



AFRICAN VIOLET

ETHIOPAN COFFEE & RESTAURANT



*REAL
AFRICAN*

**INJERA
& FUFU**

*REAL
AFRICAN*
**SAMBUSA
& MEHR**

*ORIGINAL
FOOD*
**KAFFEE-
ZEREMONIE
UVM.**

DIE AFRIKA-VIELFALT ÄSTHETISCH SERVIERT



Vorspeisen

SAMBUSA – FRITTIERTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT LINSEN

mit Zwiebel und milder Peperoni, dazu hausgemachte Tomatensoße 6,90 €

SAMBUSA – FRITTIERTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT RINDFLEISCH

mit Zwiebel und milder Peperoni, dazu hausgemachte Tomatensoße 7,90 €

Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

AFRICAN VIOLET

Sambusa mit hausgemachter Tomatensoße, Taboulé (Bulgursalat) und Azifa (Berglinsensalat) mit hausgemachten Dips pro Person 8,40 €

MEZZE DELUXE

Sambusa mit hausgemachter Tomatensoße, knusprigen Linsenbällchen, knusprigen Fleischbällchen, Keysir-Salat (Rote-Bete-Salat) und Couscoussalat mit hausgemachten Dips . . . pro Person 9,90 €

Gambusa



Suppen

LINSENSUPPE (VEGAN)	8,90 €
BERGLINSENSUPPE MIT HAUSGEMACHTER LAMMBRÜHE	8,90 €
MANGO-CHILI-SÜSSKARTOFFELSUPPE	8,90 €

Salate

AZIFA (VEGAN) ^G Pikant gewürzte Berglinsen mit Zwiebel und Peperoni	7,90 €
GEMISCHTER SALAT KLEIN ^{G,I}	5,00 €
GEMISCHTER SALAT (VEGAN) ^G Gemischter Salat mit getrockneten Feigen, Granatapfel und hausgemachtem Salatdressing	8,90 €
GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHEN ^{G,I} Gemischter Salat mit getrockneten Feigen, Granatapfel und hausgemachtem Salatdressing mit gebratenem Hähnchen	12,90 €
COUSCOUSSALAT (VEGAN) Couscoussalat mit Tomatenmark, Paprika und Blatt Petersilie	7,90 €
TABOULÉ (VEGAN) ^{G,I} Bulgursalat mit Petersilie, Minze, Peperoni, Zwiebel und Granatapfel	7,90 €
KEYSIR-SALAT (VEGAN) Rote-Bete-Salat mit Kartoffel und hausgemachtem Dressing	7,90 €
„AFRICAN VIOLET“ FITFIT - TOMATENSALAT (VEGAN) Tomate, Zwiebel, Lauch, Peperoni, Paprika und Berbere wird über kleingeschnittene Injera gegossen (leicht scharf)	8,90 €







Hauptspeisen

Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden wahlweise mit Injera, Reis oder Couscous serviert.

DOROWOT (SCHARF) ^E

Ein äthiopisches Nationalgericht aus Huhn mit Zwiebel, Berbere, äthiopischen Gewürzen und äthiopischer geklärter Butter mit gekochtem Ei 17,80 €

DOROWOT ALCHA (MILD) ^E

Ein äthiopisches Nationalgericht aus Huhn mit Zwiebel, äthiopischen Gewürzen und äthiopischer geklärter Butter mit gekochtem Ei 16,60 €

DOROTIBS ^{E, I}

Geschnetzeltes Hähnchen gebraten mit Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Rosmarin . . . 15,90 €

CHICKEN MUAMBA (ANGOLA)

Aromatischer angolanischer Hühnereintopf, gewürzt mit Knoblauch, Chili und Gemüse, gekocht in Palmöl 16,90 €

MAAFE (WESTAFRIKA) ^H

mit Hähnchen-Erdnusssoße 16,90 €

AFRIKANISCHER JOLLOF-REIS

Gericht aus Reis, Tomaten, Paprika und Zwiebel, serviert mit Hähnchenunterschenkel. . . 17,90 €

FUFU ^H

mit Hähnchen-Erdnusssoße 17,90 €



Fleischgerichte

Alle Gerichte werden wahlweise mit Injera, Reis oder Couscous serviert.

