17,90
gemahlene Kichererbsen mit Kardamom, Knoblauch, und Zwiebeln
- EMPFEHLUNG DES HAUSES**
- 69 **KITCHA FIT-FIT** OSTAFRIKA 16,50
*Kombination aus zerrissenen Stücken Kitcha-Fladenbrot, Schafskäse,
Joghurt-Dip, geklärter Butter und berbere Gewürzen.*

**BEILAGE ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN: INJERA, COUSCOUS,
GARI, REIS ODER SÜSSKARTOFFEL (AUFPREIS 3,90)**

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

70

AMBIENTE AFRICA MENÜ

OSTAFRIKA

VORSPEISEN

SAMOSA

mit Mango-Dip und scharfem Joghurt-Dip

ODER

KATENA

frisches Injera mit Chili, Joghurt und afrikanischer Duftbutter

HAUPTGERICHT

BEBAINETU Probierplatte mit Fleisch und Gemüse

*angebratenes Lamm-, scharfes Rind- und gegrilltes Hühnchenfleisch mit
ostafrikanischer Duftbutter und fünf verschiedenen Gemüsesorten
(rote und gelbe Linsen, Spinat, Okraschoten und Aliche, siehe Nr. 60)*

NACHTISCH

FRUCHTJOGHURT

Joghurt mit Honig, Sahne und frischen Früchten

DAZU

AFRIKANISCHER KAFFEE ODER AMARULALIKÖR

44,90

UNSER MENÜ SERVIEREN WIR GERNE WAHLWEISE AUCH MIT
VEGETARISCHEM HAUPTGANG (37,90 EUR) ODER FÜR MEHRERE PERSONEN.

BEILAGE ZUM HAUPTGANG: INJERA, COUSCOUS, GARI, REIS ODER
SÜSSKARTOFFEL (AUFPREIS 3,90)

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

NACHTISCH

- | | | |
|----|--|------|
| 80 | FRUCHTJOGHURT | 6,20 |
| | <i>Joghurt mit Honig, Sahne und frischen Früchten</i> | |
| 83 | AFRIKA | 7,60 |
| | <i>afrikanischer Getreidebrei mit Joghurt, Honig, afrikanischer Duftbutter, einer Kugel Eis, Sahne und frischen Früchten</i> | |
| 81 | PUFF-PUFF | 9,90 |
| | <i>ein beliebter westafrikanischer frittiertes Teigsack, leicht süß mit goldbrauner Schokoladensauce und Vanilleeis</i> | |
| | ZUBEREITUNG DAUERT ETWAS LÄNGER. | |
| 85 | BONGO BANANA | 9,90 |
| | <i>Kochbanane mit Honig und Vanillesoße (warm)</i> | |

HEISSE GETRÄNKE

- | | | |
|---|--------|------|
| DAUER CA. 30 MINUTEN | | |
| AFRIKANISCHER KAFFEE | | 5,90 |
| TASSE KAFFEE | | 3,50 |
| LATTE MACCHIATO | | 4,10 |
| CAPPUCCINO | | 4,00 |
| ELEFANTEN KAFFEE <i>Amarula, Sahne, Kaffee, Schokostreusel</i> | | 6,90 |
| AMARULA LATTE <i>Amarula, Espresso, Milch</i> | | 6,90 |
| ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO | 2,29 / | 4,00 |
| HEISSE MILCH / HEISSE SCHOKOLADE | | 4,00 |
| ERITREISCHE ART | | |
| TEE <i>mit Kardamom, Zimt und Nelken</i> | | 5,90 |
| TEE <i>Schwarztee, Rotbusch oder Vanille</i> | | 3,10 |
| TEE <i>mit frischer Pfefferminze oder mit frischem Ingwer</i> | | 5,90 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{1, 2}	0,4 l 4,50
COCA COLA LIGHT ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}	0,4 l 4,50
FANTA ^{4, 7}	0,4 l 4,50
SPEZI ^{4, 7}	0,4 l 4,50
BITTER LEMON ¹³	0,4 l 4,50
GINGER ALE ²	0,4 l 4,60
JOHANNISBEER-NEKTAR	0,4 l 4,60
APFELSAFT <i>naturtrüb</i>	0,4 l 4,60
ORANGENSAFT	0,4 l 4,60
BANANEN-NEKTAR	0,4 l 4,30
MARACUJA-NEKTAR	0,4 l 4,60
MANGO-NEKTAR	0,4 l 4,60
ANANASSAFT	0,4 l 4,60
KIRSCH-NEKTAR	0,4 l 4,60
KIBA	0,4 l 4,60
GUAVEN-NEKTAR	0,4 l 4,60
SAFTSCHORLE	0,4 l 4,10
MINERALWASSER <i>spritzig oder still</i>	0,4 l 3,90
KARAFFE MINERALWASSER <i>spritzig oder still</i>	1,0 l 6,50

