

VORSPEISEN

Gemüseplatten

| | |
|--|--------|
| Sambusa ya mboga - Gemüse Sambusa mit Linsen/Veggie ^A <i>(Zwei Frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln Erbsen oder Mongbohnen, Karotten, Zwiebeln und milder chili füllung, dazu hausgemachte Tamarind sauce.)</i> | 5,50 € |
| Dengu mit Tamarind Sauce <i>(Kleine Mongbohne-Pfannkuchen gemacht von Mongbohne, Zwiebeln, Koriander und rotecurry, dazu hausgemachte Tamarind sauce)</i> | 5,50 € |
| Kachumbari – Gemischter Salat <i>(Tomaten, rote Zwiebeln, Mandarine oder Mangos, Koriandar, Citrone dressing)</i> | 4,50 € |
| Viazi Karai – Gewürzte Kartoffeln <i>(Sechs Kartoffelstücke mariniert in Chili, Koriander, Mehl, Zitrone und Kurkuma)</i> | 5,50 € |

Fleischplatten

| | |
|--|--------|
| Sambusa ya nyama – Fleisch Sambusa ^A <i>(Zwei Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen-/Rind-/Lammfleisch Zwiebel und milden Chili, dazu hausgemachte Tamarindsauce)</i> | 6,50 € |
| Firigisi - Hühnermagen <i>(Marinierte Hühnermagen in Chili, Ingwer, Knoblauch und Öl)</i> | 7,50 € |
| Mioyo ya kuku - Hühnerherzen <i>(Marinierte Hühnerherzen in Chili, Ingwer, Knoblauch und Öl)</i> | 7,50 € |
| Mipira ya nyama ya kuku - Hühnerbälchen <i>(Acht kleine Fleischbällchen aus Hähnchenfleisch)</i> | 5,50 € |
| Mipira ya nyama ya ng'ombe – Rindbälchen <i>(Acht kleine Fleischbällchen aus Rindfleisch)</i> | 6,00 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Supu ya mboga – Gemüse Suppe <i>(Suppe aus Kartoffeln/Kürbis, Öl, Ingwer, Karotten, Zitrone, Kurkuma, Chili, Koriander und roten Zwiebeln)</i> | 6,00 € |
| Supu ya Hangover – Hangover Suppe <i>(marinierte Rindfleisch- und Gemüsesuppe aus Rindfleisch mit Knochen, Ingwer, Knoblauch, Zitrone, gemischtem Gemüse, Chili, Koriander und roten Zwiebeln)</i> | 7,00 € |

ZWISCHENSPEISEN

(Kann als Hauptgang serviert werden)

| | |
|---|---------|
| Mchanganyiko wa mboga ^A - Gemischter Gemüse-Vorspeisen Teller <i>(Ein bisschen von allem für eine Person)</i> | 11,00 € |
| Mchanganyiko wa nyama ^A - Gemischter Fleisch-Vorspeisen Teller <i>(Ein bisschen von allem für eine Person)</i> | 13,50 € |
| Chapati Rolex Rind ^{A, C} <i>(Ungesäuertes Fladenbrot mit Rind)</i> | 10,50 € |
| Chapati Rolex Veggie ^{A, C} <i>(Ungesäuertes Fladenbrot mit Champignon und Gemüse)</i> | 8,50 € |

HAUPTSPEISEN

Hähnchengerichte

Mataha – Hühner-Eintopf 13,50 €
(Kartoffeln, grüne Erbsen oder Mbaazi, Mais, Pflanzenöl, Huhn, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, Ingwer und Koriander)

Kuku Pilau - Hähnchen Pilau (inkl. Kachumbari) 15,50 €
(Basmatireis, Hähnchen, Pflanzenöl, Tomaten, Paprika, Pilau Masala, Ingwer, rote Zwiebeln, Knoblauch und Koriander)

Ugali & Sukumawiki mit Hähnchen Karanga 15,50 €
(Maismehl/Hirsemehl Brei, serviert mit Sukumawiki (Kragen) und Hühnereintopf)

Lammfleischgerichte

Kondoo wa kukaanga – **gegrilltes Lamm** (inkl. Kachumbari) 16,00 €
(gegrilltes Lammfleisch und Hühnermagen mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Vogelaugen-Chilis, Kreuzkümmel, Paprika, Zitrone und Honig)

Kitoweo cha kondoo - **Lammfleisch Eintopf** 16,50 €
(Lammfleisch mit Knochen, in große Stücke geschnitten und nass gebraten in Gewürzen, Gemüse und Kräutern)

Rindfleischgerichte

Pilau ya nyama ya ng'ombe - **Rind Pilau** (inkl. Kachumbari) 16,50 €
(Basmatireis, Rind, Pflanzenöl, Tomaten, Paprika, Pilau Masala, Ingwer, rote Zwiebeln, Knoblauch und Koriander)

Ugali & Sukumawiki mit Rind Karanga 17,50 €
(Maismehl/Hirsemehl Brei, serviert mit Sukumawiki (Kragen) und Rindereintopf)

