



# VORSPEISEN

- 1 **SÜSSKARTOFFEL-ORANGEN-CHILLISUPPE** <sup>10/15</sup> € 4,90  
ሱፕ : ሙቂር ድንሽ:አራ ንሽ

**Süßkartoffel-Orangen-Chilisuppe**

Sweet potato soup with oranges and chili

**Mit 1 Sambusa** /with 1 Sambusa zzgl. € 2,00

- 2 **KÜRBIS-MANGO-INGWER-SCHAUMSUPPE** <sup>10/15</sup> Nur Fr, Sa, So € 4,90  
ሱፕ: ድባ: ማንጎ:ጅጅብል

**Kürbus-Mango-Ingwer-Schaumsuppe**

Pumpkin soup with mango and ginger

**Mit 1 Sambusa** /with 1 Sambusa zzgl. € 2,00

- 3 **HORN VON AFRIKA SALAT** € 11,90  
ሰላጥ ከም አፍሪቃ

**Salat, Tomaten, Karotten und Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing und vier Sambusa**

Lettuce, tomatoes, carrots, onions, house dressing, served with four sambusa

- 4 **SAMBUSA** (VEGETARISCH/VEGAN) <sup>15</sup> € 4,50  
ሰንቡሳ ናይ ጾም

**2 stücke Teigtaschen gefüllt mit Linsen, Zwiebeln und milder Peperoni, dazu**

**Tomaten-Sambal**

Stuffed pastry with lentils, onions and mild peppers, served with tomato sambal

**Mit 2 Sambusa** /with 2 Sambusa

- 5 **SAMBUSA** (MIT FLEISCH) <sup>10/15</sup> € 4,50  
ሰንቡሳ ምሳ ስጋ

**2 stücke Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack fleisch, Zwiebeln und milder Peperoni,**

**dazu Tomaten-Sambal**

Stuffed pastry with minced beef, onions and mild peppers, served with tomato sambal

**Mit 2 Sambusa** /with 2 Sambusa



Als Beilage zu allen Gerichten reichen wir Injera (Fladenbrot) oder Reis.



## VEGETARISCH/VEGAN/BIO

### 6 **SHIRO** vegan/Bio<sup>15</sup> ሸሮ

€ 14,90



**Gemahlene Kichererbsen mit Zwiebeln,  
Salat und Essig-Öl-Dressing**

Ground chickpeas with onions,  
lettuce, vinegar oil dressing

### 7 **VEGETARISCHE LINSEN** vegan/Bio<sup>1/15</sup> (mittelscharf) ብረሰን

€ 12,90



**Linsen mit afrikanischen Gewürzen,  
Zwiebeln, Salat und hausgemachter Soße**

Lentils with african spices, onions,  
lettuce and homemade sauce

### 8 **BEBEANETU**

€ 17,90



**Kartoffel, Karotten, gemalte Kichererbsen,  
und zwei vegetarische**

carrots, chickpeas, kale and two vegetarian



### 9 **GEMISCHTEPLATTE**<sup>15</sup> € 18,90

**Vegan/Bio**

በዓይነቱ ናይ ጾም



**Gemalte Kichererbsen, Linsen, Rote Bete,  
Kartoffel und zwei vegetarische Karotten,  
Salat und hausgemachte Essigsoße**

Painted chickpeas, lentils not spicy, beetroot,  
potatoes, carrots, salad  
and homemade vinegar sauce