¹ koffeinhaltig / ² mit Farbstoff / ³ mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam

⁴ mit Konservierungsstoff: Benzoesäure / ⁵ Brennwert 100 ml = 1,1 kJ (=0,26 kcal)

⁶ mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam und Saccharin / ⁷ gefärbt mit Beta-Carotin / ¹³ chininhaltig

BIERE

EMPFEHLUNG DER BAR

AFRIKANISCHES BIER <i>(Mango, Guave, Banane)</i>	0,5 l 7,50
ASMARA BIER <i>frisches Lagerbier aus Eritrea</i>	0,3 l 5,20
KROMBACHER PILS VOM FASS	0,3 l 4,50 / 0,5 l 5,50
RADLER <i>(süß/sauer)</i>	0,3 l 4,50 / 0,5 l 5,40
ALKOHOLFREIES BIER	0,3 l 4,50
WEIZENBIER <i>(Hefe Dunkel, Kristall)</i>	0,5 l 5,50
KROMBACHER <i>Hefeweizen vom Fass</i>	0,3 l 4,50 / 0,5 l 5,50
COLAWEIZEN	0,5 l 5,50
WEIZENRADLER	0,5 l 5,50
ALKOHOLFREIES WEIZENBIER	0,5 l 5,50

BRUNCH

*Genießen Sie jeden ersten Sonntag im Monat
unseren besonderen Brunch Restaurant!
Lassen Sie sich von einer Vielzahl köstlicher
afrikanischer Gerichte verwöhnen, die frisch
zubereitet und mit traditionellen Gewürzen
verfeinert werden.*

*Um sicherzustellen, dass Sie einen Platz bei
diesem beliebten Event haben, bitten wir um
vorherige Reservierung.*

*Kommen Sie mit Freunden und Familie
und erleben Sie die einzigartige Atmosphäre
und die vielfältigen Aromen Afrikas!*

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.

WEISSWEINE AUS SÜDAFRIKA

CHENIN BLANC

0,2 l 8,90 / 0,75 l 31,80

„FREE RUN“ -COASTAL- TROCKEN

Ein frischer und ausdrucksvoller Weißwein mit ausgeprägten Apfel- und Quittenaromen. Lebendig am Gaumen mit Anklängen von Grapefruit und Zitrus, fein mineralisch mit einer erfrischenden Säure.

SAUVIGNON BLANC

0,2 l 9,70 / 0,75 l 34,90

WARRELWIND SAUVIGNON BLANC -STELLENBOSCH-

Kleine Wirbelstürme (Warrelwind) sind in den Sommermonaten häufige Szenarien in Kap-Weinbergen. Dieser lebhafte Sauvignon Blanc umspielt die Nase mit typischen Kräuternoten sowie mit Eindrücken tropischer Früchte. Der Sémillon verleiht ihm eine wunderbare Struktur, abgerundet durch einen cremigen Gaumen sowie eine perfekt eingebundene Säure.

CHARDONNAY

0,2 l 10,90 / 0,75 l 37,50

LEOPARD'S LEAP UNWOODED -FRANSCHHOEK-

Dieser Chardonnay präsentiert sich - trotz des Verzichts auf Holz - erstaunlich opulent. In der Nase sind Aromen reifer Birnen sowie Zitrusnoten zu erkennen. Abgerundet wird das Bouquet durch einen Touch Bisquit. Am Gaumen dann kommen Nuancen von reifen gelben Äpfeln hinzu, mit Untertönen von Buttergebäck, was ihm einen einzigartigen Nachgeschmack beschert.

ROSÉWEINE AUS SÜDAFRIKA

MERLOT, SHIRAZ

0,2 l 8,90 / 0,75 l 32,90

THE PAVILLON -STELLENBOSCH- TROCKEN

Ein wunderschöner Rosé (50% Merlot, 50% Shiraz) für jeden Tag, fein ausbalanciert und knackig am Gaumen, mit feinen Fruchtaromen von Erdbeeren, Guave und Wassermelone.

