



# Speisekarte

## Veganes Angebot

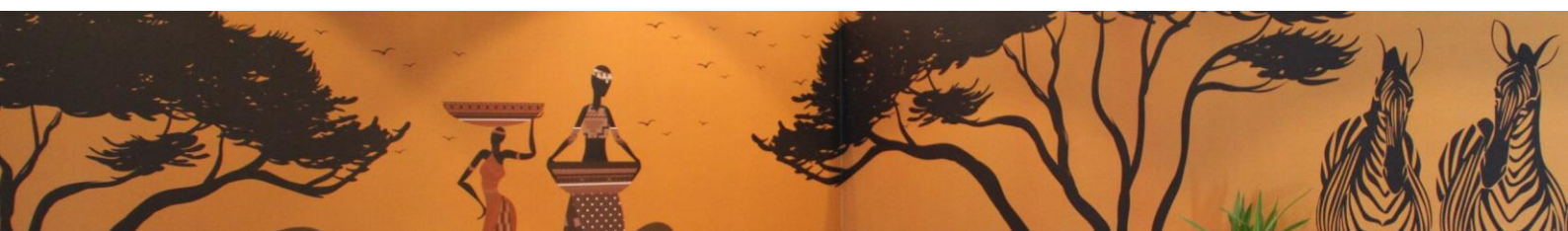
01	Rote Bohnen in Tomatensoße und Gewürzen Eine typisch kamerunische Soße	7,99 Euro
02	Erdnusssoße mit Weißkraut <sup>1)</sup> Cremige Soße mit hausgemachter Gewürzmischung	7,99 Euro
03	Spinatsoße <sup>1)</sup> Mit Erdnüssen und Gewürzen	7,99 Euro
04	Kokos-Kichererbsen-Soße Mit Süßkartoffeln und Kokosmilch	7,99 Euro
05	Gebratener Spinat Mit Zwiebeln, Tomatensoße und vielen frischen Gewürzen	7,99 Euro
06	Veganes Ndolè <sup>1)</sup> Mit frischen gemahlten Erdnüssen und Blattgemüse	8,99 Euro
07	Gekochte Bananen <sup>1)</sup> * In Soße aus frischen Erdnüssen ( <i>schwankende Verfügbarkeit</i> )	8,99 Euro

*Obenstehende Soßen servieren wir standardmäßig mit Reis.*

08	Portion Beignets <sup>a)</sup> (ca. 10 Stück) Frittierter Hefeteig – typisch kamerunisches Streetfood	5,- Euro
09	Portion Beignets <sup>a)</sup> mit roten Bohnen Der Klassiker unter dem kamerunischen Streetfood	9,50 Euro
10	Koki Bohnenkuchen kamerunischer Art mit gekochten Kochbananen oder weißen Süßkartoffeln ( <i>nur nach Vorbestellung</i> )	14,50 Euro
11	Nzeh Kürbiskernkuchen kamerunischer Art mit gekochten Kochbananen oder weißen Süßkartoffeln ( <i>nur nach Vorbestellung</i> )	14,50 Euro

## Fleischbeilagen

12	Würzige gebackene Hähnchenbrust Als Beilage zu einer der Soßen 01–07	plus 2,50 Euro
13	Zarte Rindfleischwürfel Als Beilage zu einer der Soßen 01–07	plus 3,50 Euro
14	Leckere Kaninchenkeule Als Beilage zu einer der Soßen 01–07	plus 5,- Euro





## Gerichte mit Fleisch

- |    |  |            |
|----|--|------------|
| 15 | Eru mit Garri (Maniokbrei) *<br>Mit kamerunischem Blattgemüse und Rindfleisch                                | 14,50 Euro |
| 16 | Eru „Original“ mit Garri (Maniokbrei) *<br>Mit kamerunischem Blattgemüse, Rindfleisch, Pansen und Rinderhaut | 14,50 Euro |
| 17 | Gombo mit Garri (Maniokbrei) *<br>Eine sämige Soße aus Okras und Rindfleisch                                 | 14,50 Euro |

## Fisch

- |    |   |            |
|----|---|------------|
| 18 | Gegrillter Tilapia<br>ca. 600 g <sup>b)</sup>       | 14,50 Euro |
| 19 | Gegrillter Tilapia<br>700-1.000 g <sup>b)</sup>     | 19,50 Euro |
| 20 | Gegrillter Wolfsbarsch<br>ca. 600 g <sup>b)</sup>   | 15,- Euro  |
| 21 | Gegrillter Wolfsbarsch<br>700-1.000 g <sup>b)</sup> | 20,- Euro  |

## Beilagen

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 22 | Süßkartoffelfritten <sup>5)</sup>                 | 4,50 Euro |
| 23 | Frittierte Kochbananen                            | 4,50 Euro |
| 24 | Bobolo<br>Aus zerkleinertem, fermentiertem Maniok | 4,50 Euro |
| 25 | Yamsfritten *                                     | 4,50 Euro |
| 26 | Weißer Süßkartoffelfritten *                      | 4,50 Euro |
| 27 | Gekochte weiße Süßkartoffeln *                    | 4,50 Euro |

*Auf Wunsch servieren wir zu unseren Gerichten unsere hausgemachte Chilisoße.  
(Achtung: scharf!)*

*\* Mit Stern gekennzeichnete Speisen und Getränke unterliegen Schwankungen in der Verfügbarkeit. Dies liegt an den teils speziellen Zutaten, die wir dafür verwenden.*

*Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen konsultieren Sie unsere ausliegende Liste oder fragen unser Personal.*