Für 2 Personen / For 2 people € 36,80

Für 3 Personen / For 3 people € 54,70

Für 4 Personen / For 4 people € 72,60

### 10 **SPEZIAL BIO**<sup>5</sup> Nur Fr, Sa, So

**Vegan/Bio**

ፍሉይ ኦረጋኒክ

et Raus Okra Ro

**Hilbet Gemalte Kichererbsen, Linsen**

**nicht scharf, Rote Bete, und zwei vegetarische  
Kartoffeln, Karotten, Salat und hausgemachte  
Essigsoße**

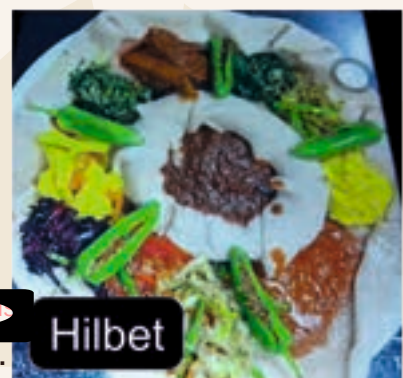
Hilbert-painted chickpeas, mild lentils,  
beetroot, and two vegetarian potatoes, carrots, lettuce,  
and homemade vinegar sauce

Für 1 Person / For 1 person € 22,90

Für 2 Personen / For 2 people € 44,80

Für 3 Personen / For 3 people € 66,70

Für 4 Personen / For 4 people € 88,60



et Raus

Hilbet

Als Beilage zu allen Gerichten reichen wir Injera (Fladenbrot) oder Reis.



## RIND/ DENUDED TOP BUTT QUALITY BEEF

### 11 FITFIT <sup>10/14/15/16</sup> ፍትፍት

€ 17,90

Top butt Beef Eintopf mit Tomatensauce, Rindfleisch, afrikanischer Butter und verschiedenen scharfen Gewürzen

Top Butt beef Stew with tomato sauce, african butter and various hot spices



### 12 TZADA-KILUA <sup>10/14/15/16</sup> € 17,90 mit fladen Böt oder Reis ጸዕዳ ቼልዋ ብዕራይ

Top butt Beef Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, afrikanischer Butter & Salat

Top butt Fried beef with onions, hot peppers, african butter and salad

### 13 KEYIH-KILUA <sup>10/14/15/16</sup> € 18,90 mit fladen Böt oder Reis ቀይሕ ቼልዋ ብዕራይ

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

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



### 14 BOZENA SHIRO <sup>10/14/15/16</sup> € 18,50 mit fladen Böt oder Reis በዘና ሸሮ

Milde Sauce aus Kichererbsenmehl mit Rindfleischstücken und Zwiebeln

Mild sauce made from chickpea flour, beef and onions



### 15 STEBHI BIERAI <sup>10/14/15/16</sup> € 17,90

Rindfleisch Landestypischer zubereitung in scharfer Tomatensoße mit Berbere Gewürz im Original Afrikanish Butter

Beef traditionally prepared in spicy tomato sauce with Berbere spice in original African butter

### 16 RINDMAGEN CHEGORA € 9,90

Rindmagen mit Zwiebeln, peperoni, tomaten, Afrikanisch kräutern

offals with onions, pepperoni, tomatoes, African herbs



### 17 TIRE KITFO <sup>10/14/15/16</sup> € 17,90 (NUR SAMSTAGS VORBESTELLUNG) ጥረ ክትፎ

Rohes Tatar vom Rind in scharfem Paprika und afrikanische Butter

Raw beef tartare in hot peppers and ethiopian butter

### 18 GORED-GORED <sup>10/14/15/16</sup> € 17,90 (NUR SAMSTAGS VORBESTELLUNG) ጎረድ ጎረድ

Halb gebratenes und scharf gewürztes Rindfleisch mit Butter  
Half fried and spicy beef with butter

### 19 WUNDERTOPF <sup>10/14/15/16</sup> € 19,90 mit fladen Böt oder Reis ሽንዳ ቶፍ

Top butt Beef Durchgebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, grüner Paprika und Afrikanish Kräutern

Top butt Beef Well-cooked beef with onions, green peppers and African herbs



## LAMM

- 20 **TZADA-KILUA** <sup>10/14/15/16</sup> € 17,90  
mit fladen Böt oder Reis  
ጸዕዳ ቼልዋ በጊዕ

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln,  
Peperoni, afrikanischer Butter und Salat  
Roasted lamb with onions, hot peppers,  
african butter and Salat