KITFO ^E

Tatar mit äthiopischer geklärter Butter und Chilimischung (Mitmita), wird roh oder leicht angebraten serviert 17,80 €

KITFO-DULET ^E

Tatar mit Zwiebel, Chili, Knoblauch, Petersilie und geklärter Butter, wird roh oder leicht angebraten serviert 19,90 €

GORED GORED ^E

In Würfel geschnittenes, rohes Rindfleisch, mit Berbere und geklärter Butter abgeschmeckt 17,90 €

TIBS ^{E, I}

Gebratene Lammfleischstücke mit Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Rosmarin 17,90 €

ZILELTIBS ^E

Gebratene Streifen von zartem Rindfleisch mit Zwiebel, Paprika und Rosmarin 17,90 €

AWAZETIBS ^{E, I}

Leicht scharf gebratenes Rindfleisch mit Berbere, Zwiebel und Knoblauch 16,90 €

DEREKTIBS ^E

Gebratene Lammfleischstücke mit Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Rosmarin 19,50 €

GOMEN BE SIGA

Grünkohl und Rindfleischstücke mit Zwiebel, Knoblauch und geklärter Gewürzbutter 17,90 €

TIBS FITFIT ^{E, I}

Zerrissene Injera-Stücke mit Awazetibs 17,90 €

BOZENASHIRO

Soße aus gewürztem Kichererbsenpulver mit Rindfleischstückchen 15,90 €

BAMYA

Okra-Schoten mit Rindfleisch in Tomatensoße 17,90 €

FUFU ^H

mit Rind-Erdnusssoße 17,90 €



Vegan



Vegane Hauptgerichte

Alle Gerichte werden wahlweise mit Injera, Reis oder Couscous serviert.

FUFU ^H

mit Linsen und Erdnussoße 16,90 €

FUFU

mit Okra in Tomatensoße 18,90 €

CHAKALAKA

Würzige südafrikanische Soße mit viel Gemüse 15,50 €

SHIRO

Soße aus gewürztem Kichererbsenpulver und Zwiebel 15,00 €

BAMYA

Okra-Schoten in Tomatensoße. 15,90 €

GRÜNKOHL

Grünkohl gebraten mit Zwiebel, Knoblauch und äthiopischen Gewürzen 12,00 €

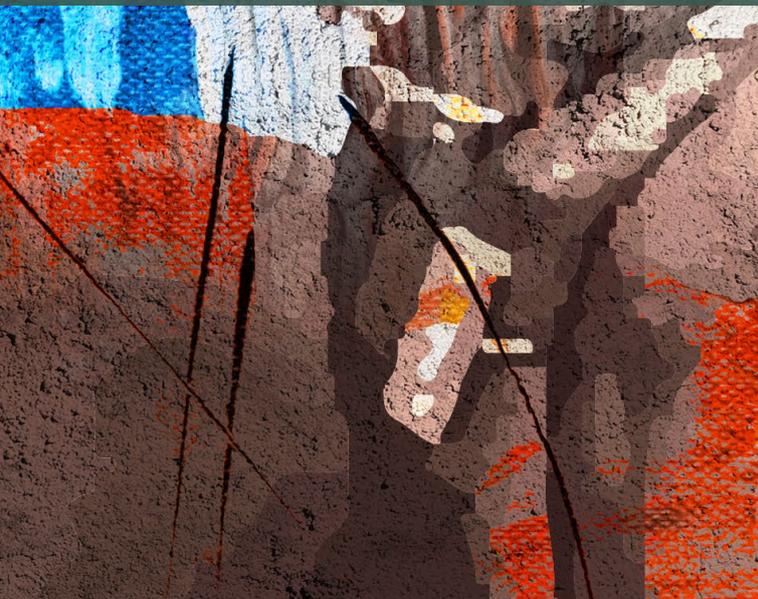
Veggieplatte

VEGGIEPLATTE 1

Miser Wot (Berglinsensoße), leicht scharf, Alcha Kekmiser (Gelbe-Linsen-Soße), Gomen (Grünkohl), Fosolia (grüne Brechbohnen mit Karotten), Keysir (Rote Bete mit Kartoffel) 16,90 €

VEGGIEPLATTE 2

Alcha Miser (Berglinsensoße), Kekmiser Wot (Rote-Linsen-Soße), leicht scharf, Alcha Tikel Gomen (Weißkohl mit Karotten), Fosolia (grüne Brechbohnen mit Karotten), Keysir (Rote Bete mit Kartoffel) 16,90 €



