

## Vorspeisen

- 1. Süßkartoffel Orangen Chilisuppe** <sup>10, 15</sup>  
**ሱፕ : ጭቁር ድንሽ:አራንሽ** **3,90 €**  
Sweet potato soup with oranges and chili  
Mit 2 Sambusa / with 2 sambusa **6,90 €**
- 2. Kürbis-Mango-Ingwer-Schaumsuppe** <sup>10, 15</sup>  
**ሱፕ: ድባ: ጫንጎ:ጅጅብል** **3,90 €**  
Pumpkin soup with mango and ginger  
Mit 2 Sambusa / with 2 sambusa **6,90 €**
- 3. Sambusa (vegetarisch/vegan) ሳንቡሳ ናይ ጾም** <sup>15</sup> **3,50 €**  
Teigtaschen gefüllt mit Linsen, Zwiebel und milder Peperoni, dazu Tomaten Sambal  
Stuffed pastry with lentils, onion and mild peppers, served with tomato sambal
- 4. Sambusa (vegetarisch/vegan) ሳንቡሳ ናይ ጾም** <sup>15</sup> **3,70 €**  
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und milder Peperoni, dazu Tomaten Sambal  
Stuffed pastry with vegetable and mild peppers, served with tomato sambal
- 5. Sambusa (mit Fleisch) ሳንቡሳ ምስ ስጋ** **3,90 €**  
Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und milder Peperoni, dazu Tomaten Sambal  
Stuffed pastry with minced beef, onion and mild peppers, served with tomato sambal
- 6. Horn von Afrika Salat | ሰላጣ አፍሪቃ** <sup>10</sup> **8,50 €**  
Salat, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Hausdressing, dazu drei Sambusa  
Lettuce, tomatoes, carrots, onion, house dressing, served with three sambusa



## Vegetarische Gerichte (vegan)

### 7. Shiro | ሻሮ <sup>15</sup>

10,00 €

Gemahlene Kichererbsen mit Zwiebeln, Salat und Essig-Öl  
Ground chickpeas with onions, lettuce, vinegar-oil-dressing

### 8. Vegetarische Linsen ብርሰን <sup>1 15</sup>

8,00 €

Linsen mit Zwiebeln, Salat und Essig-Öl  
Lentils with onions, lettuce and vinegar-oil-dressing

### 9. Gemischt Vegetarisch | በበዓይነቱ ናይ ጾም <sup>15</sup>

12,00 €

Linsen scharf, Grünkohl, Linsen nicht scharf, Rote Beete, Weißkohl und Kartoffeln  
Spicy lentils, kale, mild lentils, beetroot, white cabbage and potatoes

Für 2 Personen / for 2 people **23,00 €**

Für 3 Personen / for 3 people **34,50 €**

Für 4 Personen / for 4 people **46,00 €**

Für 5 Personen / for 5 people **57,50 €**

## Nudelgerichte

### 10. Spaghetti mit Fladenbrot

9,80 €

Mit Zwiebeln, Oliven, Tomatensoße, Kapern  
With onions, olives, tomato sauce, capers



## Rindgerichte

**11. Fitfit | ፍትፍት** 10,14,15,16 **11,00 €**

Eintopf mit Tomatensoße, Rindfleisch, äthiopischer Butter und verschiedenen scharfen Gewürzen

Stew with tomato sauce, beef, Ethiopian butter and various hot spices

**12. Tzada-Kilua | ጻዕዳ ቅልዋ ብዕራይ** 10,14,15,16 **11,50 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, äthiopischer Butter und Salat

Fried beef with onions, hot peppers, Ethiopian butter and salad

**13. Keyih-Kilua | ቀይሕ ቅልዋ ብዕራይ** 10,14,15,16 **11,50 €**

In Zwiebeln und scharfem Paprika gedünstetes Rindfleisch, äthiopische Butter und Salat