- 21 **KEYIH-KILUA** <sup>10/14/15/16</sup> € 18,90  
mit fladen Böt oder Reis  
ቀይሕ ቼልዋ በጊዕ

In Zwiebeln und scharfem Paprika  
gedünstetes Lammfleisch,  
afrikanische Butter mit Salat  
Lamb braised in onions and hot peppers,  
afrikanische butter, served with salad

- 22 **WUNDERTOPF** <sup>10/14/15/16</sup> € 20,50  
mit fladen Böt oder Reis  
ሽንዳ ቶፍ

Lammfleisch  
mit Zwiebeln und Peperoni  
lamb with onions and peppers

- 23 <sup>10/14/15/16</sup> € 19,90  
**LAMMFLEISCH MIT HAMLİ**  
mit Fladenbrot oder Reis  
ሐምሊ ምስ ጥብሊ በግዕ

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln  
Knoblauch und verschiedenen Gewürzen  
Roasted lamb with spinach,  
onions, garlic and various spices

- 24 **REIS MIT LAMM** <sup>10/14/15/16</sup> € 19,90  
Geschnitztes Lammfleisch mit Zwiebeln  
und Peperoni



## KINDERGERICHT



- 25 **POMMES** € 5,90  
Mit Ketchup/Mayo

Als Beilage zu allen Gerichten reichen wir Injera (Fladenbrot) oder Reis.



# PROBIERPLATTE

## <sup>26</sup> HORN VON AFRIKA € 17,90 PLATTE 1 10/14/15/16

መኣዲ ቀርኒ ኣፍሪቃ (ጉሩብ)

Rindfleisch traditionell zubereitet in würziger Tomatensauce mit Berbere-Gewürzen in original afrikanischer Butter und drei vegetarischen Gerichten und gebratene Rindfleisch

Beef traditionally prepared in spicy tomato sauce with Berbere spice in original African butter and vegetarian dishes and roasted beef

Für 2 Personen / For 2 people € 33,90

Für 3 Personen / For 3 people € 49,90

Für 4 Personen / For 4 people € 65,90

## <sup>27</sup> HORN VON AFRIKA € 20,90 PLATTE 2 10/14/15/16

መኣዲ ቀርኒ ኣፍሪቃ

Rindfleisch traditionell zubereitet in würzige tomatensauce mit bebere Gewürzen in afrikanischer Butter in eine scharfe Soße, gebratene Rindfleisch, Kartoffeln, Karoten Spinat oder Grüne kohl und Schiro

Beef in a spicy sauce, fried meat, potatoes and spinach



## <sup>28</sup> HORN VON AFRIKA € 20,90 SPEZIAL RIND PLATTE 10/14/15/16

Nur Fr, Sa,  
መኣዲ ቀርኒ ኣፍሪቃ

Rindfleisch traditionell zubereitet in würziger Tomatensauce mit Berbere-Gewürzen in original afrikanischer Butter, Rindfleisch, Ei, Kircherbesson, Kartoffeln, Karotten, rote Linsen, Grünkohl, afrikanischer Frischkäse Hähnchenfleisch

Beef traditionally prepared in a spicy tomato sauce with berbere spices in authentic African butter, fried green peas, hansen meat, egg, and Kircherbesson african cheese, potatoes, carrots, red lentils.

Für 2 Personen / For 2 people € 39,90

Für 3 Personen / For 3 people € 59,90

Für 4 Personen / For 4 people € 77,90





## FUFU-FLEISCH

### <sup>29</sup> FUFU MITHÄHNCHEN €17,90

**Traditionell gekochtes Hähnchen gericht mit gemahlener scharfer Paprika und Zwiebeln**

Traditionally cooked chicken dish with ground hot peppers und onions.

### <sup>30</sup> FUFU MIT RINDFLEISCH €17,50

**Eintopf mit Tomatensauce, Rindfleisch und verschiedenen scharfen Gewürzen**

Stew with tomato sauce, beef, and various hot spices



### <sup>31</sup> FUFU MIT LAMM €18,90

**Lamm mit Tomatensauce, und verschiedenen scharfen Gewürzen**

Lamb stew with tomato sauce and various hot spices.



