

VORSPEISEN

1 Vegetarische Samosa

mit Mango-Dip und Knoblauch-Joghurt

4,90

2 Lammfleisch Samosa

mit Mango-Dip und scharfem Linsen-Dip

5,90

3 Madagassische Kokosmilchsuppe

mit Garnelen, nach traditioneller kapmalaiischer Art

7,10

4 Shrimps in knusprigem Kokosmantel

mit Mango-Dip und scharfem Linsen-Dip

6,90

5 Antilopenrohschinken

mit Wildkräutersalat und Röstmandeln an kreolischer Thunfischsoße

10,90

SALATE

10 Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven und Zwiebeln an Kräuterdressing

5,50

11 Mesgana Salat

*mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, Zwiebeln,
Thunfisch und Ziegenkäse an Kräuterdressing*

7,90

12 Serengeti Salat

*Wildkräutersalat mit Kichererbsen, Süßkartoffeln,
Ei und Shrimps an Mangodressing*

10,50

EXOTISCHE FLEISCHSORTEN

20 Afrikanische Dorfplatte

Straußen-, Antilopen- und Zebrafleisch mit Gemüse in Thymian-Kokosmilch-Soße, dazu Cassava (Maniok, afrik. Wurzelgemüse)

29,90

21 Straußenfilet

mit Gemüse in Thymian-Kokosmilch-Soße, dazu gekochte Süßkartoffel

28,90

22 Antilopen-Chakalaka

angebraten in Palmöl, mit Tomaten, Gemüse, Okraschoten und Thymian in madagassischer Chakalaka (afrik. Würzsoße), dazu Kochbanane

22,90

23 Zebrafilet

mit Gemüse in Thymian-Kokosmilch-Soße, dazu gekochte Süßkartoffel

23,40

24 Krokodilfilet

an Mango karamelisiertes Krokodilfilet mit Ziegenkäse, Gemüse und Süßkartoffel

33,90

RINDFLEISCHGERICHTE

30 Antananarivo

in Palmöl angebratenes Rinderhackfleisch mit Schafskäse, serviert auf Bananenblättern mit angebratenen Süßkartoffeln

10,50

31 Bobotie

Hackfleischauflauf nach traditioneller kapmalaiischer Art mit Rosinen und Trockenaprikosen, serviert mit Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis) und Erdnussoße

13,50

32 Omby Paw Paw

in frischem Papayasaft mariniertes Rinderfilet mit madagassischem Pfeffer an Papayareduktion mit Gemüse und gekochten Süßkartoffeln

24,90

LAMMFLEISCHGERICHTE

40 Lammfleisch-Chakalaka

mit Tomaten, Gemüse, Okraschoten und Thymian in madagassischer Chakalaka (afrik. Würzsoße), dazu geröstetes Chapati

13,20

41 Lammfleisch Malai

mit Cashewnüssen, Datteln, Rosinen, Gemüse und Thymian, dazu gekochte Süßkartoffel

14,30

42 Zilizil Masai

gegrilltes Lammfleisch mit Gemüse und Kichererbsen in Kokosmilchsoße, dazu Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

16,90

HÜHNCHENFLEISCHGERICHTE

50 Mosakiky

Hähnchenbrust mit getrockneten Früchten, Gemüse und Kokosmilchsoße, dazu Cassava (Maniok, afrik. Wurzelgemüse)

14,50

51 Hühnchen Masala

Hühnchenfleisch, Gemüse und Okraschoten in würziger Tomatensoße, dazu Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

12,90

52 Kuku Paka

Hühnchenfleisch nach kongolesischer Art mit Gemüse und Kichererbsen in Kokosmilchsoße, dazu Kochbanane

12,90

FISCHGERICHTE

60 Dodoma Masala

Tilapia (afrik. Süßwasserbarsch), Gemüse und Okra in würziger Tomatensoße, dazu Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)
15,50

61 Fischeintopf „Kap Malay“

verschiedene Fischarten mit Gemüse und Joghurt, dazu geröstetes Chapati
14,90

62 Kingklip (südafrik. Salzwasserfisch)

angebraten mit Kokosmilchsoße, Kardamon und „heißer Vanille“ (Chili-Vanille Gewürz), dazu angebratene Süßkartoffel
17,90

63 Papageifischfilet

mit Papaya und Ziegenkäse gebacken, an Kokosmilchsoße, dazu gekochte Süßkartoffel, Butter-Honig-Fenchel und Cassava Chips
22,90

VEGETARISCHE GERICHTE

70 KwaZulu

Linsen mit Curry und verschiedenen Gewürzen verfeinert, dazu Wali wa Nasi (afrik. Kokosmilch-Reis)
7,80

71 Shaka Okra

Eintopf aus Okragemüse, Ananas und Kokosnusssoße, verfeinert mit „heißer Vanille“ (Chili-Vanille Gewürz), dazu Cassava (Maniok, afrik. Wurzelgemüse)
9,00

72 Konkomba

Kichererbsen und Kochbanane in Tomatensoße und Gemüse
9,20

73 Moklkolko

Spinat in Tomatensoße mit Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis) und Joghurt
8,90

74 Duppahagy

Kürbis in Kokosmilchsoße mit Gemüse und gekochter Süßkartoffel
9,90

75 Vegetarische Probierplatte

Nr. 70, 71, 72 und 73 mit Wali Wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis) und Joghurt
12,90

MENÜ - ÜBERRASCHUNGSANGEBOT

Wählen Sie Fisch, Fleisch oder vegetarisch und lassen Sie sich mit einem 3-Gänge-Menü überraschen!

80 Fischmenü

pro Person

27,40

81 Vegetarisches Menü

pro Person

23,50

82 Fleischmenü

pro Person

28,30

NACHTISCH

90 Mangoko

Mangoeis mit frischer Chili, Chilisirup und frischem Obst

6,50

91 Madagassisches Manna

*Mangopüree mit frischer Minze, Vanilleeis,
frischer Vanille und Schokoladensoße*

6,90

92 Mandel Malay

*Wali Wa Nasi Reis mit Joghurt, frischen Früchten,
knusprigen Mandeln und Mandelsirup*

5,90