

Ethio

Äthiopische Spezialitäten und mehr

ኢትዮ

Unsere Speisen



ኢትዮ

Ethio

Äthiopische Spezialitäten und mehr

የአመጋገብ ሙያ ከ ኢትዮጵያ

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Wir heißen Sie im ETHIO herzlich willkommen.

Sofern Sie nicht schon ein Freund der ÄTHIOPISCHEN KÜCHE sind, helfen wir Ihnen gern bei der Auswahl der einzelnen Gerichte.

Ergänzend zu den Beschreibungen der bei uns erhältlichen Speisen finden Sie auf der nächsten Seite noch ein paar kleine Ausführungen zu den Gewürzen und zu einem nahezu unverzichtbaren Bestandteil der äthiopischen Küche, dem traditionellen Brot:

**** Injera **** (1)

Damit Ihnen die Köstlichkeiten der äthiopischen Küche auch einen gesunden Genuss bereiten, werden alle Speisen täglich aus frischen Zutaten schonend zubereitet.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und beraten Sie selbstverständlich gern persönlich.

Das ETHIO-Team wünscht Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.



የአመጋገብ ስራዎች ከ ኢትዮጵያ

Injera

Ein in der Pfanne gebackenes Fladenbrot, das zu allen Hauptgerichten gereicht wird. Traditionell wird ein mittelgroßes Stück des Brotes abgezupft und die Speise darin eingewickelt, so dass die Hände nicht mit dem Inhalt in Berührung kommen. Selbstverständlich steht Ihnen auch Besteck zur Verfügung. (1)

Berbere

Scharfe Gewürzmischung mit Chili, die überwiegend zum Kochen verwendet wird. Diese – auf sehr liebevolle und aufwendige Art hergestellte Mischung – entwickelt beim Kochen ein wundervoll würzig-scharfes Aroma. Die Aromen der Speisen werden jedoch nicht durch die Schärfe dominiert, sondern harmonisch miteinander verbunden.

Mitmita

Diese sehr scharfe Gewürzmischung wird nicht zum Kochen verwendet, sondern als Nachwürzer bei Tisch oder als Dip.

Kurkuma (Gelbwurz)

Verleiht den Speisen eine angenehm gelbliche Färbung. Ein Gewürz, das Ihnen eventuell schon aus der indischen Küche bekannt ist. Gerichte, die mit Kurkuma zubereitet werden sind besonders für Personen geeignet, die scharfe Speisen nicht vertragen.

Kebe

Diese Butter wird zusammen mit Gewürzen auf kleiner Flamme erhitzt. Hierdurch verliert sie den Wassergehalt und erhält so ihren unvergleichlichen Geschmack. Durch Kebe erhalten alle Fleischsorten eine ganz besondere Zartheit und die Speisen eine typische Note.



የአመጋገብ ስራዎች ከ ኢትዮጵያ

Vorspeisen

01. Sambussa Besiga

Eine gebackene Teigtasche, gefüllt mit einer würzigen Rinderhack-Gemüse-Mischung und einer Salatbeilage mit selbstgemachtem Hausdressing. (1) (6)

02. Sambussa Bemissir

Eine gebackene Teigtasche, gefüllt mit einer würzigen Linsen-Gemüse-Mischung und einer Salatbeilage mit selbstgemachtem Hausdressing. (1) (5) (6)

03. Ethio Salata

Kleiner gemischter Salat mit selbstgemachtem Hausdressing und Tomaten, Gurke, Oliven, Schafskäse. (3) (4) (6)

04. Yebetu Salata

Kleiner gemischter Salat mit selbstgemachtem Hausdressing nach Art des Hauses mit Hähnchenbrust, Tomaten, Gurke, Oliven und Schafskäse. (3) (4) (6)

Auf Wunsch servieren wir die Vorspeisen für Gruppen oder mehrere Personen auf einer Platte.



የአመጋገብ ስራዎች ከ ኢትዮጵያ

Vegane / vegetarische Speisen

05. Ethio Salata Spezial

Großer gemischter Salat mit selbstgemachtem Hausdressing mit Tomatensalat, Gurke, Schafskäse, Zwiebeln, Oliven. (3) (4) (6)

06. Yeatikelt Dist

Platte mit verschiedenem Gemüse (ohne Injera).