## FUFU-VEGETARISCH

### <sup>32</sup> FUFU MIT OKRA <sup>10/14/15/16</sup> €18,90

**Okra-Schoten(Bamya) in Tomate Soße, Zwiebel und afrikanischen Gewürzen.**

Chopped Okra in Tomato sauce, onions and African spices.



# HÄHNCHEN

33 **STEBIHI DERHO** 10/14/15/16 € 18,90  
 ጸቢሒ ዶረሆ

Traditionell gekochtes Hähnchen-gericht mit gemahlener scharfer Paprika, Zwiebeln, äthiopischer Butter, Frischkäse und gekochtem Ei

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



€ 3,40



# NACHTISCH

34 **VANILLEEIS** € 2,90  
 ሼላቶ

Vanilleeis (2 Kugeln) mit Mangosirup oder Erdbeersirup

Vanilla ice cream (2 scoops) with mango syrup or strawberry sauce

35 **Törtchen mit flüssigem Herz mit Zwei Kugeln Eis**

Vanilleeis Schokoladensauce

€ 7,90

36 **GEBRATENE BANANE**

10 Mit 1 Kugel vanilleeis € 5,00

Mit Zwei Kugeln Vanilleeis und Schokoladensauce oder Weisschokolade € 6,90

Fried banana with two scoops of vanilla ice cream and chocolate/white chocolate sauce





## BURGER (NUR FR, SA, SO)

### 37 AFRICAN BURGER € 8,50

Bio Beef 150g. Mozzarella Gebraten, Champion, Salat, Begun, Tuffel Mayo, Tomaten, Zwiebeln, Käse

### 38 VEGAN BURGER € 9,50

100% Vegan 150g. Salat Tommaten, Gurken, Mitmita, Zwiebeln, Vegan Mayo

### 39 BERBERE BURGER € 11,99

Bio Beef 150g, Butterkäse mit Gewürzgurken Aioli & Braune Sauce

### 40 XXL BURGER € 13,50

Double Bio Beef 300g, Mozerrella, Champions, Crispy



### 43 EXTRAS

POMMES

€ 4,50



## AFRIKANISCHE GEGRILLTE FLEISCH (NUR SONNTAG)

### 41 GEGRILLETE ZILZIL RINDFLEISCH <sup>10/14/15/16</sup> € 28,90 ዝተጠበሰ ስጋ ከብቲ

Gegrillte Rindfleisch mit Zwiebeln und Peperoni

Roasted beef with onions, peppers and

Mit Reis

With Rice

### 42 ZILZIL GEGRILLETE LAMM <sup>10/14/15/16</sup> € 29,00 ዝተጠበሰ ገንፎል

Gegrilltes Lammfleisch in Sahnesoße dazu Zwiebeln und Peperoni, mit Reis,

Roasted Lamb in creamsauce with onions and hot peppers

### 44 GEGRILLETE LAMMFLEISCH <sup>10/14/15/16</sup> € 29,00 ዝተጠበሰ ገንፎል

Gegrillte Lammfleisch mit Pilze und Käse, Salat und hausgemachter Soße

Grilled lamb with mushrooms and cheese, salad and homemade sauce

Mit Reis

With Rice

# NACHTISCH

## 45 VANILLEEIS

፩ለቶ

€ 2,90

Vanilleeis (2 Kugeln) mit Mangosirup  
oder Erdbeersirup

Vanilla ice cream (2 scoops) with  
mango syrup or strawberry sauce

## 53 GEBRATENE BANANE

Mit 1 Kugel Vanilleeis € 5,00

Mit Zwei Kugeln Vanilleeis € 6,90  
und Schokoladensauce oder  
Weisschokolade

Fried banana with two scoops  
of vanilla ice cream and chocolate/white  
chocolate sauce



