

ABESSINIA RESTAURANT



SPEISEN
&
GETRÄNKE

INJEERA

Injeera ist ein weiches gesäuertes Fladenbrot. Das Teff-Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss. Auf heißen Ton platten werden daraus Fladen gebacken.

Injeera wird gemeinsam mit anderen Speisen verzehrt. Man reißt Stücke vom *Injeera* mit der Hand ab und greift sich damit eine mundgerechte Portion.

Alle genannten Haupt speisen bieten wir ebenso mit Reis oder Couscous an.

TRADITIONELLE ZUTATEN

TESMI

Abessinische Butter, die aus Milch erzeugt wird. Durch Verfeinerung mit Gewürzen erhält diese ihren typisch Geschmack.

BERBERE

Eine scharfe Gewürzmischung bestehend aus Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Gewürznelken und Koriandersaat.

OKRA

Okra ist eine Pflanze aus der Familie der Malvengewächse, und ist eine der ältesten Gemüsepflanzen.

Kaffee - sinnlich zelebriert

Kaffee ist eine Delikatesse für die Eritreer und Äthiopier. Wenn man auf einen Kaffee eingeladen wird, ist dies eine Ehre und ein Zeichen der Freundschaft.

Sei es, dass Sie einmal Ihren Mitarbeitern, Geschäftsfreunden, Kunden oder Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis bieten möchten oder eine Hochzeit, ein Familien- oder Firmenfest veranstalten, bei uns sind Sie richtig.

Wenn der Kaffee, den man sonst nach dem Essen einfach kurz in sich hineinstürzt, zum unvergesslichen Ereignis werden soll, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, eine stimmungsvolle Kaffeeceremonie zu erleben, wie sie in Äthiopien und Eritrea Tradition ist.

Der noch grüne Kaffee wird dabei vor den Gästen auf Holzkohle geröstet, um nach dem Mahlen im typischen Tonkrug, genannt „Jebena“, noch leicht gekocht zu werden.

Schon das Rösten des Kaffees lässt einen wunderbaren und einmaligen Duft durch den Raum schweben. Sobald der Kaffee in der Jebena langsam zum Kochen kommt, streut man Weihrauch über glühende Holzkohlestücke, die in einem Weihrauch -Gefäß glühen.

Kaffeeduft und Weihrauch; das Erleben, wie sich der Kaffee von der grünen Bohne zur braunen Delikatesse verwandelt.

Ein Erlebnis, das Sie nicht so schnell wieder vergessen werden.

SALATE

Eritrea-Salat 6,50
Kopfsalat, Kartoffeln, Eier, Peperoni, Oliven,
Gurken, Tomaten, in einem Essig-Öl-Dressing

Habascha-Salat 5,00
Kopfsalat, Paprika, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Peperoni

Schafskäse-Salat 6,00
Kopfsalat, Schafskäse, Ei, Tomaten,
Gurken, Oliven

Salat mit Thunfisch 6,50
Kopfsalat, Thunfisch, Paprika, Ei, Tomaten,
Zwiebeln, Gurken

Kleiner Salat 3,50
Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken

DESSERTS

Frittierte Ananas 4,50
mit Schokosose

Frittierte Bananen 4,50
Gerollt mit süßer Injera auf Papayacreme

Zitronensorbet 3,50
Zitroneneis mit Prosecco

Zabaglione 3,50
Eigelb, gekocht mit Marsala & Zucker

FLEISCH GERICHTE

ZIGNI

Bei Zigni wird das Fleisch im Topf gegart und in einer pikanten Soße entweder zum Injeera, Reis oder Couscous serviert.

Okra (Bamya) mit Lammfleisch **11,00**
Okraschotten mit Zwiebeln,
Lammfleisch in würziger Tomatensoße

Zigni **9,00**
Derho (Huhn), Biray (Rind), Begi (Lamm)
Hühner, Lamm oder Rindfleisch in einer pikanten Soße,

Zigni mit Gemüse **11,00**
Derho (Huhn), Biray (Rind), Begi (Lamm)
Hühner, Lamm oder Rindfleisch in einer pikanten Soße,
und Gemüse

KULWA

Das Fleisch wird auf schmelzender Tesmi mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Berbere frisch angebraten. Es kann entweder zum Injeera, Reis oder Couscous serviert werden.

