

# 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 Folgeseite noch ein paar kleine Ausführungen zu den Gewürzen und zu einem nahezu unverzichtbaren Bestandteil der äthiopischen Küche, dem traditionellen Brot:

**\*\* Injera \*\***

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.



# 九 七 九

## \*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.

## \*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 ሙያ ከ ኢትዮጵያ

## Vorspeisen

### 01. Sambussa Besiga

Gebackene Teigtasche, gefüllt mit einer würzigen Rinderhack-Gemüsemischung und einer Salatbeilage

### 02. Sambussa Bemissir

Gebackene Teigtasche, gefüllt mit einer würzigen Linsen-Gemüsemischung und einer Salatbeilage

### 03. Ethio Salata

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Oliven und Schafskäse

### 04. Yebetu Salata

Kleiner gemischter Salat nach Art des Hauses mit Hähnchenbrust, Tomaten, Gurke, Oliven und Schafskäse

### 05. Yeatikelt Dist

Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons, kalt serviert.





## Vegetarische Speisen

### 06 Ethio Salata Spezial

Großer gemischter Salat mit Tomatensalat, Gurke, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

### 07. Yatikelt Dist

Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons und pikante Soße

### 08. Yetsom shiro

Milde Soße aus Kicherbsenmehl mit Zwiebeln und frischen grünen Pfefferschoten.  
Mit Gemüsebeilage.

### 09. Yemisser Wot

Mildes Gericht aus roten Linsen mit Zwiebeln und Gemüse beilagen.

### 10. Beyaynetu

Eine Harmonische Zusammenstellung vegetarischer Gerichte  
Sozusagen ein Gourmetteller für den Vegetarier

### 11 Beyaynetu Platte

für 2 Personen

### 12 Beyaynetu Platte

für 3 Personen

### 13 Beyaynetu Platte

für 4 Personen



# የአመጋገብ ሙያ ከ ኢትዮጵያ

## Hauptgerichte mit Lammfleisch

### 14. Yebeg Wot

Scharf gewürztes Lammragout mit Berbere mit Gemüsebeilage

### 15. Yebeg Alitcha

Mild gewürztes Lammragout mit Kurkuma mit Gemüsebeilage

### 16. Yebeg Bejainetu

Platte mit scharf und mild gewürztem Lammragout mit Gemüsebeilage

### 17. Yebeg Tibs

Zartes in Kebe gebratenes Lamm aus der Keule mit Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch





## Hauptgerichte mit Rindfleisch

### 18. Bozena Shiro

Milde Soße aus Kichererbsenmehl mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln

### 19. Kitfo Terrey

Bestes tartar ähnliches gehacktes rohes Rindfleisch mit ausgewählten Gewürzen in zerlassener Butter (Kebe) serviert

### 20. Kitfo Leb Leb

Wie Kitfo Terrey (19), jedoch medium gebraten

### 21. 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

### 22. Gored Gored

Zartes kurz angebratenes Rindfleisch in einer würzig-scharfen Kebesoße mit Berbere

### 23. Zil Zil Tibs

Zartes gebratenes Rindfleisch in würziger Kebesoße mit Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch serviert

### 24. Missir Besiga

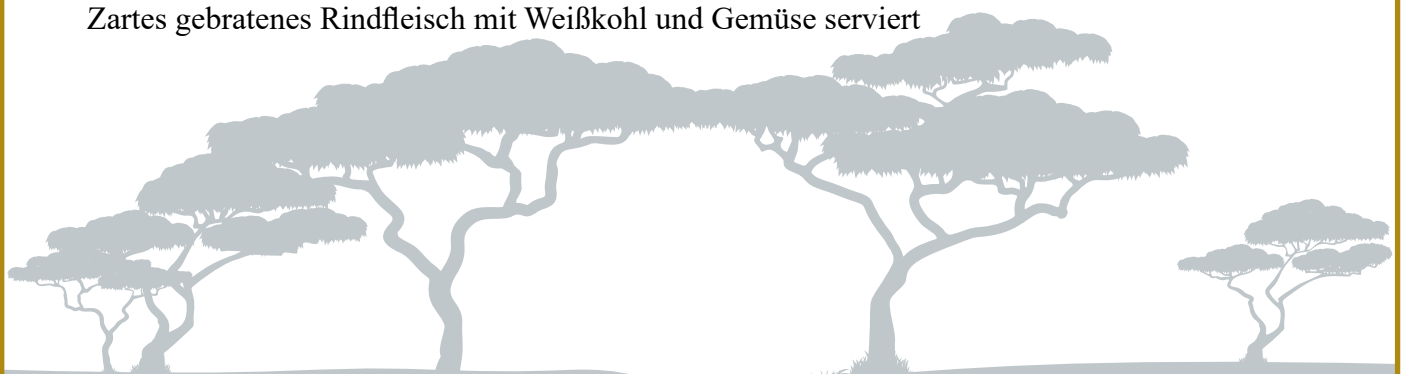
Würziges Gericht aus zartem gebratenen Rindfleisch mit roten Linsen und Zwiebeln serviert

### 25. Gommen Besiga

Würziges Gericht aus zartem gebratenen Rindfleisch mit Grünkohl und Zwiebeln serviert

### 26. Misto

Zartes gebratenes Rindfleisch mit Weißkohl und Gemüse serviert



# የአመጋገብ ሙያ ከ ኢትዮጵያ

## Hauptgerichte mit Geflügel

### 27. 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

Bei jeder Extra-Bestellung 1 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.

### 28. Platte

für 2 Personen

### 29. Platte

für 3 Personen

### 30. Platte

für 4 Personen