Törtchen mit flüssigem Herz mit Zwei Kugeln Eis

Vanilleeis Schokoladensauce

€ 7,90



# HEISSE GETRÄNKE

## 46 TEE

€ 3,20

## 47 ESPRESSO

€ 3,50

## 48 DOPPELTER ESPRESSO

€ 5,90

## 49 ESPRESSO MACCHIATO

€ 3,90

## 50 KAFFEE

€ 3,50

## 51 CAPPUCCINO

€ 3,90

## 52 AFRIKANISCHESCHE KAFFEEZEREMONIE

€ 3,20

Ab 2 Personen / Preis pro Person



Als Beilage zu allen Gerichten reichen wir Injera (Fladenbrot) oder Reis.



# ALKOHOLFREI

|                                                       | 0,2 Liter | 0,33 Liter | 0,75 Liter |
|-------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|
| 54 <b>SPRITE</b> <sup>4/3</sup>                       | € 2,90    | € 3,40     |            |
| 55 <b>FANTA</b> <sup>4/3</sup>                        | € 2,90    | € 3,40     |            |
| 55 <b>COCA COLA /COLA ZERO / LIGHT</b> <sup>4/3</sup> | € 2,90    | € 3,40     |            |
| 56 <b>APFELSCHORLE</b>                                |           | € 3,40     |            |
| 57 <b>KROMBACHERS MARACUJA LIMONADE</b> <sup>4</sup>  |           | € 3,40     |            |
| 58 <b>KROMBACHERS ZITRONEN LIMONADE</b> <sup>4</sup>  |           | € 3,40     |            |
| 59 <b>ODENWALD QUELLE GOURMET NATURELL</b>            | € 2,90    |            | € 5,90     |
| 60 <b>ODENWALD QUELLE GOURMET CLASSIC</b>             | € 2,90    |            | € 5,90     |
| 61 <b>REDBULL</b>                                     |           | € 3,40     |            |

## AFROSODA



MAGIC MANGO

BUBBLE BANANA

Extra Softness  
COSMIC COLA

KINKY COCONUT

GOLDEN HIBISCUS



### DJUDJU AFROSODA

Jeder Sorte € 4.50

- 62 AFROSODA Mango
- 63 AFROSODA Banane
- 64 AFROSODA Cola
- 65 AFROSODA Golden

## DjuDju BEER FAMILY



0,2 Liter

0,33 Liter

0,7 Liter

### <sup>66</sup> DJUDJU PINEAPPLE BEER

€ 4,70

Leicht vorvergoren in einem aufwändigen Brauverfahren für den vollkommenen, leichtfrischen Sommergeschmack (Ananas)

### <sup>67</sup> DJUDJU MANGO BEER

€ 4,70

Fruchtig frischer, süßlich herber Mangogenuss

### <sup>68</sup> DJUDJU BANANA BEER

€ 4,70

Süßlicher, cremiger Geschmack mit einer Portion Banane

### <sup>69</sup> DJUDJU PASSION FRUIT BEER

€ 4,70

Erfrischend prickelnd mit der Spritzigkeit der Maracuja

### <sup>70</sup> DJUDJU PREMIUM PALM LAGER

€ 4,70

Aus Mais und Gerste für einen außergewöhnlich erfrischenden Geschmack



## AFRIKANISCH

|                                                                                                                                      | 0,2 Liter | 0,33 Liter | 0,7 Liter |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|
| <sup>71</sup> <b>MES</b>                                                                                                             | € 6,00    |            | € 17,00   |
| <p>Äthiopischer/Eritreischer Honigwein<br/>Besonders gut zu scharfen Gerichten.<br/>Lieblich mit 11% vol. Wird gekühlt serviert.</p> |           |            |           |

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <sup>72</sup> <b>ÄTHIOPISCH/ERITREISCHES BIER</b> | € 3,90 |
|---------------------------------------------------|--------|