Beef steamed in onions and hot peppers, Ethiopian butter and salad

**14. Bozena Shiro | ቦዛና ሸሮ** 10,14,15,16 **12,00 €**

Milde Soße aus Kichererbsenmehl mit Rindfleischstücken und Zwiebeln

Mild sauce made from chickpea flour beef and onions

**15. Tire Kitfo | ተረ ክትፎ** 10,14,15,16 **14,50 €**

Rohes Tatar vom Rind in scharfem Paprika und äthiopischer Butter (nur Samstag)

Raw beef tartare in hot peppers and Ethiopian butter (Saturday only)

**16. Gored-Gored | ጎረድ ጎረድ** 10,14,15,16 **13,00 €**

Halb gebratenes und scharf gewürztes Rindfleisch mit Butter (nur Samstag)

Half-fried and spicy beef with butter (Saturday only)

**17. Wundertopf | ወንድ ቶፍ** 10,14,15,16 **14,50 €**

Durchgebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, grüner Paprika und äthiopischen Kräutern

Fried beef with onions, green peppers and Ethiopian herbs



## Lammgerichte

**18. Tzada-Kilua | ጻዕዳ ቕልዋ በጊዕ** <sup>10,14,15,16</sup> **12,00 €**

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, äthiopischer Butter und Salat

Roasted lamb with onions, hot peppers, Ethiopian butter and lettuce

**19. Keyih-Kilua | ቀይሕ ቕልዋ በጊዕ** <sup>10,14,15,16</sup> **12,00 €**

In Zwiebeln und scharfem Paprika gedünstetes Lammfleisch, äthiopische Butter mit Salat

Lamb braised in onions and hot peppers, Ethiopian butter, served with salad

**20. Wundertopf | ሽጉዳ ቶፍ** <sup>10,14,15,16</sup> **14,50 €**

Durchgebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Peperoni

Roasted lamb with onions and hot peppers

**21. Hamli mit Lammfleisch** <sup>10,14,15,16</sup> **13,00 €**

**ሐምሊ ምስ ጥብሲ በግ**

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen

Roasted lamb with spinach, onions, garlic and various spices

## Probierplatte

**22. Horn von Afrika Platte** <sup>10,14,15,16</sup> **13,00 €**

**መኣዲ ቀርኒ ኣፍሪቃ (ጉሩብ)**

Gemischte Platte bestehend aus verschiedenen Fleischgerichten und vegetarischen Gerichten

Mixed plate with various meat dishes and vegetarian dishes

Für 2 Personen / for 2 people **25,00 €**

Für 3 Personen / for 3 people **38,00 €**

Für 4 Personen / for 4 people **49,00 €**

Für 5 Personen / for 5 people **59,00 €**

Als Beilage zu allen Gerichten reichen wir Injera (Fladenbrot) <sup>15</sup>  
oder Couscous.



## Hähnchengericht

### 23. Stebihi Doro | አቢሐ ዶሮ <sup>10,14,15,16</sup>

12,00 €

Traditionell gekochtes Hähnchengericht mit gemahlener, scharfer Paprika, Zwiebeln, äthiopischer Butter, äthiopischem Frischkäse und gekochtem Ei

Traditionally cooked chicken dish with ground, hot peppers, onions, Ethiopian butter, Ethiopian cream cheese and boiled egg

## Kindergericht

### 24. Spaghetti | ስፓጌቲ፡፡

Mit Tomatensoße + 1 Softdrink 0,2l

4,90 €

## Nachtisch

### 25. Eis | ጅለቶ <sup>10</sup>

Vanilleeis (3 Kugeln) mit Mango Sirup  
Vanilla ice cream (3 scoops) with mango syrup

2,50 €

### 26. Schokofeuer <sup>10</sup>

Mit Mango Eis und Mango Sirup  
Chocolate fire with mango ice cream and mango syrup

4,00 €

### 27. Gebratene Banane oder Ananas <sup>10</sup>

Mit einer Kugel Vanilleeis und Schokoladensauce  
Fried banana or pineapple with a scoop of vanilla ice cream and chocolate sauce

