



AMBIENTE *Africa* RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN!

# HERZLICH WILLKOMMEN

Familie Yaccob freut sich, Sie im Ambiente Africa begrüßen zu dürfen. Wir kommen aus Eritrea am Roten Meer und möchten Sie auf eine kulinarische Reise über den afrikanischen Kontinent entführen. Dabei präsentieren wir Ihnen Spezialitäten aus unserem Land, sowie aus Nord-, Süd- und Westafrika. Passend dazu servieren wir Ihnen ausgesuchte Weine vom südafrikanischen Kap.

## UNSERE BEILAGEN



### Ingera

Ingera 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 Fladenbrottes gärt drei Tage, bevor er verarbeitet werden kann.

### Kuskus

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



### Gari

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.



### Süßkartoffel

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

### Reis

Wir bieten Ihnen auch schmackhaften Duftreis als Beilage an.



Bei uns essen Sie traditionell mit den Händen. Besteck bringen wir Ihnen auf Wunsch.



94 **EXOTISCHE  
BUSCHPLATTE**

SÜDAFRIKA

**für 2 Personen**

**Oryx-, Springbock- und Straußenfilet  
in Tomatensauce mit Paprika und Zwiebeln,  
dazu Joghurt, Mangodip und Chillisoße**

**Beilagensauswahl : Kuskus, Gari oder Reis**

**48,60 €**



## EXOTISCHE FLEISCHGERICHTE

- 91 **Strauß** SÜDAFRIKA **18,90**  
Gegrilltes Straußenfilet in Tomatensauce  
mit Paprika und Zwiebeln  
Beilage: Kuskus, Gari oder Reis
- 92 **Springbock** SÜDAFRIKA **19,90**  
Gegrilltes Antilopenfilet in Tomatensauce  
mit Paprika und Zwiebeln  
Beilage: Kuskus, Gari oder Reis
- 95 **Gnu** SÜDAFRIKA **27,90**  
Gegrilltes Gnufilet in Tomatensauce mit  
Paprika und Zwiebeln  
Beilage: Kuskus, Gari oder Reis
- 97 **Oryx (Große südafrikanische Wüstenantilope)** SÜDAFRIKA **27,90**  
Gegrilltes Oryxfilet in Tomatensauce mit frischer Minze,  
Zwiebeln und Gemüse  
Beilage: Kuskus, Gari oder Reis
- 96 **Kudu (Ostafrikanische Savannenantilope)** SÜDAFRIKA **28,90**  
Gegrilltes Kudufilet flambiert mit Dzama-Rum (Spezialität aus  
Madagaskar), dazu frisches Gemüse und Süßkartoffeln
- 93 **Krokodil** SÜDAFRIKA **33,90**  
Gegrilltes Krokodilfilet in Tomatensauce  
mit Paprika und Zwiebeln  
Beilage: Kuskus, Gari oder Reis

## YORSPEISEN

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Katena</b><br>Frisches Ingera mit Chilli, Joghurt und afrikanischer Duftbutter   | 4,10 |
| 4 | <b>Kinche</b><br>Kuskus mit Chilli, Joghurt und afrikanischer Duftbutter  | 4,60 |
| 2 | <b>Ugali</b><br>Afrikanischer Gerstenbrei mit Chilli, Joghurt und afrik. Duftbutter   | 4,90 |
| 3 | <b>Frittierte Shrimps</b><br>mit Mangodip und Chillisoße  | 5,90 |
| 5 | <b>Kilkito</b><br>Kokos-Suppe mit Gemüse und Garnelen   | 7,10 |
| 6 | <b>Antilopenrohschinken mit Kitcha</b><br>Ostafrikanisches, gehacktes und angebratenes Brot<br><b>Empfehlung des Hauses</b> | 9,90 |

## SALÄTE

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Gemischter Salat</b><br>mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Karotten                                  | 5,50 |
| 23 | <b>African Safari Salat</b><br>mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven,<br>Karotten und Schafskäse               | 6,90 |
| 24 | <b>Genet Salat</b><br>mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven,<br>Karotten, Thunfisch und Schafskäse             | 7,10 |
| 27 | <b>Kuskussalat</b><br>Kuskus, Thunfisch, Eier, Tomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln,<br>Oliven, Karotten und frische Minze | 7,90 |



# FLEISCHGERICHTE

## Lamm

- 30 **Zigni Begih** OSTAFRIKA **8,80**  
Lammfleisch zubereitet in Tomatensoße  
mit afrikanischer Duftbutter  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 34 **Kilwa Begih Spezial** OSTAFRIKA **9,80**  
Angebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, frischen  
Tomaten, Paprika und afrikanischer Duftbutter  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