## BIER

|                                                                 | 0,33 Liter | 0,5 Liter |
|-----------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| <sup>73</sup> <b>PFUNGSTÄDTER HEFEWEIZEN (AUCH ALKOHOLFREI)</b> |            | € 4,50    |
| <sup>74</sup> <b>PFUNGSTÄDTER PILS</b>                          | € 2,90     | € 4,50    |
| <sup>75</sup> <b>PFUNGSTÄDTER RADLER</b>                        | € 2,90     |           |
| <sup>76</sup> <b>PFUNGSTÄDTER PILS (AUCH ALKOHOLFREI)</b>       | € 2,90     |           |
| <sup>77</sup> <b>PFUNGSTÄDTER SCHWARZBIER</b>                   | € 2,90     |           |
| <sup>78</sup> <b>WARSTEINER</b>                                 | € 2,90     |           |
| <sup>79</sup> <b>BECKS</b>                                      | € 2,90     |           |



## WEINE (SÜDAFRIKANISCH)

- |    |                                                                                                                                                                                     | Flasche   |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|    |                                                                                                                                                                                     | 0,2 Liter | 0,75 Liter |
| 80 | <b>SAUVIGNON BLANC VON CAPE DREAMS</b>                                                                                                                                              | € 5,50    | € 16,90    |
|    | Eleganter, trockener Wein. Vollgepackt mit Aromen von tropischen Früchten und Passionsfrucht. Ein Hauch von grüner Feige, sanfte Noten von Melone und Stachelbeere. Trocken, vegan. |           |            |
| 81 | <b>CHARDONNAY VON CAPE DREAMS</b>                                                                                                                                                   | € 5,50    | € 16,90    |
|    | Aromenfrischer Pfirsiche, Birnen mit Nuancen von Apfel und Zitrone. Langer, trockener Abgang mit cremigen und buttrigen Noten. Wenig Säure, vegan.                                  |           |            |
| 82 | <b>PINOTAGE ROSÉ VON CAPE DREAMS</b>                                                                                                                                                | € 5,50    | € 16,90    |
|    | Blumiges Bukett mit harmonischem Beeren-Kirscharoma. Samtiger Weißherbst, wenig Säure, sulfitar, vegan.                                                                             |           |            |
| 83 | <b>TRIBAL SKIN SHIRAZ VON JACQUES GERMANIER</b>                                                                                                                                     | € 5,50    | € 17,50    |
|    | Trockener Shiraz mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaume und schwarzem Pfeffer. Vollmundig, weich mit langem Abgang. Säurearm, vegan.                               |           |            |
| 84 | <b>TRIBAL SKIN CABERNET SAUVIGNON VON JACQUES GERMANIER</b>                                                                                                                         | € 5,90    | € 17,50    |
|    | Aromen dunkler Beeren und Pflaume, trocken, vollmundig mit weichem Abgang. Harmonisch. Säure- und sulfitar, vegan.                                                                  |           |            |
| 85 | <b>CHATEAU ROSLANE ROUGE MAROKKO</b>                                                                                                                                                |           | € 79,90    |
|    | Einzigste premier Cru Lage Marokkos. Im Coteaux de l'Atlas. Klassifiziert im Jahr 2004 aus der Familie Brahim und Reda Zniber.                                                      |           |            |



## WEINE (REGIONAL)

- |    |                                                         |        |
|----|---------------------------------------------------------|--------|
| 86 | <b>BGW GRAUER BURGUNDER TROCKEN</b>                     | € 3,50 |
| 87 | <b>BGW WEINHEIMER RITTERSBERG SPÄTBURGUNDER TROCKEN</b> | € 4,20 |



## RUM

0,2 Liter

- <sup>88</sup> PARADISE ISLAND BRAUNER RUM AUS MAURITIUS € 4,90
- <sup>89</sup> PARADISE ISLAND WEISSER RUM AUS MAURITIUS € 4,90



## OBSTBRÄNDE

0,2 Liter

- <sup>90</sup> KIRSCHWASSER MIT FRUCHTAUSZÜGEN € 4,50
- <sup>91</sup> HIMBEERGEIST MIT FRUCHTAUSZÜGEN € 4,50
- <sup>92</sup> WILLIAMS BIRNENBRAND MIT FRUCHTAUSZÜGEN € 4,50