4,00 €



## Heiße Getränke <sup>10</sup>

28. Espresso	1,80 €
29. Tee	1,80 €
30. Espresso Macchiato	2,00 €
31. Doppelter Espresso	3,10 €
32. Kaffee	2,20 €
33. Cappuccino	2,50 €

34. Äthiopische Kaffeezeremonie

(ab 2 Personen / Preis pro Person) 2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 Liter	0,3 Liter	Flasche 0,75 Liter
35. Sprite <sup>4,3</sup>	2,30 €	2,90 €	
36. Fanta <sup>4,3</sup>	2,30 €	2,90 €	
37. Coca Cola <sup>4,3</sup>	2,30 €	2,90 €	
38. Apfelschorle	2,10 €	2,90 €	
39. Krämer Apfelsaft <sup>4</sup>	2,00 €		
40. Krämer Orangensaft <sup>4</sup>	2,00 €		
41. Odenwald Quelle Gourmet Naturell	2,10 €		
42. Odenwald Quelle Gourmet Classic	2,10 €		
43. Odenwald Quelle Gourmet Naturell			4,90 €
44. Odenwald Quelle Gourmet Classic			4,90 €



## Alkoholische Getränke <sup>15</sup>

	0,3 Liter	0,5 Liter
45. Pfungstädter Hefeweizen		2,80 €
46. Pfungstädter Hefeweizen Alkoholfrei		2,80 €
47. Pfungstädter Pils		2,80 €
48. Pfungstädter Radler	2,40 €	
49. Pfungstädter Pils	2,40 €	
50. Pfungstädter Pils Alkoholfrei	2,40 €	
51. Pfungstädter Schwarzbier	2,40 €	
52. Warsteiner	2,40 €	
53. Becks	2,50 €	

## Afrikanische alkoholische Getränke <sup>15</sup>

	0,2 Liter	0,33 Liter
54. Mes <sup>10,4</sup>	5,00 €	
Äthiopischer / Eritreischer Honigwein. Besonders gut zu scharfen Gerichten. Lieblich mit 11% vol. Wird gekühlt serviert		
55. St. George Beer		3,50 €
Äthiopisches Bier		
56. Savanna Dry		3,90 €
Fruchtig leichter Cider aus der Kapregion		
57. DjuDju Pineapple Beer		3,90 €
Leicht vorvergoren in einem aufwändigen Brauverfahren für den vollkommenen, leicht frischen Sommergeschmack (Ananas)		
58. DjuDju Mango Beer		3,90 €
Fruchtig frischer, süßlich herber Mangogenuss		
59. DjuDju Banana Beer		3,90 €
Süßlicher, cremiger Geschmack mit einer guten Portion Banane		
60. DjuDju Passion Fruit Beer		3,90 €
Erfrischend prickelnd mit der Spritzigkeit der Maracuja		
61. DjuDju Premium Palm Lager		3,90 €
Aus Mais und Gerste für einen außergewöhnlich erfrischenden Geschmack		

## Rum

	0,02 Liter
62. Paradise Island brauner Rum aus Mauritius	3,50 €
63. Paradise Island weißer Rum aus Mauritius	3,50 €
64. Rumlibre mit braunem Rum, Limette, Eis, Cola,	7,90 €
65. Rumlibre mit weißem Rum, Limette, Eis, Cola,	7,90 €

## Obstbrände

	0,02 Liter
66. Kirschwasser mit Fruchtauszügen	3,20 €
67. Himbeergeist mit Fruchtauszügen	3,20 €
68. Williams Birnenbrand mit Fruchtauszügen	3,20 €

## Whisky

	0,02 Liter
69. Jack Daniels	3,50 €
70. Glenfarclas 12 years Single Malt	4,00 €
71. Dalwhinnie 15 years Single Malt	4,00 €
72. Lagavulin 16 years Single Malt	5,00 €
73. Chivas	3,50 €