## Rind

- 31 **Zigni Berai** OSTAFRIKA **8,70**  
Rindfleisch zubereitet in scharfer Tomatensoße mit  
afrikanischer Duftbutter  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 36 **Kilwa Berai Spezial** OSTAFRIKA **9,70**  
Angebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, frischen  
Tomaten und Paprika mit afrikanischer Duftbutter  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

## Huhn

- 32 **Zigni Derho** OSTAFRIKA **9,00**  
Hühnerfleisch zubereitet in Tomatensoße mit  
afrikanischer Duftbutter und einem gekochten Ei (sehr scharf)
- 38 **Kilwa Derho Spezial** OSTAFRIKA **10,10**  
Angebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, frischen  
Tomaten und Paprika mit afrikanischer Duftbutter  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

Beilage zu allen Fleischgerichten: Ingera, Kuskus, Gari, Reis  
oder Süßkartoffel (Aufpreis 2,90 €)



## FLEISCHGERICHTE MIT GEMÜSE

- 48 **Hamli Sga** OSTAFRIKA 9,90  
 Spinat mit Rind-, Lamm- oder Hühnerfleisch  
 in Tomatensoße mit afrikanischer Duftbutter (leicht scharf)
- 44 **Bamya Okra Sga** OSTAFRIKA 10,10  
 Okra (Schotengemüse) mit Rind-, Lamm- oder  
 Hühnerfleisch in Tomatensoße mit afrikanischer Duftbutter  
 (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 50 **Auberginen Sga** OSTAFRIKA 10,20  
 Auberginen mit Rind-, Lamm- oder Hühnerfleisch  
 angebraten in Tomatensoße mit afrikanischer Duftbutter  
 Beilagenempfehlung : Ingera, Kuskus oder Reis  
 (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 52 **Koanta Sga** OSTAFRIKA 11,50  
 Getrocknetes Lammfleisch in Tomatensoße  
 mit Zwiebeln und Paprika (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 46 **Niichto Niichto (Fleischprobierplatte)** OSTAFRIKA 11,90  
 Lamm-, Hühner- und scharfes Rindfleisch mit afrikanischer Duftbutter
- 47 **Bebainetu** OSTAFRIKA 12,90  
**(Probierplatte mit Fleisch und Gemüse)**  
 Angebratenes Lamm-, scharfes Rind- und gegrilltes Hühnchen-  
 fleisch mit ostafrikanischer Duftbutter und fünf verschiedenen  
 Gemüsesorten (rote und gelbe Linsen, Spinat, Okraschoten und Alichu)
- 40 **Shiro Sga** OSTAFRIKA 12,90  
 Gemahlene Kichererbsen mit Kardamon, Knoblauch, Zwiebeln  
 und ostafrikanischer Duftbutter, dazu Lamm-, Rind- oder Hühnchenfleisch  
 (leicht scharf)  
**Empfehlung des Hauses**
- 49 **Kochbananen Sga** WESTAFRIKA 12,90  
 Angebratene Kochbanane mit Rind-, Lamm- oder  
 Hühnerfleisch in Tomatensoße mit roten Zwiebeln,  
 Paprika, Knoblauch und süßer Banane  
 (wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)

Beilage zu allen Fleischgerichten: Ingera, Kuskus, Gari, Reis  
 oder Süßkartoffel (Aufpreis 2,90 €)



## AMBIENTE AFRICA SPEZIALITÄTEN

- 42 **Schfinfin** OSTAFRIKA 9,50  
Klein geschnittenes Ingera mit Lamm- oder Rindfleisch in Soße mit afrikanischer Duftbutter und Joghurt, zugedeckt mit Ingera  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 41 **Kitfo** OSTAFRIKA 9,50  
Angebratenes Rinderhackfleisch mit afrikanischer Duftbutter und Schafskäse im Tontopf, dazu Ingera  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 33 **Getrocknete Früchte** NORDAFRIKA 9,50  
mit Rind, Lamm- oder Hühnerfleisch mit afrikanischer Duftbutter, Nüssen, Minze, süßem Joghurt und Kuskus (süßlich)
- 53 **Dilot** NORDAFRIKA 9,90  
Angebratenes Rinderhackfleisch mit fein geschnittenem Gemüse, Schafskäse und Kuskus
- 39 **Gored Gored** OSTAFRIKA 12,90  
Angebratenes Lammfleisch (medium) mit afrikanischer Duftbutter und Chilli, dazu Ingera (sehr scharf)
- 51 **Shikor Patata Sga** WESTAFRIKA 12,90  
Süßkartoffeln mit Lamm-, Rind- oder Hühnerfleisch in Tomatensoße mit Auberginen, Karotten, Paprika, frischen Tomaten, Chilli, Knoblauch und süßer Banane  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 45 **Safari Spezial Wundertopf** OSTAFRIKA 13,50  
Gegrilltes Lammfleisch mit afrikanischer Duftbutter, Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten im Tontopf, dazu Ingera