## SEKT

- <sup>93</sup> PICCOLO PROSECCO € 5,90
- <sup>94</sup> PICCOLO PROSECCO FLASCHE € 22,90

## WEINE AUS SÜDAFRIKA

Südafrika hat sich mit der Einführung der Demokratie zu einer dynamischen Wein nation entwickelt. Mit dem Ende der Rassenschranken haben einige farbige Südafrikaner nicht nur als Helfer im Weinberg und in Weinkellern Arbeit gefunden. Durch das Regierungsprogramm „Black Economic Empowerment“ änderte sich die ursprünglich rein weiße Weingutstruktur. Weiße Winzerfamilien haben Rebflächen an die farbigen Mitarbeiter abgetreten oder erlaubten den Wein unter eigenem Etikett zu vermarkten.

Die Weine unserer Karte stammen aus solchen Betrieben.

Wir freuen uns, mit 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% dem Black Economic Empowerment-Programm verschrieben. Buntjhan, Inhaberin von Cape Dreams, ist eine der wenigen farbigen Frauen, welche ins „Women in Wine“ Gremium berufen wurde. Alle Weine sind 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.



## WHISKY

0,2 Liter

<sup>95</sup> **JACK DANIELS**

€ 5,20

<sup>96</sup> **GLENFARCLAS 12 YEARS SINGLE MALT**

€ 5,50

<sup>97</sup> **DALWHINNIE 15 YEARS SINGLE MALT**

€ 5,50

<sup>98</sup> **LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT**

€ 5,90

<sup>99</sup> **CHIVAS**

€ 6,50

<sup>100</sup> **REDLABEL**

€ 5,20



## KRÄUTER

0,2 Liter

<sup>101</sup> **RAMAZZOTTI<sup>3</sup>**

€ 3,20

<sup>102</sup> **JÄGERMEISTER**

€ 3,20

<sup>103</sup> **MARTINI**

€ 3,20



# ÜBER UNS

## ENTDECKEN SIE DAS GEHEIMNIS AFRIKAS MIT EINEM COCKTAIL

Happy Hour jeden Freitag von 19:30 bis 20:30  
Auf Vorbestellung

## KONTAKT

**Adresse:** Lehrstraße 25  
64646 Heppenheim

**Telefon:** 0176 43500329  
06252 6030675

**E-Mail:** [info@hornvonafrika.de](mailto:info@hornvonafrika.de)

**Web:** [www.hornvonafrika.de](http://www.hornvonafrika.de)

## GUTSCHEINE

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Dienstag bis Samstag** 17:00 bis 22:00 Uhr

**Samstag** 11:30 bis 14:00 Uhr und  
17:00 bis 22:00 Uhr

**Samstag** 11:30 bis 14:00 Uhr und  
17:00 bis 21:00 Uhr

**Montag Ruhetag**

**Warme Küche bis 21:00 Uhr**

## Allergene:

<sup>0</sup> Taurin,<sup>1</sup> Coffein,<sup>2</sup> Chinin,<sup>3</sup> Farbstoffe,<sup>4</sup> Süßungsmittel,<sup>5</sup> Aspartam (enth. eine Phenylalaminquelle),

<sup>6</sup> Konservierungsstoffe,<sup>7</sup> Geschmacksverstärker,<sup>8</sup> Schwärzungsmittel,<sup>9</sup> Sulfite, <sup>10</sup> Milch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse,<sup>11</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,<sup>12</sup> Fisch und Fischerzeugnisse,

<sup>13</sup> Krebstiere und Krebserzeugnisse,<sup>14</sup> Senf und Senferzeugnisse,<sup>15</sup> Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen,  
Roggen...) und daraus gewonnene Erzeugnisse,<sup>16</sup> Äthiopische Butter,<sup>17</sup> Gartengemüse-Bouillon,<sup>18</sup> Kokos