gemischte Platten

FAMILIENPLATTE (VEGAN) ^A

Mix aus Veggieplatte 1 + Veggieplatte 2

für 1 Person 18,00 €
ab 2 Personen pro Person 17,00 €

AFRICAN-VIOLET-SPEZIALPLATTE ^{A, C, E}

Kombination aus verschiedenem Fleisch und vegetarischen Gerichten

für 1 Person 19,90 €
ab 2 Personen pro Person 18,50 €

BEYAYNETU - SCHMORGERICHT-MIXPLATTE ^{A, C, E}

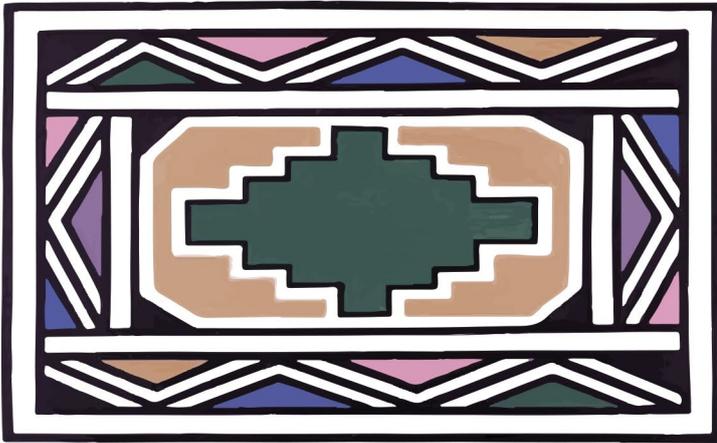
Dorowot (Hähnchen, scharf), Yebeg Alcha (Lamm, mittelscharf), Sigawot (Rind, mild),
Minchetabesh (Rinderhack, scharf)

für 1 Person 18,00 €
ab 2 Personen pro Person 17,00 €



Fisch





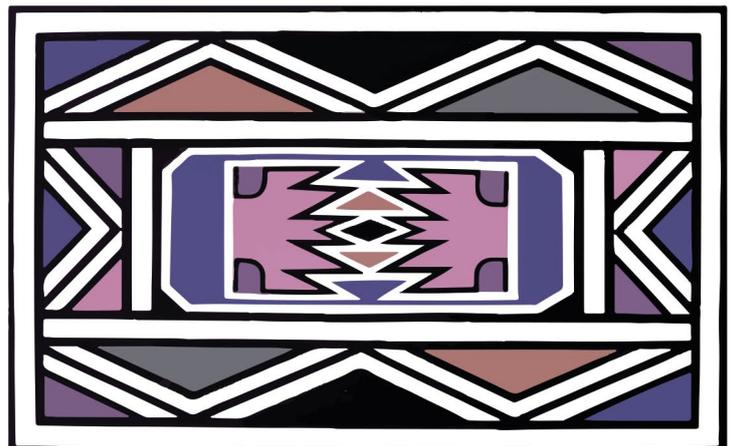
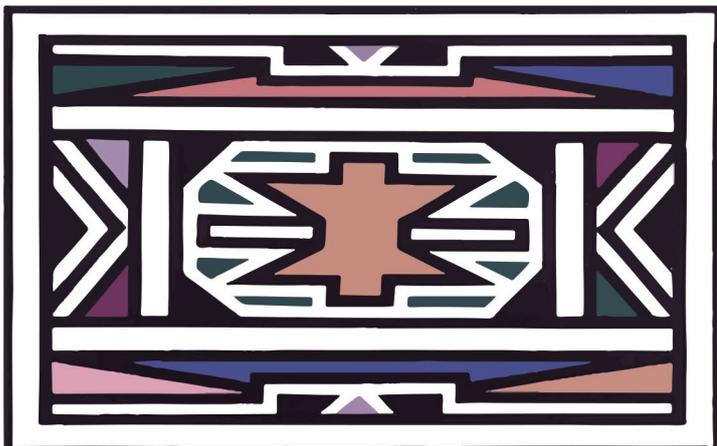
Fisch

FISCHGULASCH MIT REIS^{A, D}

Fisch mit Zwiebel, Paprika und Tomate mit äthiopischen Gewürzen. 16,90 €

ASATIBS^{A, D}

Gebratene Dorade, serviert mit Reis. 19,90 €



Dessert

MALVA-PUDDING (SÜDAFRIKA) ^{3, A, C}

Eine Art Kuchen, der beim Backen mit heißem Sirup begossen wird (daher der Name Pudding),
serviert mit Vanilleeis. 6,00 €

GEBACKENE BANANE ^{3, A, C, G}

Bananen werden im Teigmantel frittiert und mit Honig und veganen Eis serviert 6,00 €





Beilagen

INJERA (AUS TEFF- UND GERSTENMEHL) ^A	1,50 €
REIS	3,50 €
COUSCOUS	3,50 €
Auf Wunsch auch Injera aus 100 % Teffmehl.	3,50 €

Dips



Dips

Auf Wunsch mit Brot + 1,00 €

AWAZE (SCHARF, VEGAN) †

Gewürzter Berbere-Dip. 2,00 €

KOCHKOCHA (SEHR SCHARF, VEGAN)

Gehackte Peperoni mit Knoblauch, Ingwer und vielen Kräutern 2,00 €

HUMMUS

Eine orientalische Paste aus Kichererbsen und Tahini 2,00 €

HARISSA – NORDAFRIKANISCHE CHILIPASTE (SEHR SCHARF, VEGAN)