## Kräuter

	0,02 Liter
74. Ramazzotti <sup>3</sup>	3,00 €
75. Jägermeister <sup>3</sup>	3,00 €
76. Martini	3,00 €

## Likör

77. Marula Creme Likör 3, 6, 10	2,50 €
---------------------------------	--------





## Regionale Weine

	0,2 Liter	0,25 Liter	0,5 Liter
78. BGW Stemmler trocken <sup>9</sup>	3,20 €		
79. BGW Eckweg Riesling halbtrocken <sup>9</sup>	3,20 €		
80. BGW Maiberg Riesling lieblich <sup>9</sup>	3,20 €		
81. BGW Grauber Burgunder trocken <sup>9</sup>	3,20 €		
82. BGW Spätburgunder Rosé <sup>9</sup>	3,20 €		
83. BGW Weinheimer Rittersberg Spätburgunder trocken <sup>9</sup>	3,20 €		
84. BGW Schlossberg Dornfelder trocken <sup>9</sup>	3,20 €		
85. Weinschorle <sup>9</sup>	3,20 €		
86. Krämer Apfelwein <sup>9</sup>		2,70 €	4,90 €



## Südafrikanische Weine

	0,2 Liter	Flasche 0,75 Liter
<b>87. Sauvignon Blanc von Cape Dreams <sup>9</sup></b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
Eleganter, trockener Wein. Vollgepackt mit Aromen von tropischen Früchten und Passionsfrucht. Ein Hauch von grüner Feige, sanfte Noten von Melone und Stachelbeere. Trocken, vegan		
<b>88. Chardonnay von Cape Dreams <sup>9</sup></b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
Aromen frischer Pfirsiche, Birnen mit Nuancen von Apfel und Zitrone. Langer, trockener Abgang mit cremigen und buttrigen Noten. Wenig Säure, vegan.		
<b>89. Colombar von Cape Dreams <sup>9</sup></b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
Köstliche Aromen tropischer Früchte und kräftiger Guave. Weich und fruchtig. Geschmeidig am Gaumen halbtrocken. Vegan.		
<b>90. Pinotage Rosé von Cape Dreams <sup>9</sup></b>	<b>4,50 €</b>	<b>16,90 €</b>
Blumiges Bukett mit harmonischem Beeren-Kirscharoma. Samtiger Weißherbst, wenig Säure, sulfitararm. Vegan.		
<b>91. Tribal Skin Shiraz von Jacques Germanier <sup>9</sup></b>	<b>4,70 €</b>	<b>17,50 €</b>
Trockener Shiraz mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaume und schwarzem Pfeffer. Vollmundig, weich mit langem Abgang. Säurearm, vegan.		
<b>92. Tribal Skin Cabernet Sauvignon von Jacques Germanier <sup>9</sup></b>	<b>4,70 €</b>	<b>17,50 €</b>
Aromen dunkler Beeren und Pflaume, trocken, vollmundig mit weichem Abgang. Harmonisch. Säure- und sulfitararm. Vegan.		
<b>93. Out of Africa Pinotage von Jacques Germanier <sup>9</sup></b>	<b>4,70 €</b>	<b>17,50 €</b>
Trockener, weicher Pinotage mit Beeren Aromen und Tönen von Vanille und Schokolade. Gut ausbalancierte Säure. Kräftiger Rotwein mit langem Abgang. Säurearm, vegan.		



## Weine aus Südafrika.

Südafrika hat sich seit mit der Einführung Demokratie zu einer dynamischen Weinnation entwickelt. Mit dem Ende der Rassenschranken haben einige farbige Südafrikaner nicht nur als Helfer im Weinberg und Weinkeller Arbeit gefunden. Durch das Regierungsprogramm „Black Economic Empowerment“ ändert sich die ursprünglich rein weiße Weingut Struktur. Weiße Winzerfamilien haben Rebflächen den farbigen Mitarbeitern abgetreten oder erlauben den Wein unter eigenem Etikett zu vermarkten.