Kulwa **11,00**
Derho (Huhn), Biray (Rind), Begi (Lamm)
gebratenes Hühner, Rind, oder Lamm-fleisch

Kulwa mit Gemüse **12,50**
Derho (Huhn), Biray (Rind), Begi (Lamm)
gebratenes Hühner, Rind, oder Lamm-fleisch und Gemüse

Kulwa-Asa (Fisch) **12,50**
gebratene Fisch

Abessinischerplatte mit Fleisch

Für 1 Person **14,50**

Für 2 Personen **27,50**

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Vegetarische gerichte können entweder zum Injeera, Reis oder Couscous serviert werden.

Full <i>Bohnen, Joghurt, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Butter</i>	8,00
Alidscha Mildes Gemüsecurry mit Kartoffeln, grüne Bohnen und Karotten	8,50
Tumtumo Linsengericht in einer pikanten Soße	7,00
Shiro <i>Kirsch-Erbse</i>	7,50
Okra (Bamya) angedunstete Okraschoten mit Zwiebeln, in würziger Tomatensoße	7,50
Probierplatte vegetarisch Injeera mit Alidscha, Okra, Tumtumo	
für 1 Person	11,00
für 2 Personen	20,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISSEGETRÄNKE

Kaffee	2,00
Espresso	1,80
Milchkaffee	2,50
Cappuccino	2,50
Schokolade	1,80
Tee	2,00
Frischer Minztee	2,50
Grog	3,00

Alkoholfreie Getränke	0,4 l	0,2 l
Selters Naturell	2,50	1,75
Selters Classic	2,50	1,75
Selters Flasche 1L	5,00	
Cocacola / Light ^(1,16,2)	3,30	2,10
Cocacola Light ^(1,10,16,2,18)	3,30	2,10
Sprite ¹	2,50	2,10
Bitter Lemon ¹⁵	3,75	2,30
Tonic Water ¹⁵	3,75	2,10
Apfelsaft	3,75	2,50
Maracujasaft	3,75	2,50
Orangensaft	3,75	2,50
Kirschsft	3,75	2,50
Ananassaft	3,75	2,50
Pfirsichsaft	3,75	2,50
Bananensaft	3,75	2,50
Kiba	3,75	2,50

Aperitif 4Cl

Martini Bianco	3,80
Martin Rosso ¹	3,80
Extra Dry ^(1,3)	3,80
Campari ¹	3,80

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Whiskey 0,4 cl

Johnny Walker - Red label	5,00
Johnny Walker - Black label	6,00
Ballantines	5,50
Black & White	5,00
Chivas Regal	5,50
Jack Daniels	6,00
Jim Beam	5,00
Dimple	5,50
Jameson	6,00
Southern Comfort	5,50
J&B	5,00

Cognac

Vecchia Romagna	5,00
Courvoiser	5,50
Hennessy	5,50
Remy Martin	6,00
Carlos I	5,50
Martell	5,80

Spirituosen 0,2 cl

Smirnoff Vodka	2,50
Gordon's Dry Gin	3,00
Tequilla Silver / Gold	3,00
Jamaican Rum	3,00
Bacardi	3,50
Havanna Silver	3,00
Havanna 3 Years	3,50
Havanna 7 Years	6,00
Capitan Morgan Black	3,00
Capitan Morgan 73% (Spiced)	6,00
Myer's Rum	4,00
Asbach Uralt	3,00
Metaxa	3,00
Mariacron	3,00
Cointreau	3,00
Sambuca	2,00
Baileys on ice	3,50
Batida de Coco	3,00
Amaretto	3,00
Sherioan's	3,00
Fernet Branca	3,00
Grappa	3,00
Gilbert Calvados	3,50

Biere	0,4l
Römer Pils vom Fass	3,00
Binding Lager (0,3l)	2,50
Schöffelhofer (0,5l)	3,50
Hefe	
Kristall	
Dunkel	
Alkoholfrei	3,50
Radler (0,3l)	2,50
Clausthaler (0,3l)	2,50

Weine

Rotweine aus Südafrika

Golden KAAN 0,2l / Flasche 0,7l <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,20 18,00
Niederburg 0,2l / Flasche 0,7l <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,00 16,50
Niederburg 0,2l / Flasche 0,7l <i>Shiraz</i>	4,00 16,50