## AMBIENTE AFRICA SPEZIALITÄTEN

- 43 **Dagomba** WESTAFRIKA **14,10**  
In Palmöl angebratenes Lamm-, Rind- oder  
Hähnchenfleisch mit Okraschoten, Zucchini, Zwiebeln,  
Paprika und Auberginen in Coconut-Sauce, dazu Gari  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)  
**Empfehlung des Hauses**
- 54 **Babungo** WESTAFRIKA **16,50**  
Mit Palmnut-Bier flambiertes Lammfleisch mit Gemüse und  
Erdnussauce, dazu Süßkartoffeln  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)  
**Empfehlung des Hauses**

## FISCH

- 37 **Fischtopf** NORDAFRIKA **12,50**  
Verschiedene Fischarten  
mit Karotten, Paprika, Zwiebeln, Joghurt  
Dazu Kuskus oder Gari (mild)
- 35 **Gari Foto** WESTAFRIKA **14,90**  
Frischer Thunfisch mit Gari und Gemüse  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 55 **Kingklip** SÜDAFRIKA **17,90**  
Angebratener Kingklip (Salzwasserfisch aus Südafrika)  
mit Coconut-Sauce, Kardamon und Hot-Vanille

## VEGETARISCHE GERICHTE

- 61 **Bersin** OSTAFRIKA 7,80  
Rote und gelbe Linsen  
mit verschiedenen Gewürzen verfeinert  
(leicht scharf)
- 65 **Auberginen** OSTAFRIKA 8,50  
Angebratene Auberginen in Tomatensoße mit Knoblauch  
Beilagenempfehlung : Ingera, Kuskus oder Reis  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 60 **Alicha** OSTAFRIKA 8,60  
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Bohnen und Paprika
- 63 **Hamli** OSTAFRIKA 8,70  
Spinat in Tomatensoße  
(leicht scharf)
- 62 **Bamya Okra** OSTAFRIKA 9,00  
Okra (Schotengemüse) in Tomatensoße mit Zwiebeln  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 64 **Bebainetu (vegetarische Probierplatte)** OSTAFRIKA 9,90  
Rote und gelbe Linsen, Spinat, Okraschoten und Alicha
- 66 **Shikor Patata** WESTAFRIKA 9,90  
Süßkartoffeln in Tomatensoße mit Auberginen,  
Karotten, Paprika, frischen Tomaten,  
Chilli, Knoblauch und süßer Banane  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 67 **Kochbanane** WESTAFRIKA 9,90  
Kochbanane in Tomatensoße mit roten Zwiebeln,  
Paprika, Knoblauch und süßer Banane  
(wahlweise mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf)
- 68 **Shiro** OSTAFRIKA 9,90  
Gemahlene Kichererbsen mit Kardamon, Knoblauch,  
und Zwiebeln  
**Empfehlung des Hauses**

Beilage zu allen vegetarischen Gerichten: Ingera, Kuskus, Gari, Reis  
oder Süßkartoffel (Aufpreis 2,90 €)



## 70 MENÜ FÜR ZWEI PERSONEN

OSTAFRIKA

### Vorspeisen

#### Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Karotten

oder

#### Katena

Frisches Ingera mit Chilli, Joghurt und afrikanischer Duftbutter

### Hauptgericht

#### Bebainetu (Probierplatte mit Fleisch und Gemüse)

Angebratenes Lamm-, scharfes Rind- und gegrilltes Hähnchenfleisch mit ostafrikanischer Duftbutter und fünf verschiedenen Gemüsesorten (rote und gelbe Linsen, Spinat, Okraschoten und Alichə)

### Nachtisch

#### Frucht Joghurt

Joghurt mit Honig, Sahne und frischen Früchten

dazu

**afrikanischer Kaffee oder Amarulalikör**

# 48,60 €

**Unser Menü servieren wir wahlweise auch gerne mit vegetarischem Hauptgang oder für mehrere Personen.**

Beilage zum Hauptgang: Ingera, Kuskus, Gari, Reis oder Süßkartoffel (Aufpreis 2,90)



