

Vorspeisen

01. **Sambusa Besega** 4,90 €
*Frittierte Teigtaschen mit Rindfleisch
Minchetabesch in fried dough*
02. **Sambusa Bemissir** 4,90 €
*Frittierte Teigtaschen mit Linsen
Lentils in fried dough*

Salate

03. **De Afric Salat** 4,90 €
*Tomatensalat mit Zwiebeln, Kopfsalat und Peperoni
Tomatos, lettuce, onions and hot pepper*
04. **Azifa Salat** 7,90 €
*Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Senf
Lentils, onions, tomato and mustard*

Hauptgerichte

Hähnchen

05. **Doro Wot** 9,90 €
Scharfer Pouleteintopf, serviert mit einem hartgekochten Ei
Chicken leg cooked in spicy berbere (chili sauce), with hard boiled egg
06. **Doro Alecha Wot** 8,90 €
Mild gewürzter Pouleteintopf, serviert mit einem hartgekochten Ei
Chicken leg cooked with Alecha (curry sauce), with hard boiled egg

Lamm

07. **Key Wot (Yebeq)** 12,90 €
Zartes geschnetzeltes Lammfleisch an einer scharfen Berbere Sauce
Cubed sliced simmered in a spicy berbere (chili powder) sauce
08. **Tibs** 12,50 €
In gewürzter Butter gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln
Tender cubed sliced lamb, fried with onions in spiced butter
09. **Tibs (key)** 12,90 €
Gebratene saftige Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, gewürzter Butter und scharfen Gewürzen (berbere)
Cubed sliced lamb, fried with onions in spiced butter (hot)

Rind

10. **Key Wot (Yeberere)** 11,90 €
*Zartes geschnetzeltes Rindfleisch an einer scharfen Berbere Sauce
Cubed sliced simmered in a spicy berbere (chili powder) sauce*
11. **Tibs** 10,50 €
*In gewürzter Butter gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebeln
Tender cubed sliced beef, fried with onions in spiced butter*
12. **Tibs (key)** 11,90 €
*Gebratene saftige Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, gewürzter Butter und
scharfen Gewürzen (berbere)
Cubed sliced beef, fried with onions in spiced butter*
13. **Kitfo angebraten (rare)** 10,90 €
*Äthiopisches Tatar, mit Ayib Gommen (Frischkäse) und Engera
Ethiopian style steak tartare with Ayib Gommen (cream cheese) and Engera*
14. **Kitfo roh (raw)** 11,90 €
*Äthiopisches Tatar, mit Ayib Gommen (Frischkäse) und Engera
Ethiopian style steak tartare with Ayib Gommen (cream cheese) and Engera*
15. **Kikl** 10,90 €
*Rindfleischsuppe nach äthiopisch-eritreischer Art
Ethiopian-Eritrian style beef broth*
16. **Key Wot (Yeberere)** 11,90 €
*Zartes geschnetzeltes Rindfleisch an einer scharfen Berbere Sauce
Cubed sliced simmered in a spicy berbere (chili powder) sauce*

De Afric vegetarisch

- | | |
|--|---------|
| 17. Yemisir Wot | 8,50 € |
| <i>Linseneintopf, eritreische Art (scharf)</i>
<i>Red lentils simmered in berbere sauce (hot)</i> | |
| 18. Alecha Misir | 7,50 € |
| <i>Linseneintopf, eritreische Art (mild gewürzt)</i>
<i>Red lentils simmered in berbere sauce (gently)</i> | |
| 19. Shiro | 10,50 € |
| <i>Kichererbseneintopf, eritreische Art (mild gewürzt)</i>
<i>Chicken peas simmered in a berbere sauce (gently)</i> | |
| 20. Vegetarische Platte | 11,90 € |
| <i>Mit verschiedenen Gemüsen nach eritreisch-äthiopischer Art</i>
<i>With various vegetables typical Eritrean-Ethiopian style</i> | |

De Afric Spezial

- 21. De Afric Spezial für 1 Person** 16,90 €
Kombination von Fleisch, Tibs, Key Wot und vegetarischer Platte
Vegetarian dish and meat with different fancy food and variety of Habescha
vegetarian style
- 22. De Afric Spezial für 2 Personen (COMBO)** 32,50 €
Kombination von Fleisch, Tibs, Key Wot und vegetarischer Platte
Vegetarian dish and meat with different fancy food and variety of Habescha
vegetarian style
- 23. De Afric Spezial für 3 Personen (COMBO)** 49,50 €
Kombination von Fleisch, Tibs, Key Wot und vegetarischer Platte
Vegetarian dish and meat with different fancy food and variety of Habescha
vegetarian style
- 24. De Afric Spezial für 4 Personen (COMBO)** 65,00 €
Kombination von Fleisch, Tibs, Key Wot und vegetarischer Platte
Vegetarian dish and meat with different fancy food and variety of Habescha
vegetarian style