Weißweine

Mosel (Halbtrocken)	3,80
Niederburg 0,2l / Flasche 0,7l <i>Sauvignon</i>	4,00 16,50
Weinschorle	2,50
Rose	4,00
Apfelwein (0,2l)	1,75
Apfelwein (0,5l)	3,00

Sekt

Mumm Flasche	18,00
Mumm Piccolo	7,00
Glas Sekt	3,80

Longdrinks

Vodka-Red-Bull	6,00
Vodka-Lemon ¹⁰ <i>Smirnoff Vodka mit Bitter Lemon</i>	6,00
Vodka- Tonic ¹⁰ <i>Smirnoff Vodka mit Tonic Water</i>	6,00
Vodka-Orange <i>Smirnoff Vodka mit Orangensaft</i>	6,00
Vodka-Apfel <i>Smirnoff Vodka mit Apfelsaft</i>	6,00
Vodka-Tropical <i>Smirnoff Vodka mit Maracuja & Kirschsafft</i>	6,00
Gin-Tonic(10) <i>Gordon's Gin mit Tonic Water</i>	6,00
Gin-Ginger ¹ <i>Gordon's Gin mit Ginger Ale</i>	6,00
Bacardi-Cola ^(1,3,9) <i>Bacardi Rum mit Cola</i>	6,00
Bacardi-Orange <i>Bacardi Rum mit Orangensaft</i>	6,00
Süsser Frankfurter <i>Southern Comfort mit Apfelsaft</i>	6,00
Whiskey-Cola ^(1,3,9) <i>Johnnie Walker mit Cola</i>	6,00
Whiskey H2O <i>Johnnie Walker mit stillem Wasser</i>	6,00
Sunrise ¹ <i>Blue Curacao und Orangensaft</i>	6,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Lemon Squash 5,50
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft

Coconut Cream 5,50
Sahne, Cocos, Ananassaft, Kirschsaf⁸

Virgin Colada 5,50
Sahne, Cocos, Ananassaft⁷

Strawberry Virgin 5,50
Erdbeer, Ananassaft, Cocos, Sahne⁸

San Francisco 5,50
Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, & Orangensaft

Fresh Abessinia 5,50
*Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Mandelsirup, Grenadine¹*

SHOTS

Limer 3,50
Smirnoff Vodka, Lime juice, Zitrone, Triple sec

Strawberry Limer 4,00
Smirnoff Vodka, Erdbeer, Zitrone, Triple sec

B52 3,50
Kahlua(8), Baileys, Captain Morgan 73%

Orgasmus 3,50
Sambuca, Baileys

Blueline 4,50
Gordon's Gin, Blue Curacao¹, Lime juice,

Cocktails

Daiquiries

Classic	6,00
Strawberry	6,00
Banane	6,00
Mango	6,00
Melone	6,00
Kokos	6,00
Rum, Zitronensaft, Zucker	6,00

Margaritas

Classic	6,00
Blue	6,00
Golden	6,00
Strawberry	6,00
Banane	6,00
Mango	6,00
Melone	6,00
Tequila, Triple sec, Zitronensaft, & Limejuice	6,00

Caipis

Caipirinha <i>Cachaca, Brauner Zucker, Limetten</i>	6,50
Caipirissima <i>Rum, Brauner Zucker, Limetten</i>	6,50
Caipirosca <i>Smirnoff Vodka, Brauner Rum, Limetten</i>	6,50
Mojito <i>Rum, Limette, frische Minze, Brauner Zucker & Wasser</i>	6,50