## NACHTISCH

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 80 | <b>Frucht Joghurt</b><br>Joghurt mit Honig, Sahne und frischen Früchten  | 3,80 |
| 83 | <b>Afrika</b><br>Afrikanischer Getreidebrei mit Joghurt, Honig, afrikanischer Duftbutter, einer Kugel Eis, Sahne und frischen Früchten | 4,80 |
| 81 | <b>Mandelmassai</b><br>Ingerastreifen mit Joghurt, frischen Früchten, knusprigen Mandeln und Mandelsirup                               | 5,90 |
| 85 | <b>Bongo Banana</b><br>Kochbanane mit Honig und Vanillesoße (warm)<br>Zubereitung dauert etwas länger.                                 | 6,50 |
| 82 | <b>Mangoko</b><br>Mango-Eis mit frischer Chilli, Chillisirup und frischem Obst   | 6,50 |

## HEISSE GETRÄNKE

- |  |      |
|--|------|
| <b>Afrikanischer Kaffee</b>  | 3,50 |
| <b>Tasse Kaffee</b>  | 2,20 |
| <b>Latte macchiato</b>   | 2,80 |
| <b>Cappuccino</b>  | 2,70 |
| <b>Elefanten Kaffee</b><br>Amarula, Sahne, Kaffee, Schokoladenstreusel | 6,50 |
| <b>Amarula Latte</b><br>Amarula, Espresso, Milch                       | 6,50 |
| <b>Espresso</b>  | 1,90 |
| <b>Espresso double</b>   | 3,20 |
| <b>Heiße Milch / Heiße Schokolade</b>                                  | 2,50 |



## HEISSE GETRÄNKE

<b>Tee</b> (schwarz, Rotbusch Classic oder Vanille)	<b>2,50</b>
<b>Tee mit frischer Pfefferminze</b>	<b>3,30</b>
<b>Tee mit frischem Ingwer</b>	<b>3,50</b>
<b>Tee mit Kardamon, Zimt und Nelken</b> (Eritreische Art)	<b>3,90</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,2 L <b>2,10</b>	0,4 L <b>3,10</b>
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,2 L <b>2,10</b>	0,4 L <b>3,10</b>
<b>Fanta, Spezi</b> <sup>4,7</sup>	0,2 L <b>2,10</b>	0,4 L <b>3,10</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>13</sup>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>13</sup>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>2</sup>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 L <b>2,60</b>	0,4 L <b>3,80</b>
<b>Maracujasaft</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Mangosaft</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Ananassaft</b>	0,2 L <b>2,60</b>	0,4 L <b>3,80</b>
<b>Kirschsaff</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>KiBa</b>	0,2 L <b>2,20</b>	0,4 L <b>3,40</b>
<b>Guavesaft</b>	0,2 L <b>2,60</b>	0,4 L <b>3,80</b>
<b>Succo di Frutta</b>	0,2 L <b>2,80</b>	0,4 L <b>3,80</b>
<b>Saftschorle</b>	0,2 L <b>2,10</b>	0,4 L <b>2,90</b>
<b>Mineralwasser (bzw. still)</b>	0,2 L <b>1,90</b>	0,4 L <b>2,80</b>
<b>Flasche Mineralwasser</b>		0,75 L <b>3,70</b>
<b>Karaffe stilles Wasser</b>		0,75 L <b>3,70</b>

1 koffeinhaltig  
 2 mit Farbstoff  
 3 mit künstlichen Süßstoffen Cycamat, 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

<b>Krombacher Pils vom Fass</b>	0,3 L	<b>2,30</b>	0,5 L	<b>3,10</b>
<b>Radler (süß/sauer)</b>	0,4 L	<b>2,40</b>	0,5 L	<b>2,90</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>			0,3 L	<b>2,10</b>
<b>Weizenbier (Hefe Dunkel, Kristall)</b>			0,5 L	<b>3,10</b>
<b>Krombacher Hefeweizen vom Fass</b>	0,3 L	<b>2,50</b>	0,5 L	<b>3,10</b>
<b>Bananenweizen</b>			0,5 L	<b>3,20</b>
<b>Colaweizen</b>			0,5 L	<b>3,10</b>
<b>Weizenradler</b>			0,5 L	<b>3,10</b>
<b>Afrikanisches Bier (Mango, Palmnut)</b>			0,3 L	<b>4,10</b>
<b>Alkoholfreies Weizenbier</b>			0,5 L	<b>2,80</b>

