CAFE • BAR • RESTAURANT

HABESHA

Authentisch Äthiopisch

SPEISEKARTE



VEGAN

VEGETARIAN

HALAL

Allergene & Inhaltsstoffe

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, entnehmen Sie bitte den Buchstaben-Kürzeln hinter den jeweiligen Gerichten.

***100 % Halal** – Alle unsere Gerichte werden nach Halal-Vorgaben zubereitet.*

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fische
E	Erdnüsse	F	Soja
G	Milch / Laktose	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Schwefeldioxid / Sulfite
P	Lupinen	R	Weichtiere

Unser Versprechen an Dich

Unsere Gerichte schöpfen aus der reinen Kraft der Natur. Angelehnt an die traditionellen äthiopischen Fastenzeiten, bieten wir 100 % natürliche, vegane Spezialitäten – frei von jeglicher Chemie, künstlichen Konservierungsstoffen oder raffiniertem Zucker.

Unser Herzstück, das Injera, wird in einem natürlichen Fermentationsprozess aus Teffmehl gebacken – einem uralten, absolut glutenfreien Getreide. Für höchsten Genuss im Einklang mit der Natur.

Vorspeisen & Salate



[A] ሳምቡሳ

Sambusa 5,0

Knusprig frittierte Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit würzigem **Gemüse** oder **Rindfleisch.**

(**Rindfleisch** = nicht vegan)



ስንግ

Sinig 4,5

Grüne Peperoni, gefüllt mit einer gewürzten Mischung aus Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl.



[O] ሰላጣ

Gemischter Salat

Knackiger Mix aus Eisbergsalat, Tomaten und Gurken, verfeinert mit einem klassischen Essig-Öl-Dressing.

Klein	5,5
Groß	6,5



[M] አዚፋ

Azifa 6

Erfrischender, kalter Salat aus grünen Linsen, verfeinert mit scharfem Senf (Senafich), Zwiebeln und grünem Chili.

WER ZUSAMMEN VON EINEM TELLER ISST, DESSEN HERZEN SCHLAGEN IM SELBEN TAKT.

Mehr als nur Zeichen auf Papier:
Die Fidäl ist unsere Brücke in die
3000-jährige Geschichte des
antiken Reiches von Axum.



Der Stelenpark von Axum

Suppen



[L] አተር ክክ ሾርባ

Ater Kik Shorba 6

Cremige Suppe aus gelben Spalterbsen.



[L] ምስር ሾርባ

Misir Shorba 6

Würzige Suppe aus roten Linsen.

Injera
3,9



Portion Reis
5,5



AMHARISCH IST NACH ARABISCH DIE AM ZWEITHÄUFIGSTEN GESPROCHENE SEMITISCHE SPRACHE DER WELT UND NUTZT MIT DEM GE'EZ-ALPHABET (FIDÄL) EINES DER ÄLTESTEN SCHRIFTSYSTEME, DAS HEUTE NOCH AKTIV VERWENDET WIRD.

Alle Hauptspeisen servieren wir mit glutenfreiem Injera.



ÄTHIOPIEN - DAS URSPRUNGSLAND DES KAFFEES, DA DIE SORTE ARABICA URSPRÜNGLICH AUS DER REGION KAFFA STAMMT.

Hauptspeisen



[G]

የበሬ አልጫ

Yebere Alicha 16

Traditionell gekochtes, zartes Rindfleisch in einer milden Kurkuma-Sauce, serviert mit hausgemachtem Frischkäse (Ayib).



Im Tontopf

[G]

ዝልዝል ጥብስ

Zilzil Tibs 19

In lange Streifen geschnittenes, kross gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und grünem Paprika. Serviert im Tontopf mit Awaze (Paprika-Sauce).



[G]

ጥብስ

Tibs

Saftige Rindfleischwürfel, kurz angebraten mit Zwiebeln und äthiopisch-gewürzter Butter (Nit'ir Qibe). Wahlweise scharf oder mild.