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

0,2 l 10,50 / 0,75 l 37,90

BLANC DE NOIR ROSÉ -CONSTANTIA-

Dieser wunderbar lachsfarbene Rosé wird ausschließlich aus roten Trauben vinifiziert. Er überzeugt durch sein herrlich frisches Aroma von süßen Erdbeeren sowie durch zarte Pfirsichnoten. Ein Wein von erstaunlicher Eleganz und Finesse.

ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA

PINOTAGE

0,2 l 9,90 / 0,75 l 34,70

MAN VINTNERS -COASTAL- TROCKEN

Dieser Pinotage strotzt vor Aromen roter Beeren gepaart mit einer feinwürzigen Note & einer samtigen Tanninstruktur. Ein moderner Pinotage-Stil, welcher besonders Fleischgerichte hervorragend begleitet.

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

SYRAH

0,2 l 10,90 / 0,75 l 39,90

PORCUPINE RIDGE SYRAH -SWARTLAND-

Bei Boekenhoutskloof muss ein ausdrucksvoller Syrah nicht die Welt kosten.

Der kräftige, volle Wein glänzt mit intensivem Duft nach Zwetschgen, Kräutern & Steinpilzen, ergänzt um schwarzen Pfeffer & Kaffee.

CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, CABERNET FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT

0,2 l 13,90 / 0,75 l 49,90

MEIFORT -CONSTANTIA-

Der Meifort besticht durch ein warmes & einladendes Bouquet nach Pflaumen

& Kirschen, kombiniert mit würzigen Holz & Tabaknoten. Die feinwürzige Tanninstruktur resultiert aus der 24-monatigen Lagerung in französischen Barriques.

WEISSWEIN- ODER ROTWEINSCHORLE

0,2 l 5,90

TRADITIONELLE BEILAGEN

INJERA bezeichnet das traditionelle Fladenbrot aus Eritrea und Äthiopien, das in unserer Küche täglich frisch zubereitet wird. Der weiche Fladen zeichnet sich durch die luftige Konsistenz und den säuerlichen Geschmack aus. Der Teig des Fladenbrotes gärt drei Tage, bevor er verarbeitet werden kann. **TEFF** wird auch Zwerghirse genannt. Es ist das kleinste Getreide der Welt und ist eines der ältesten domestizierten Getreidepflanzen der Menschheit. Das Mehl enthält viele Ballaststoffe, reichlich Mineralstoffe und relativ große Mengen an Eiweiß. Besondere Vorzüge hat Teffmehl allerdings für Menschen, die an Unverträglichkeiten oder Nahrungsmittelallergien leiden: Es ist von Natur aus völlig frei von Gluten und enthält zudem nur sehr wenig Fructose.



DIE SÜSSKARTOFFEL ist mit der herkömmlichen Kartoffel nur entfernt verwandt. Das Knollengemüse zeichnet sich durch einen süßlichen Geschmack und eine rötliche Farbe aus.

GARI ist die Bezeichnung für das Mehl aus der Maniokwurzel. Dieses Knollengemüse ist nach Reis und Mais das dritt wichtigste Nahrungsmittel in West- und Zentralafrika. Die Zubereitung unseres Garis ähnelt einem würzigen Kartoffelbrei.



FUFU bezeichnet in der west- und zentralafrikanischen Küche einen festen und stärkehaltigen Brei aus Maniok oder Yams und Kochbananen.

COUSCOUS stammt aus der nordafrikanischen Küche und wird aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse hergestellt. Unser Couscous wird mit afrikanischer Duftbutter und Zwiebeln verfeinert.



REIS Wir bieten Ihnen auch schmackhaften Duftreis als Beilage an.

**BEI UNS ESSEN SIE TRADITIONELL MIT DEN HÄNDEN.
BESTECK BRINGEN WIR IHNEN GERNE AUF WUNSCH.**

ALLERGEN-INFORMATIONEN BITTE BEIM PERSONAL ERFRAGEN.



KONTAKT

Afrika Restaurant

Werastr. 1, 70182 Stuttgart · 0711.2365511

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.–So. 17.00–01.00 Uhr · Mo. Geschlossen

MEHR

facebook, instagram, TikTok und youtube