

Hauptgerichte mit Rindfleisch

34.



Ziga Behamli

10,50 €

Gekochte Rindfleischwürfel mit Grünkohl gemischt
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried cubes of beef mixed with green cabbage (onions, garlic, seasoned butter)

Cuadrados de carne de vacuno mezclados con col rizada
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

35.



Ziga Bebamiya

10,50 €

Gekochte Rindfleischwürfel mit Okra-Schoten gemischt
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried cubes of beef mixed with okra pods (onions, garlic, seasoned butter)

Cuadrados de carne de vacuno mezclados con vainas okra
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

36.



Ziga Bealitscha

10,50 €

Gekochte Rindfleischwürfel mit Alitscha (Gemüse Eintopf
mit Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Petersilie) gemischt
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried cubes of beef mixed with Alitscha (vegetable stew)
(onions, garlic, seasoned butter)

Cuadrados de carne de vacuno mezclados con Alitscha (potaje de verduras)
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.

We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.

Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscous und die Teigtaschen

Hauptgerichte mit Rindfleisch



31.

Barei-Zigni

12,00 €

Nationalgericht: Rindstückchen in scharfer Tomatensauce
(Zwiebeln, Knoblauch, „Berbere“ [Gewürzmischung], Gewürzbutter)

National dish: Little pieces of beef in a spicy tomatosauce
(onions, garlic, „berbere“ [assorted spices] and spiced butter)

Plato nacional: Piezas pequeñas de carne de vacuno
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)



32.

Kulwa Tsada

12,00 €

Gekochte Rindfleischwürfel (mild)
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried cubes of beef (mild) (onions, garlic, seasoned butter)

Cuadrados de carne de vacuno cocidos (suave)
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)



33.

Kulwa Kheyeh

13,00 €

Gebratene Rindfleischwürfel (scharf)
(Zwiebeln, Knoblauch, „Berbere“ [Gewürzmischung], Gewürzbutter)

Fried cubes of beef (spicy)
(onions, garlic, „berbere“ [assorted spices], seasoned butter)

Cuadrados de carne de vacuno (picante)
(cebolla, ajo, mantequilla, „berbere“ [mezcla de especias], mantequilla aromática)

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.
We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.

Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscus und die Teigtaschen

RESTAURANT
Abessina አበሲና ግርማይ
ostafrikanische Spezialitäten

Spirituosen / አልኮሎ መስተ

Schnaps

Jägermeister	2cl	2,50€
Tequila (braun)	2cl	2,50€
Tequila (weiß)	2cl	2,50€
Wodka	2cl	2,50€
Bacardi	2cl	2,50€
Ramazotti	4cl	4,00€
Campari	4cl	4,00€

Heißgetränke

Tasse Schwarztee	3,00 €
Tasse Nana-Minz-Tee (frische Blätter)	3,00 €

Vorspeisen



1.
2.

Sambusa/Samos

Gefüllte Teigtaschen / Fried pastry with filling / Empanadillas rellenas

3 Sambusa mit Lammfleisch / lamb / codero

6,00 €

3 Sambusa mit Gemüse (vegan) / vegetables / verduras

5,00 €

Salate

3.

Gemüsesalat mit Kartoffeln, Rote Bete, Gurken und Tomaten

Vegetable salad with potatoes, beetroot, cucumber and tomatoes

Ensalada de verduras con patatas, remolacha, pepino y tomates

5,00 €

4.

Gemüsesalat mit Kartoffeln, Rote Bete, Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Vegetable salad with potatoes, beetroot, cucumber, tomatoes, sheep's milk cheese and olives

Ensalada de verduras con patatas, remolacha, pepino, tomates, queso de oveja y aceitunas

6,00 €

Humus

5.

Brei aus Kichererbsen, Auberginen und Sesampaste, mit frischer Gurke, Tomate, Petersilie und Erdnussbutter

Chick-pea puree, aubergine, and paste of sesame with fresh cucumber, tomato, parsley and peanut butter

Puré de garbanzos, berenjena y pasta de sésamo con pepino fresco, tomate, perejil y mantequilla de cacahuete

6,50 €

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscus und die Teigtaschen

RESTAURANT
Abessina አበሲና ግርማዩ
ostafrikanische Spezialitäten

Gemischte Platten

GEFLÜGEL/RIND/LAMM



**Gemischte Platte
für 5 Personen**

13,50 € pro Person



**Gemischte Platte
für 2 Personen**

27,00 €

Auf Wunsch wird eine Ecke der Platte nachgereicht:

Lamm / Rind / Geflügel	4,00 €
Vegan	3,50 €
große Ecken Veg.	6,50 €
große Ecken Fleisch:	7,50 €

Auf Wunsch, pro Person:

Injera	1,00 €
Reis / KussKuss	1,50 €

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscus und die Teigtaschen

RESTAURANT
Abessina አበሲና ግርማይ
ostafrikanische Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

ልሰሉሰ መስተ

Mineralwasser	0,2 l	2,00 €	0,75 l	6,50 €
Sprite	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,30 €
Fanta ³	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,30 €
Cola ¹²	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,30 €
Cola Light ¹²⁴	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,30 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,30 €
Bananen Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,30 €
Mango Nektar	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,50 €
Ananas Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,30 €
Guaven Nektar	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,50 €
Leitungswasser	0,2 l	1,00 €		

1 - mit Farbstoff, 2 - koffeinhaltig,
3 - mit Antioxidationsmittel,
4 - enthält Phenylalaninquelle



ግርማይ

Hauptgerichte mit Lammfleisch



41.