07. Yetsom shiro

Milde Soße aus Kichererbsenmehl mit Zwiebeln und frischen, grünen Pfefferschoten, dazu Gemüsebeilage. (1) (5)

08. Yemisser Wot

Mittelscharf gewürztes traditionelles Gericht aus braunen Linsen mit Zwiebeln und Gemüsebeilage (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1) (5)

09. Beyaynetu

Harmonische Zusammenstellung veganer Gerichte, sozusagen ein Gourmeteller für Veganer*innen. (1) (5)

10. Beyaynetu Platte

für 2 Personen (1) (5)

11. Beyaynetu Platte

für 3 Personen (1) (5)

12. Beyaynetu Platte

für 4 Personen (1) (5)



የአመጋገብ ሙያ ከ ኢትዮጵያ

Hauptgerichte mit Rind- oder Lammfleisch

13. Key Wot

Scharf gewürztes Rinderragout mit Berbere, dazu Gemüsebeilage. (1)

14. Yebeg Alitcha

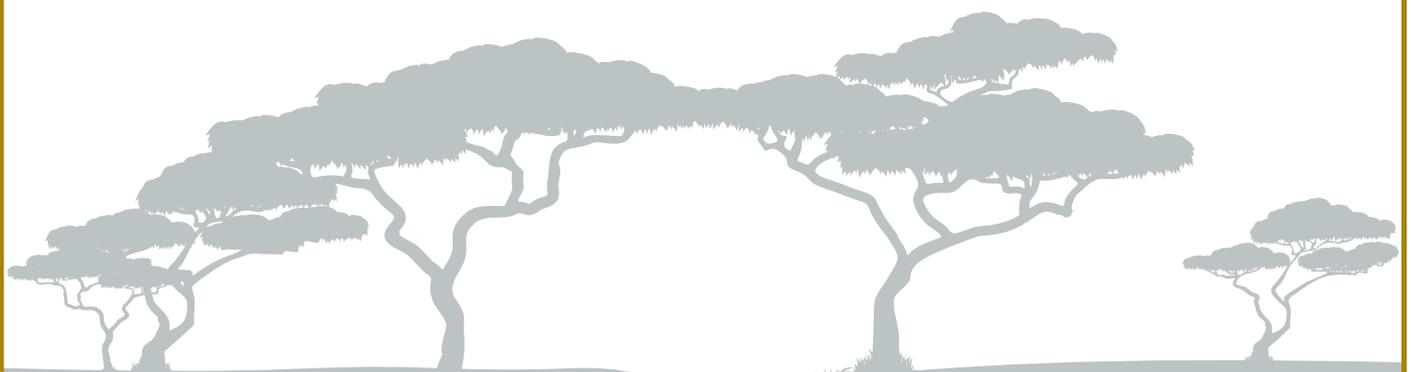
Mild gewürztes Lammragout mit Kurkuma, dazu Gemüsebeilage. (1)

15. Key Wot und Yebeg Alitche

Platte mit scharf gewürztem Rinderragout und mild gewürztem Lammragout, dazu Gemüsebeilage. (1)

16. Yebeg Tibs

Zartes gebratenes Lamm aus der Keule mit Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch, dazu Gemüsebeilage (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1)



የአመጋገብ ስራዎች ከ ኢትዮጵያ

Hauptgerichte mit Rindfleisch

17. Bozena Shiro

Milde Soße aus Kichererbsenmehl mit Zwiebeln und Rindfleisch, dazu Gemüsebeilage. (1) (2)

18. Kitfo Terrey

Bestes Tartar-ähnliches gehacktes, rohes Rindfleisch mit ausgewählten Gewürzen in zerlassener Butter (Kebe) serviert (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1) (3)

19. Kitfo Leb Leb

Wie Kitfo Terrey (18), jedoch Medium gebraten. (1) (3)

20. Kitfo Spezial

Bestes Tartar-ähnliches gehacktes, rohes Rindfleisch mit ausgewählten Gewürzen in zerlassener Butter (Kebe) und einer Beilage aus würzigem Grünkohl und Aib (körniger Frischkäse) serviert (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1) (3)