Die Weine unserer Karte stammen aus solchen Betrieben.

Wir freuen uns in Big5 Weinimport einen verantwortungsvollen Weinlieferanten gefunden zu haben, welcher zu 100% südafrikanische Weingüter fördert. Alle Weine haben wir mit großer Sorgfalt für Sie ausgesucht.

### **Cape Dreams Wines, Robertson**

Das Robertson Valley liegt 140 km östlich von Kapstadt. Cape Dreams ist zu 100 Prozent dem Black Economic Empowerment-Programm verschrieben. Bunty Khan Inhaberin von Cape Dreams ist eine der wenigen farbigen Frauen, welche ins „Women in Wine“ Gremium berufen wurde. Alle Weine vielfach prämiert.

### **Sonop Wine Farm, Jacques Germanier, Paarl**

1991 von dem Schweizer Winzer Jacques Germanier erworben und zu einem der führenden Bio-Weingüter Südafrikas ausgebaut. Seit 1999 bewirtschaften farbige Farmmitarbeiter zehn Hektar der Anbaufläche in Eigenregie und verbessern damit ihre Lebensgrundlage.



# Frühstück

Nur sonntags auf Vorbestellung  
ab 8:30 Uhr – 11:30 Uhr

## 94. Horn von Afrika Kicha Fitfit | ቅጭ ፍትፈት <sup>10, 15</sup> 9,90 €

Mit gewürzter Butter, milder Peperoni, Joghurt  
With spiced butter, mild pepper, yoghurt

## 95. Kicha Fitfit ohne Joghurt | ቅጭ ፍትፈት <sup>10, 15</sup> 8,90 €

Mit gewürzter Butter, mittelscharfe Peperoni  
With spiced butter, mild pepper

## 96. Kicha Silsi | ቅጭ ፈትፈት ስልሲ <sup>10, 15</sup> €

Mit Zwiebeln, Olivenöl, frische Tomaten, Salz, Gewürze, Berbere  
With onions, olive oil, fresh tomatoes, salt, spices, berbere

## 97. Full | ፉል <sup>10, 15</sup> 7,90 €

Fava Beans mit gewürzter Butter, Peperoni, Frischkäse, 3 Brötchen  
Fava beans with spiced butter, hot peppers, cream cheese, 3 bread rolls

## 98. Familien Menü <sup>10, 11, 15</sup> (Preis pro Person) 8,90 €

Mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Eier, Olivenöl,  
3 Brötchen, 1 Soft Drink 0,2l oder 1 heißes Getränk  
Family breakfast menu, with onions, fresh tomatoes, eggs, olive oil,  
3 bread rolls, 1 soft drink 0.2l or 1 hot drink

### Allergene:

0 Taurin, 1 Coffein, 2 Chinin, 3 Farbstoffe, 4 Süßungsmittel, 5 Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle),  
6 Konservierungsstoffe, 7 Geschmacksverstärker, 8 Schwärzungsmittel, 9 Sulfite, 10 Milch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse, 11 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Fisch und Fischerzeugnisse,  
13 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 14 Senf und Senferzeugnisse, 15 Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen,  
Roggen...) und daraus gewonnene Erzeugnisse, 16 Äthiopische Butter, 17 Gartengemüse Bouillon, 18 Kokos



# Entdecken Sie das Geheimnis Afrikas mit einem Cocktail

Happy Hour jeden Freitag von 19:30 – 20:30Uhr

## Gutscheine

Unsere Gutscheine sind direkt im Restaurant erhältlich.  
Schauen Sie bei uns rein, schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an.

Telefon: 0176 43500329

Email: [info.hornvonafrika@gmail.com](mailto:info.hornvonafrika@gmail.com)

Webseite [www.hornvonafrika.de](http://www.hornvonafrika.de)

Lehrstraße 25, 64646 Heppenheim

## Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag: 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntag: 12:00 - 21:30 Uhr