Begie Kulwa

13,00 €

Gekochte Lammwürfel (Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Cooked lamb cubes (onions, garlic, condiment butter)

Cuadrados de carne de cordeo (cebolla, ajo, mantequilla aromática)



42.

Begie Bedinisch

11,00 €

Gekochte Lammwürfel mit einem eritreischer Gemüseintopf mit Kartoffeln, Karotten, grünen Bohnen und Petersilie (Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze Gewürzbutter)

Fried lamb cubes with Alitscha (Vegetable stew with potatoes, carrots, string beans and parsley) (onions, garlic, condiment butter)

Cuadrados de carne de cordero con Alitscha (Potaje de verduras con patatas, zanahorias, judias verdes y perejil)

(cebolla, ajo, mantequilla aromática)



43.

Begie Bebamiya

11,00 €

Gekochte Lammwürfel mit Bamiya (Okra-Schoten in Timatensauce)

(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried lamb cubes with Bamiya (Okra pods with tomato sauce) (onions, garlic, condiment butter)

Cuadrados de carne de cordero con Bamiya (vainas okra con salsa de tomate)

(cebolla, ajo, mantequilla aromática)



44.

Begie Behamli

11,00 €

Gekochte Lammwürfel mit Hamli (Grünkohl eritreische Art, gemischt mit Spinat)

(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Fried lamb cubes with Hamli (Eritrean Type curly kale, mixed with spinach)

(onions, garlic, condiment butter)

Cuadrados de carne de cordero con Hamli (col rizada a la Eritrea, mezclada con espinacas)

(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.

We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.

Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscous und die Teigtaschen

Vegane Hauptspeisen

14.



Bamiya

9,50 €

Okra-Schoten mit Tomatensauce nach eritreischer Art
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze)

Okra with tomato sauce, with spices from
Eritrea/Ethiopia (onions, garlic)

Vainas okra a la Eritrea con salsa de tomate
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

15.



Alitscha

9,50 €

Eritreischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Karotten, grünen Bohnen,
Paprika und Petersilie (Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Vegetable stew with potatoes, carrots, string beans, pepper and parsley
(onions, garlic, seasoned butter)

Potaje de verduras con patatas, zanahorias, judias verdes, pimiento y perejil
(cebolla, ajo, mantequilla aromática)

16.



Sukini

10,50 €

Gemüseeintopf mit Zucchini,

Aubergine, Kürbis, frischen Tomaten und Petersilie

Vegetable stew with zucchini, aubergine, pumpkin, fresh tomatoes and parsley

Potaje de verduras con calabacín, berenjena, calabaza, tomates frescos y perejil

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.
We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.
Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscous und die Teigtaschen

Hauptspeisen mit Hähnchen



21.

Dorho-Zigni / Dorho-Wot

11,50 €

Nationalgericht: Hähnchenfleisch in einer scharfen Tomatensauce

(Zwiebeln, Knoblauch, „Berbere“ [Gewürzmischung], Gewürzbutter)

National dish: Chicken with a spicy tomato sauce

(onions, garlic, „berbere“ [assorted spices] and seasoned butter)

Plato nacional: Pollo con salsa picante de tomate (cebolla, ajo, mantequilla aromática)



22.

Dorho Alitscha-Bedinsch

10,50 €

Hähnchenfleisch mit Alitscha (Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Karotten,

Paprika, Petersilie) mit Heimatgewürzen und Curry (scharf oder mild)

(Zwiebeln, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Dorho with Alitscha (vegetable stew with potatoes, carrots, string beans, pepper & parsley)(spicy oder mild)

Dorno con Alitscha (potaje de verduras con patatas, zanahorias, judías verdes, pimiento

& perejil) con especias de Eritrea/Etiopía y curry (suave o picante) (cebolla y mantequilla aromática)



23.

Dorho Behamli

10,50 €

Hähnchenfleisch mit Grünkohl gemischt (scharf oder mild)

(Zwiebeln, eritreische Gewürze, Gewürzbutter)

Dorho mixed with Eritrean type curly kale (onions, Eritrean spices, seasoned butter)

Dorho mezclado con col rizada a la Eritrea (cebolla, especias de Eritrea, mantequilla aromática)



24.