21. Gored Gored

Zartes, kurz angebratenes Rindfleisch in einer würzig-scharfen Kebesoße mit Berbere (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1) (3)

22. Zil Zil Tibs

Zartes, gebratenes Rindfleisch in würziger Kebesoße mit Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch serviert (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1)

23. Missir Besiga

Mittelscharf gewürztes Gericht aus zartem, gebratenem Rindfleisch mit braunen Linsen und Zwiebeln serviert (kann auf Wunsch scharf zubereitet werden). (1) (5)

24. Gommen Besiga

Würziges Gericht aus zartem, gebratenem Rindfleisch mit Grünkohl und Zwiebeln serviert. (1)

25. Misto

Zartes, gebratenes Rindfleisch mit Weißkohl und Gemüse serviert. (1)



የአመጋገብ ስራዎች

Hauptgerichte mit Geflügel

26. Doro Key Wot

Äthiopisches Festtagsgericht mit Hühnerfleisch, das zeremoniell zerlegt und am Knochen sanft in einer würzig scharfen Berbere-Zwiebelsoße gegart wird. Zu diesem Gericht wird jeweils Aib (körniger Frischkäse) sowie ein hartgekochtes Hühnerei serviert, das in der Soße die Aromen der Gewürze angenommen hat. (1) (2) (3)

Bei jeder Extra-Bestellung ein Injera 1 Euro

Spezialität des Hauses

Gebeta

Eine harmonische Zusammenstellung aus diversen, vorab beschriebenen Fleisch- und Gemüsegerichten, auf einer großen Platte serviert. Ein ideales Gericht für eine Gruppe, die möglichst viele Varianten der äthiopischen Küche genießen möchte.

27. Platte

für 1 Person (1) (3) (5)

28. Platte

für 2 Personen (1) (3) (5)

29. Platte

für 3 Personen (1) (3) (5)

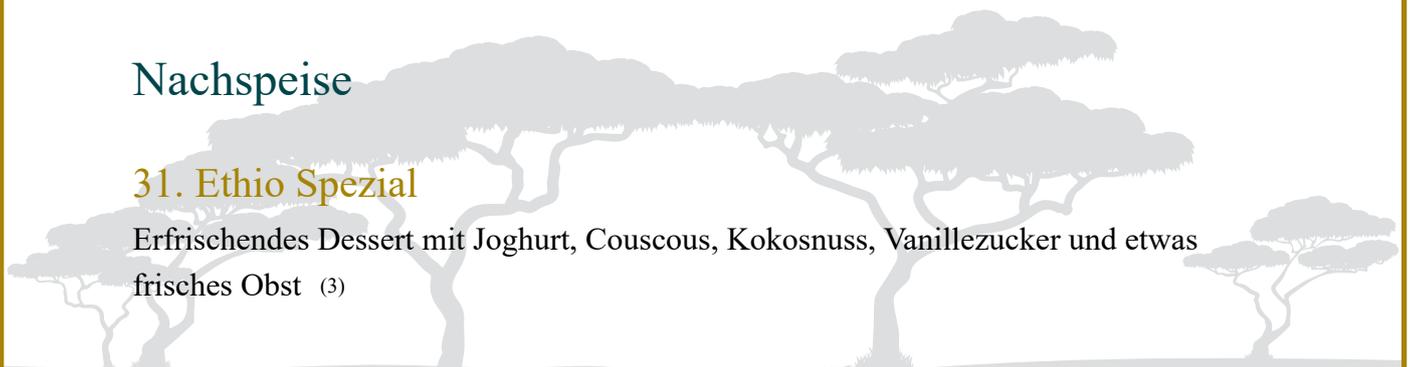
30. Platte

für 4 Personen wahlweise mit extra gebratenem Lamm- oder Rindfleisch (1) (3) (5)

Nachspeise

31. Ethio Spezial

Erfrischendes Dessert mit Joghurt, Couscous, Kokosnuss, Vanillezucker und etwas frisches Obst (3)



የአመጋገብ መያዝ ከ ኢትዮጵያ

Zusatzstoffe

- (1) Glutenhaltiges Getreide
- (2) Eier
- (3) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (4) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (5) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) Erdnüsse
- (a) Farbstoffe
- (b) Schwefeloxid und Sulfit

