



MITTAGSMENÜ

24.11.20-27.11.20

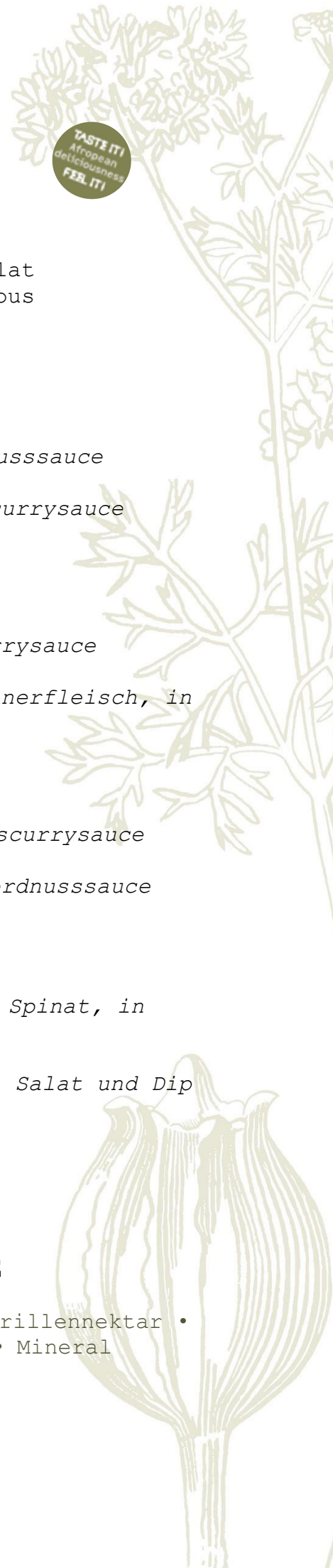
Menü Vegan 14,50 €

Menü mit Fleisch 15,50 €

+ Gemüsesuppe mit Kokosmilch oder Salat

+ Mittagsgericht mit Reis oder Couscous

+ Alkoholfreies Getränk



DIENSTAG

Mafe na Mboga (E)

Süßkartoffeln mit Gemüse in würziger Erdnusssauce

Mboga na Nyama (M)

Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Kokoscurrysauce

MITTWOCH

Mboga na Viazi

Gemüse mit Kartoffel in würziger Kokoscurrysauce

Maharage na Nyama

Über Nacht eingelegte getrocknete Bohnen mit Hühnerfleisch, in Tomatensauce aufgekocht

DONNERSTAG

Ndengu

Linsen mit fein geschnittenem Gemüse in Kokoscurrysauce

Mafe na Nyama (E)

Hühnerfleisch mit feinen Karotten in Tomatenerdnusssauce

FREITAG

Maharage na Nyama

Über Nacht eingelegte getrocknete Bohnen mit Spinat, in Tomatensauce aufgekocht

Kuku

Würzige Hühnerkeule mit angebratenen Kartoffeln, Salat und Dip

Änderungen vorbehalten!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfel-Holundersaft • Apfelsaft • Birnensaft • Marillennektar •
Johannisbeernektar • Makava • Tirola cola • Mineral

SNACKS ZUM BESTELLEN

Sambusa (A) 3,0 €

Gefüllte Teigtasche mit wahlweisem Faschiertem, Spinat und Schafskäse, Kartoffel und Lauch oder Linsen

Sambusateller (A) 8,5 €

*2 Stück gefüllte Teigtaschen mit wahlweise Rindfaschiertem, Spinat und Schafskäse, Kartoffel und Lauch oder Linsen
Dazu frischen Salat und Dips*

Plantine Bokoboko (E) 5,9 €

süße Kochbananen mit Tomatendip oder Erdnuss-Tomatendip

Allergenenachweis:

A... Glutenhaltiges Getreide

E... Erdnuss

M... Senf

Unsere Gerichte wurden mit unserer selbstkreierten **tamu sana BIO Gewürzmischung** gekocht. **Ab sofort im Restaurant erhältlich**

TASTE IT!
African
deliciousness
FEEL IT!