## SEKT

<b>Glas Sekt</b>	0,1 L	<b>4,10</b>
<b>Flasche Sekt</b>	0,75 L	<b>25,90</b>

## WEIN

<b>Württembergischer Riesling</b>	0,2 L	<b>2,90</b>
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 L	<b>2,70</b>
<b>Württembergischer Trollinger mit Lemberger</b>	0,2 L	<b>3,10</b>
<b>Rotweinschorle</b>	0,2 L	<b>3,10</b>

### Südafrikanische Weißweine

<b>Lourensford Cape White</b>	0,2 L	<b>3,80</b>	0,75 L	<b>13,10</b>
-------------------------------	-------	-------------	--------	--------------

-Stellenbosch- trocken

Knackig-frisch, so zeigt sich dieser Wein aus 100%

Chenin Blanc. Ein delikater, frischer Tischwein mit feiner Frucht.

<b>Lourensford River Garden Sauvignon Blanc</b>	0,2 L	<b>4,10</b>	0,75 L	<b>14,20</b>
---	-------	-------------	--------	--------------

-Stellenbosch- trocken

Ein feiner, trockener, eleganter Sauvignon mit Aromen

von Aprikose, tropischen Früchten und etwas Stachelbeere

<b>Arniston Bay Chenin Blanc/Chardonnay</b>	0,2 L	<b>4,40</b>	0,75 L	<b>15,20</b>
---	-------	-------------	--------	--------------

-Western Cape- trocken

Ein Blend aus Chenin Blanc und Chardonnay, der nach

reifer Ananas und frischer Honigmelone duftet. Eine weiche,

gut eingebundene Säure runden diesen Wein ab.

### Südafrikanische Roséweine

<b>Lourensford Cape Rose</b>	0,2 L	<b>4,00</b>	0,75 L	<b>13,80</b>
------------------------------	-------	-------------	--------	--------------

-Stellenbosch- trocken

Herrlich frischer und blumiger Duft nach Mango und

Zitronenmelisse. Schöne Fruchtreife, mit einem feinwürzigen Abgang.

<b>Arniston Bay Pinotage Rose</b>	0,2 L	<b>4,30</b>	0,75 L	<b>14,90</b>
-----------------------------------	-------	-------------	--------	--------------

-Western Cape- trocken

Dieser Rose aus Pinotage glänzt mit seinen Erdbeer- und

Veilchenaromen. Im Mund gibt er sich wunderbar frisch.



# WEIN

## Südafrikanische Rotweine

Zu allen 0,75l Rotweinflaschen reichen wir eine Flasche Wasser.

### **Mc Gregor Ruby Cabernet**

0,2 L **4,90** 0,75 L **16,90**

-Robertson- trocken

Ruby Cabernet ist die Rebsorte dieses Weines. Würzig, vollmundig und fruchtig zeigt sich der Wein im Glas und am Gaumen. Ein weiches Tanningerüst rundet diesen Ruby Cabernet ab.

### **Lourensford River Garden**

#### **Cabernet Sauvignon Merlot**

0,2 L **5,30** 0,75 L **18,30**

-Stellenbosch- trocken

Die Frucht von roten Beeren und feinen Gewürzen zeigen den Hauptanteil an Cabernet Sauvignon in diesem Wein. Der Merlot trägt dazu seine Eleganz und die Aromen von reifen Kirschen bei.

### **Asara Shiraz**

0,2 L **6,90** 0,75 L **23,90**

-Stellenbosch- trocken

Ein typisch südafrikanischer Shiraz (in Frankreich Syrrah genannt) mit Aromen von Kirsche, Brombeere und einer würzigen Holznote. Spuren vom Rauch einer Zigarre vereinen sich mit erdigen Nuancen zu einem ausdrucksvollen Ganzen. Von John Platter gab es hierfür 4 von 5 Sternen.

**Empfehlung des Hauses**



# SÜDAFRIKANISCHE FLASCHENWEINE

## Weißwein

### **Buitenverwaching Sauvignon Blanc „Coastel“**

0,75 L **24,50**

-Constantia- trocken

Dieser Sauvignon Blanc ist in Frucht und Komplexität kaum zu überbieten und dabei trotzdem weich und ausgewogen mit einer eleganten Finesse und einem lang anhaltenden Nachgeschmack. Das Bouquet ist frisch und duftig mit einem Anflug von grünen Stachelbeeren.