Scharf	19
Mild	18

Injera - Unser Brot, Teller und Besteck

1. Hände waschen: Wir essen mit der rechten Hand.
2. Abreißen: Ein Stück Injera-Brot abtrennen.
3. Greifen: Speisen mit dem Brot umschließen.
4. Genießen: Guten Appetit!

IN ÄTHIOPIEN WERDEN ÜBER 200 DIALEKTE GESPROCHEN.

Hauptspeisen



[G]

ጋዝ ላይት

Gas light 18

Zartes, saftig angebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und grünem Paprika.



[G, L]

ቦዘና ሽሮ

Bozena Shiro 16

Cremig gerührte Kichererbsensauce mit Rindfleischstücken, Zwiebeln und gewürzter Butter (Nit'ir Qibe).



[C, G]

ሥጋ ፍርፍር

Siga Firfir 15

In kleine Stückchen geschnittenes Injera, mit einer scharfen Rindfleischsauce, serviert mit gekochten Eiern



[C, G]

የዶሮ ቀይ ወጥ

Ye Doro Key Wot 19

Traditionell geschmorte Hühnerkeule in scharfer Berbere-Sauce, serviert mit einem hartgekochten Ei und Frischkäse (Ayib).

(Äthiopisches Nationalgericht)

Scharf oder lieber mild?
Frag uns, wenn du dir mit der Schärfe nicht sicher bist!

NIEMALS KOLONIE: MIT EINER ÜBER 3000-JÄHRIGEN GESCHICHTE IST ÄTHIOPIEN DAS EINZIGE LAND AFRIKAS, DAS NIEMALS KOLONISIERT WURDE.

Hauptspeisen



[C, G]

የበሬ ቀይ ወጥ

Yebere Key Wot 16

Würzig geschmorter Rindfleisch-Eintopf in scharfer Paprikasauce (Berbere), serviert mit traditionellem Frischkäse (Ayib) und einem hartgekochten Ei .



[L]

ሽሮ ወጥ

Shiro Wot 15

Fein gewürzte, cremig gerührte Kichererbsensauce nach traditioneller Art. Serviert mit Injera.



[G]

ክትፎ

Kitfo 22

Gehacktes Rindfleisch (Tartar), kurz geschwenkt in gewürzter Butter (Nit'ir Qibe) und scharfem Chili (Mitmita). Serviert mit Frischkäse (Ayib).



[G]

ጎረድ ጎረድ

Gored Gored 18

Zarte Rindfleischwürfel (roh oder kurz angebraten), mariniert in gewürzter Butter (Nit'ir Qibe) und original äthiopischem Chili.

Gurscha ist eine Geste der Zuneigung, bei der man seinen Tischnachbarn ein Stück Injera direkt in den Mund legt.

ÄTHIOPIEN WIRD OFT DAS ‚LAND DER 13 MONATE SONNENSCHEIN' GENANNT, DA DER EINZIGARTIGE EIGENE KALENDER 13 MONATE BESITZT.

Hauptspeisen

VEGAN



[L] ክክ አልጫ

Kik Alicha 14

Gelbe Spalterbsen, langsam geköchelt in einer milden Kurkuma-Sauce mit feinen äthiopischen Gewürzen.



[L] ምስር ወጥ

Misir Wot 14

Rote Linsen, langsam geköchelt in einer fein-würzigen Paprikasauce (Berbere) mit aromatischen äthiopischen Kräutern.

ÄLTESTES LAND: „ALS ÄLTESTER UNABHÄNGIGER STAAT AFRIKAS GILT ÄTHIOPIEN ALS EINE DER WIEGEN DER MENSCHHEIT UND ÄLTESTEN ZIVILISATIONEN DER WELT.

Äthiopien kennenlernen –
eine kulinarische Reise
durch unsere Heimat.

HABESHA SPECIALS



Habesha Kombi Platte



[C, G, L]

በያይነቱ የፍሰክ

Beyaynetu Yefesek

Gemischte Platte aus Rindfleisch und vegetarischen Beilagen auf Injera.