Dorho Alitscha

11,50 €

Hähnchenbrust in einer milden Currysoße

(Paprika, Zwiebel, Gewürzbutter, Petersilie)

Chicken breast in a mild curry sauce (pepper, onions, seasoned butter, parsley)

Pechuga de pollo con una salsa suave de curry (pimiento, cebolla, mantequilla aromática, perejil)

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.

We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.

Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscous und die Teigtaschen

RESTAURANT Abessina አበሲና ግርማይ ostafrikanische Spezialitäten

Wein / ነቢት

Weißweine

Chardonnay De May (Südafrika)	0,2 l Glas	4,50 €
	0,75 l Flasche	16,00 €
Cape Beach Sauvignon blanc	0,2 l Glas	4,20 €
	0,75 l Flasche	15,00 €

Rosé

Cape Bridge Pinotage	0,2 l Glas	4,20 €
	0,75 l Flasche	15,00 €

Rotweine

Swartland Cabernet Savignon	0,2 l Glas	4,50 €
	0,75 l Flasche	16,00 €
Cape Bridge Pinotage	0,2 l Glas	4,20 €
	0,75 l Flasche	15,00 €

Spezialitäten aus Eritrea

Areqi Asmara (eritreischer Heimatouzo)	0,2 cl Glas	2,50 €
Mies (eritreischer Honigwein)	0,2 l Glas	3,50 €
	0,4 l Flasche	6,00 €

Rotwein enthält Phosphat

ASMARA



Special

ZIBIB

Product of Eritrea by
Abessina & Family Limited Factory
P.O. Box 1000, Asmara, Eritrea



RESTAURANT

Abessina አበሲና ግርማይ

ostafrikanische Spezialitäten

Bier / ቢራ

Warsteiner Pils (vom Fass)	0,20 l	2,20 €
Warsteiner Pils (vom Fass)	0,40 l	3,20 €
Warsteiner (alkoholfrei)	0,33 l	2,50 €
König Ludwig Weizen (hell)	0,50 l	3,40 €
König Ludwig Weizen (alkoholfrei)	0,50 l	3,40 €
König Ludwig (dunkel)	0,50 l	3,40 €
Dju dju Beer / Mango	0,30 l	3,70 €
Dju dju Beer / Banane	0,30 l	3,70 €
Dju dju Beer / Passion	0,30 l	3,70 €
Dju dju Beer / Palm Lager	0,30 l	3,70 €

Spirituosen / አልኮሎል መስተ

Vodka Red Bull	2cl	4,50€
Bacardi-Cola ¹²	2cl	4,50€
Jim Beam-Cola ¹²	2cl	4,50€
Whisky-Cola ¹²	2cl	4,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Tequila (braun)	2cl	2,50€
Tequila (weiß)	2cl	2,50€
Savanna Dry	0,33l	4,00€

1 - mit Farbstoff, 2 - koffeinhaltig



Vegane Hauptspeisen

11.



Schiro

Eritreisches Kichererbsenpüree pikant gewürzt
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze)
(nach Auswahl mit Gewürzbutter, dann nicht vegan)

9,50 €

Eritrean chickpea puree, piquantly seasoned (onions, garlic)

Puré de garbanzos a la Eritrea (picante), (cebolla, ajo)

12.



Timtumo

Rote Linsen in Zwiebel-Tomatensauce mit Gewürzen aus der Heimat
(Zwiebeln, Knoblauch, eritreische/äthiopische Gewürze)

9,50 €

Red lentils with onion-tomato-sauce with spices from Eritrea/Ethiopia
(onions, garlic, spices)

Lentejas rojas en salsa de cebolla y tomate con especias de Eritrea y Etiopía
(cebolla, ajo, especias)

13.



Hamli

Grünkohl nach eritreischer Art, gemischt mit Spinat, mit Gewürzen
aus der Heimat (Zwiebeln, Knoblauch, eritreische Gewürze)

10,50 €

Eritrean type Green cabbage, mixed with spinach with spices from Eritrea/Ethiopia
(onions, garlic)

Col rizada a la Eritrea, mezclada con espinacas y especias de Eritrea y Etiopía
(cebolla, ajo)

Zu den Hauptgerichten servieren wir Injera, Reis und Couscous.
We serve all our dishes with salad and injera, rice and couscous.
Todos los platos se sirven acompañados de ensalada e injera, arroz y cuscús.
Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscous und die Teigtaschen

RESTAURANT
Abessina አበሲና ግርማዩ
ostafrikanische Spezialitäten
Gemischte Platten
VEGAN



Gemischte Platte / VEGAN
für 5 Personen

12,00 € pro Person



Gemischte Platte / VEGAN
für 2 Personen

24,00 €

Auf Wunsch wird eine Ecke der Platte nachgereicht:

Vegan	3,50 €
große Ecken Veg.	6,50 €

Auf Wunsch, pro Person:

Injera	1,00 €
Reis / KussKuss	1,50 €

Alle Gerichte sind glutenfrei ausgenommen Injera, Couscus und die Teigtaschen