### **Buitenverwaching Chardonnay „Eternity“**

0,75 L **25,90**

-Constantia- trocken

Ein reiner Chardonnay aus einem der besten Weingüter Südafrikas. Der Weinberg befindet sich 200m über dem Meeresspiegel und ist somit einem kühleren, maritimen Klima ausgesetzt. Dieser Wein weist eine vielschichtige Aromatik von Limonen, tropischen Früchten und Melonen, sowie eine feine Mineralität auf. Der vorsichtig abgestimmte Einsatz von französischen Barriques rundet den Wein durch einen weichen Vanille-Melonen-Ton ab.

## Rotwein

Zu allen Rotweinflaschen reichen wir eine Flasche Wasser.

### **Vriesenhof Pinotage „Paradyskloof“**

0,75 L **27,30**

-Stellenbosch- trocken

Pinotage ist die Rebsorte Südafrikas. Sie wurde 1925 in Stellenbosch aus den Rebsorten Pinot Noir und Cinsault gekreuzt. Mit seinen Pinotage-typischen saftigen Aromen von Maulbeeren, wird er herrlich ergänzt durch würzige und rauchige Noten. Ein bestens ausgewogener Pinotage mit wohl integriertem Tannin.

### **Zonnebloem Cabernet Sauvignon**

0,75 L **27,30**

-Stellenbosch- trocken

Das intensive Beerensaroma dieses Cabernet Sauvignon wird durch seine tiefschwarze Farbe bereits im Glas angekündigt. Die dezent eingearbeitete Holznote ist langanhaltend und harmonisch, feinfruchtig mit kräftiger Struktur.

**Empfehlung des Chefskochs**



# SÜDAFRIKANISCHE FLASCHENWEINE

## Rotwein

Zu allen Rotweinflaschen reichen wir eine Flasche Wasser.

### **Capaia**

- Philadelphia - trocken

0,75 L **67,90**

Das Flagschiff des gleichnamigen Weingutes gehört zweifelsohne zu einem der besten Weine vom Kap. Er ist ein Blend aus den klassischen Bordeauxrebsorten (55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 15% Petit Verdot und 3% Cabernet Franc). Der Capaia zeigt brillante Beeren-Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere gewürzt mit gerösteten Nüssen und dunkler Schokolade. Der 15-monatige Ausbau im Barrique verleiht ihm eine gute Struktur, einen ausbalancierten Körper und weiches, reifes Tannin.

Auch die Fachwelt ist begeistert: Der Winespector verlieh ihm 92 Punkte (von 100), das Magazin Weinwischer 17 Punkte (von 20) und John Platter adelte den Wein mit 4,5 (von 5) Sternen.

(Dekantierzeit 1 Stunde)



## APERITIF

**Aperol Spritz**  
**Martini bianco auf Eis**

6,00

5,00

**Kotoko**  
Brasilianischer Cachaca,  
Maracujasaft, Apfelsaft,  
Limetten, Aperol

6,00

**Happy hour Preis**

von 17 bis 20 Uhr

4,90

**Blue Nil**  
Brasilianischer Cachaca,  
Minze, Sprite, brauner Zucker,  
Pfefferminzlikör

6,00

**Happy hour Preis**

von 17 bis 20 Uhr

4,90

**Mamanas**  
Frisch pürierte Ananas mit  
Wodka und Eis

6,00

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

**Virgin Caipi**  
**Virgin Mojito**  
**Virgin Colada**  
**Melon Colada**  
**Guave in Love**  
**Kokonut Kiss**

5,90

5,90

5,90

5,90

5,90

5,90

**Happy hour Preis**

von 17 bis 20 Uhr

4,90

## LONG DRINKS

**Campari Orange** 4CL 5,50

**Campari Soda** 4CL 5,50

**Bacardi Cola** 4CL 6,00

**Gin Tonic (Bombay)** 4CL 6,50

**Vodka Orange** 4CL 6,00

**Vodka Lemon** 4CL 6,00

## LIKÖR

**Sambuca** 2CL 2,00

**Amarula** 2CL 2,60

**Amarula auf Eis** 4CL 5,20

## DIGESTIF

**Dzama-Rum** 2CL 3,90

**Tequilla (weiss)** 2CL 2,90

**Ouzo** 2CL 2,00

**Averna** 2CL 2,00

**Grappa** 2CL 2,50

**Ramazotti**  
**mit Eis und Zitrone** 4CL 4,50

**Springbock** 5,20

Amarula mit Pfefferminzlikör