1 Person	19
2 Personen	39



Vegane Kombi Platte

VEGAN

[L]

የጾም በያይነቱ

Yetsom Beyaynetu

Eine bunte Auswahl unserer besten veganen Saucen, serviert auf traditionellem Injera.

1 Person	18
2 Personen	38





Äthiopiens Hochland

In Äthiopien wird jeder Kaffee vom Duft edlen Weihrauchs und knusprigem Kolo (geröstete Gerste) oder Popcorn begleitet. Ein Fest für die Sinne!

[A]

Hinweis: Kolo besteht aus gerösteter Gerste - [Gluten]

ቡና

Äthiopische Kaffee-Zeremonie (Buna) 5

Ein Ritual der Gastfreundschaft: Zuerst frisch geröstet, danach in der Jebena (Tontopf) frisch aufgebrühter Hochlandkaffee

Wir bieten die Kaffeeröstung auch direkt an Ihrem Tisch an!

ሻይ

Äthiopischer Gewürztee (Shai) 5

Schwarzer Tee, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus Zimt, Nelken und Kardamom.

Perfekter Begleiter



[A,H] ባቅላባ

Baklava 4,5

Knusprig-süße Blätterteig-Spezialität mit Honig und Nüssen.

Fragen Sie nach unserem Dessert des Tages!

Getränkekarte

Biere

[A]	**Bier vom Fass** (0,33l)	4.5
	(0,5l)	5,2
[A]	**Habesha Beer** aus Äthiopien (0,33l)	5,2
[A]	**Weißbier** (0,5l)	5,2
	Radler (0,5l)	5,2
	Alkoholfreies Bier (0,5l)	5,2

Alkoholfreie Getränke

	0.25l	0.5l
Coca-Cola	3,8	4,2
Fanta	3,8	4,2
Spezi	3,8	4,2
Sprite	3,8	4,2
Almdudler	3,8	4,2
Eistee	3,8	4,2
Himbeer-Soda	3,8	4,2
Zitronen-Soda	3,8	4,2
Holunder-Spritz	3,8	4,2
verschiedene Säfte	3,8	4,2
Red Bull	4,5	



Weine & Schaumweine [O]

Tej
(Traditioneller äthiopischer fermentierter Honigwein)

1/8l	6.8
Flasche (750ml)	32

Rotwein

1/8l	6
Flasche (750ml)	28

Weißwein

1/8l	6
Flasche (750ml)	28

Sekt

1/8l	6
Flasche (750ml)	28

Aperol Spritz 8

Spirituosen & Longdrinks

Vodka / Whiskey / Schnaps (je 2cl)	4
Gin Tonic	8
Vodka Bull	8

Tej | Süßer, äthiopischer, fermentierter Honigwein, der klassisch aus einem bauchigen 'Berele'-Glas getrunken wird.

Unsere gemeinsame Reise hat gerade erst begonnen!

Hier erfährst du mehr über das Injera!

Und hier erfährst du mehr über die Kaffee-Zeremonie!

Und hier erfährst du was Gursha bedeutet
und warum es uns so wichtig ist!

Danke, dass du hier warst!

Hat es dir gefallen?
Ein Besuch bei uns ist mehr als nur ein Abendessen –
es ist ein Austausch von Kultur und Lebensfreude.

Deine Meinung ist für uns wie das Gewürz in unseren Saucen: unverzichtbar.
Wenn du deinen Aufenthalt bei uns genossen hast, teile deine Reise mit uns auf Instagram oder hinterlasse uns eine Bewertung auf Google und TripAdvisor!

Bewerte uns auf Tripadvisor

Bewerte uns auf Google

Scannen & Teilen: Markiere uns in deinen Storys oder lass andere Reisende wissen, wie dir dein Ausflug nach Äthiopien gefallen hat. Wir freuen uns riesig auf dein Feedback!

Bis bald,

Dein HABESHA Team!