Chilis, Knoblauch und abgestimmte Gewürze 2,00 €

DATTEL-FETA-DIP ^E

mit Curry, Frischkäse und Feta. 2,00 €

Kaffee



Kaffee

KAFFEE	2,90 €
ESPRESSO / MACCHIATO	2,90 € / 3,10 €
ESPRESSO DOPPIO / MACCHIATO	3,40 € / 3,60 €
CAPPUCCINO	3,30 €
MILCHKAFFEE	3,30 €
LATTE MACCHIATO	3,60 €
LATINO	2,90 €
CHAI LATTE	3,90 €
MACHA TEA	4,20 €
CURCUMA LATTE	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,10 €
MOCCACCINO	3,90 €
AFFOGATO MIT AMARULA	4,20 €
ÄTHIOPISCHE KAFFEZEREMONIE Ab 2 Personen	pro Person 4,00 €
Laktosefrei, Soja- oder Hafermilch	+ 0,50 €



Tee

ÄTHIOPISCHER GEWÜRZTEE

Schwarztee gewürzt mit Kardamom, Nelken und Zimt 3,20 €

MAROKKANISCHE FRISCHE MINZE 3,50 €

+ Ingwer 4,00 €

ÄTHIOPISCHER TOSINJ-TEE (SAND-THYMIAN) 3,50 €

GRÜNER ROOIBOSTEE (SONNE AFRIKAS) 3,10 €

Getränke

SELTERS CLASSIC	0,25l 2,80 €
groß	0,75l 6,50 €
SELTERS NATURELL	0,25l 2,80 €
groß	0,75l 6,50 €
PEPSI, MAX ^{a, c, d, e}	0,30l 3,20 €
MIRINDA, 7UP ^{c, f}	0,30l 3,20 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{b, f} , GINGER ALE ^c	0,20l 3,10 €
APFELSCHORLE	0,20l 2,50 €
groß	0,30l 4,50 €
ELEPHANT BAY ICE TEA ^{8, f} Peach Zero, Peach, Green Tea, Passion Fruit, Pomegranate, Lemon, Blueberry, Raspberry, Mango-Pineapple, Watermelon	0,33l 4,50 €
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	0,20l 4,00 €
groß	0,30l 5,00 €
RAPP´S SÄFTE (APFEL-, BANANEN-, KIRSCH-, MANGOSAFT)	0,20l 3,00 €
groß	0,30l 4,50 €
SAFTSCHORLE	0,20l 2,50 €
groß	0,30l 3,50 €

Bier

PILS VOM FASS	0,30l 3,50 €
groß	0,50l 4,50 €
WEIZEN NATURTRÜB VOM FASS	0,30l 4,50 €
RADLER ^f	0,30l 4,00 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL	0,50l 4,50 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN KRISTALL	0,50l 4,50 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50l 4,50 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	0,33l 3,50 €
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	0,33l 3,50 €
AFRIKANISCHES DJUDJU-BIER ^d Banana, Mango, Pineapple, Passionsfrucht	0,33l 4,90 €
ÄTHIOPISCHER HONIGWEIN TEJ, HAUSGEMACHT	0,20l 6,50 €
groß	0,75l 19,50 €

Liköre (2 cl)

SAMBUCA	4,50 €
JÄGERMEISTER	4,50 €
BAILEYS.	4,50 €
AMARULA	4,50 €
RAMAZZOTTI	4,50 €
AVERNA	4,50 €
OUZO	4,50 €
FERNET-BRANCA.	4,50 €

Spirituosen (4 cl)

ABSOLUT VODKA.	5,50 €
GREY GOOSE	8,50 €
BOMBAY GIN	7,50 €
GORDON'S GIN	6,50 €
TEQUILA GOLD/SILVER	5,00 €

Whiskey (4 cl)

CHIVAS REGAL	8,50 €
JACK DANIEL'S	6,00 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL.	5,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,50 €

Longdrinks (4 cl)

GIN TONIC ^b	8,00 €
VODKA TONIC/LEMON ^{b, f}	8,00 €
WHISKY COLA ^{a, c}	8,00 €
CAMPARI ORANGE ^c	8,00 €





ALLERGENE

- A) Enthält glutenhaltiges Getreide
- B) Enthält Schalenfrüchte
- C) Enthält Eier
- D) Enthält Fisch
- E) Enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- F) Enthält Sojabohnen
- G) Enthält Honig
- H) Enthält Erdnüsse
- I) Enthält Senf/-Erzeugnisse
- J) Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Süßungsmittel
- 4) Koffeinhaltig
- 5) Aspartam
- 6) Antioxidationsmittel