Vegetarische Gerichte

Mataha - Gemüsetopf 13,50 €
(Kartoffeln, grüne Erbsen oder Mbaazi, Mais, Pflanzenöl, Gemüsetopf, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, Ingwer und Koriander)

Gemüse Pilau (inkl. Kachumbari) 12,50 €
(Basmatireis gekocht mit Kokosraspeln, grünen Erbsen, Karotten, Tomaten, Paprika, Pilau Masala, rote Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch)

Ugali & Sukumawiki 13,50 €
(Maismehl/Hirsemehl Brei, serviert mit Sukumawiki)

EXTRAS

| | |
|--|--------|
| Chapati ^A <i>(Ein ungesäuertes Fladenbrot und passt zu jedem Gericht)</i> | 3,50 € |
| Kokosreis <i>(Basmatireis gekocht in Kokosmilch und Raspeln)</i> | 3,50 € |
| Mango Chilli Kokos Dip <i>(Mango, Kokoscreme, rote Zwiebeln, Koriander, Knoblauch und Ingwer)</i> | 3,00 € |
| Samosas (Chicken/Veggie) ^A <i>(Eine Frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und milder Chili-Füllung, dazu hausgemachte Tamarind sauce. & inkl. Kachumbari!)</i> | 2,50 € |
| Ugali Sosa (ohne Sukumawiki) <i>(Maismehl/Hirsemehl Brei)</i> | 5,00 € |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Mandazi ^{A, G} (3 Stück) <i>(Inklusive Chai oder Kaffee)</i> | 6,00 € |
| Mandazi ^A (3 Stück) <i>(Exklusive Chai oder Kaffee)</i> | 4,50 € |
| Mandevu ^H (4 Stück) <i>(Paste geformt aus Datteln, Cashewkerne und Erdnüsse)</i> | 3,00 € |
| Kashata – Kokosbälchen ^A (2 Stück) | 4,00 € |
| Keki ya viungo - Gewürzter Kuchen ^A (1 Stück) | 3,50 € |

GETRÄNKE

Weißweine

| | |
|---|-------------|
| | 0,2l |
| Oberbergener Baßgeige, Grauburgunder, 2020 | 4,50 € |
| Bechtolsheimer Petersberg, Rheinhessen, Cuvee, 2016 | 4,50 € |
| Pinot Gris, Arthur Metz, 2020 | 4,90 € |
| Riesling aus der Pfalz, 2021 | 4,90 € |

Rotweine

| | |
|--|-------------|
| | 0,2l |
| Oberbergener Baßgeige, Spätburgunder, Kaiserstuhl, trocken, 2018 | 4,50 € |
| Ritmo de la vida, Tempranillo, Spanien 2020 | 5,40 € |
| Dornfelder halbtrocken, trocken oder lieblich | 4,50 € |
| Viu Manent, Carménère, Gran Reserva, 2015 | 6,40 € |

Apfelwein

| | | |
|------------------------------|--------------|-------------|
| | 0,25l | 0,5l |
| Apfelwein pur oder gespritzt | 2,20 € | 3,60 € |

Bier

| | | |
|--|-------------|-------------|
| | 0,3l | 0,5l |
| Warsteiner Pilsner ^{A3} | 3,50 € | |
| Becks ^{A3} | 3,50 € | |
| Franziskaner Hefe Weizen ^{A3} | | 4,50 € |
| Franziskaner alkoholfrei Hefe Weizen ^{A1} | | 4,50 € |

Prosecco & Sekt

| | | | |
|----------------------------|-------------|--------------|-------------|
| | 0,1l | 0,25l | 0,7l |
| Prosecco, Friaul, Spumante | 4,20 € | | |
| Aperol Spritz | | 5,00 € | |
| Piccolo, Trocken | | 5,00 € | |
| Prosecco | | | 19,00 € |

GETRÄNKE

| Alkoholfreie Getränke | 0,2l | 0,25l | 0,75l |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Mineralwasser still | | 2,60 € | 6,00 € |
| Mineralwasser Sprudel | | 2,60 € | 6,00 € |
| Apfelschorle | | 3,00 € | |
| Cola, Fanta, Sprite, etc. ^{4,7} | 2,80 € | | |
| Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water ⁸ | 2,80 € | | 6,00 € |
| Apfelsaft | 2,80 € | | |
| Orangensaft | 2,80 € | | |
| Kaffeekränzchen | | | |
| Café Créma ⁷ | 2,60 € | | |
| Espresso ⁷ | 2,00 € | | |
| Doppelter Espresso ⁷ | 2,80 € | | |
| Milchkaffee ^{7,G} | 2,80 € | | |
| Cappuccino ^{7,G} | 2,80 € | | |
| Latte Macchiato ^{7,G} | 3,20 € | | |
| Heiße Schokolade ^G | 2,80 € | | |
| Schokomoko ^G | 3,20 € | | |
| Tee | | | |
| | klein | | groß |
| Tasse Chai mit Gewürzen und Milch ^G | 2,50 € | | 3,50 € |
| Tasse Chai mit Gewürzen ohne Milch | 2,00 € | | 3,00 € |

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle
 A=glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Chashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹), I=Sellerie, J=Senf, K=Senfsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupinen, N=Weichtiere