Fancy Things

Sex on the Beach	7.00
<i>Smirnoff Vodka, Lime juice, Zitronensaft, Apricot Brandy Peachtree, Orangensaft, Grenadine¹</i>	
Abessinia Beach	7.00
<i>Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Lime juice, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹</i>	
Tequila Sunrise	7.00
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine¹</i>	
Pepe	7.00
<i>Zitronensaft, Lime juice, Grapefruitsaft, Triple sec Tequila, Cachaga</i>	
Planterspunch	7.00
<i>Rum, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹</i>	
Touch Down	7.00
<i>Vodka Smirnoff, Zitronensaft, Lime juice, Maracujasaft, Grenadine¹</i>	
Honolulu Juicer	7.00
<i>Southern Comfort, brauner Rum, Ananassaft & Zitronensaft</i>	
Bird of Paradise	7.00
<i>Tequila, Amaretto, Gordon's Gin, Lime juice, Limettensaft⁸</i>	
Cuba Libre	7.00
<i>Rum, Coke, Limetten</i>	
Beau Rivage	7.00
<i>Rum, Gordon's Gin, Martini Rosso, Martini Dry Orangensaft, Grenadine⁽¹⁾</i>	
Jamaica Fever	7.00
<i>Brauner Rum, Cognac, Lime Juice, Mango, Ananassaft¹⁰</i>	
Valderama	7.00
<i>Malibu, Rum, Lime Juice, Tonic Water</i>	
Maikini	7.00
<i>Rum, Malibu, Ananassaft, Maracujasaft, Grapefruitsaft</i>	

Coladas

Pina Colada <i>Rum, Ananassaft, Cocos, Sahne⁸</i>	7,00
Strawberry Colada <i>Rum, Erdbeere, Ananassaft, Cocos, Sahne⁸</i>	7,00
Choco Colada <i>Baileys, Kahlua, Cocos, Creme de Cacao⁸</i>	7,00
Banana Colada <i>Rum, Banane, Ananassaft, Cocos, Sahne⁸</i>	7,00
Flying Kangaroo <i>Rum, Smirnoff Vodka, Sahne, Cocos, Ananassaft, Orangensaft, Galliano⁸</i>	7,00
Swimming Pool <i>Rum, Smirnoff Vodka, Sahne, Cocos, Ananassaft, Blue Curacao^(1,8)</i>	7,00

Sours

Whiskey Sour <i>Whiskey, Zitronensaft, Zucker & Orangensaft</i>	6,00
Fireman Sour <i>Rum, Zitronensaft, Orangensaft, & Grenadine</i>	6,00
Cherry Brandy Sour <i>Cherry Brandy, Zitronensaft, Zucker & Orangensaft</i>	6,00
Amaretto Sour <i>Amarretto, Zitronensaft, Zucker & Orangensaft</i>	6,00

Knock outs

Mai Tai <i>Rum Weiß/Braun, Captain Morgan 73%, Apricot Brandy, Amaretto, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft</i>	7,50
Lang Island Ice Tea <i>Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola^(1,3,9)</i>	7,50
Zombie <i>Rum Weiß/Braun, Captain Morgan 73%, Cherry Brandy, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft</i>	7,50
Scorpion <i>Cognac, Triple sec, Rum Weiß/Braun, Orangensaft</i>	7,50
Zanzibar <i>Smirnoff Vodka, Martini, weißer Tequila, Cointreau, Zitrone</i>	7,50

Classics

Martinis medium/sweet/dry <i>Geschüttelt oder gerührt Vermount, Gordon's Gin oder Smirnoff -Vodka</i>	5,00
Singapore Sling <i>Zitronensaft, Zuckersirup, Gordon's Gin, Wasser, Cherry Brandy</i>	6,50
White Russian <i>Smirnoff Vodka, Kahlua[®] Sahne</i>	6,00
Black Russain <i>Smirnoff Vodka, Kahlua[®]</i>	6,00
Harvey Wallbanger <i>Smirnoff Vodka, Orangensaft, Galliano</i>	6,00
Gimlet <i>Gordon's Gin, Lime juice, Limettensaft</i>	5,00
Tom Collins <i>Zitronensaft, Zuckersirup, Gordon's Gin & Wasser</i>	6,00
Between The Sheets <i>Brandy, Rum, Zitronensaft, Triple Sec</i>	6,00
Brandy Alexander <i>Sahne, Creme de Cacao, Brandy[®]</i>	5,00
Kamikaze <i>Smirnoff Vodka, Triple Sec, Lime juice & Zitronensaft</i>	6,00
Gin Fizz <i>Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker & Wasser</i>	6,00

ZUSÄTZE

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit eine Zuckerart und Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 15 chininhaltig, 16 koffeinhaltig, 18 erhöhter Koffeingehalt, 19 Stärke



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

11:30 bis 1:00 Uhr

Freitag & Samstag

11:30 bis 2:00 Uhr

Pfingstweidestrasse 2 | 60316 Frankfurt a.M

Telefon: 069- 43 91 08

www.abessinia-restaurant.com