

MEADI eritreisches Restaurant



Speisekarte

**Mead Bar
& Restaurant**



*Eritreische
Spezialitäten*

MEADI eritreisches Restaurant

Bei uns erleben Sie die eritreische Küche in einer gemütlichen und familiären Atmosphäre. Unsere traditionellen Spezialitäten bieten etwas für jeden Geschmack – ob für Veganer, Vegetarier oder Fleischliebhaber. Zu fast allen Gerichten gehören Gewürze wie Petersilie, Rosmarin und schwarzer Pfeffer sowie Tomatenpaste und Zwiebeln, die unseren Speisen ihren einzigartigen Geschmack verleihen.

Begriffe:

- ✓ **Enjera (Aa, Ac):** Ein weiches, durch Fermentation gesäuertes, edles Fladenbrot aus Teff-, Milo- und Weizenmehl.
- ✓ **TESMI:** Eine würzige Butterzubereitung, die kein Milcheiweiß und nur wenig Wasser enthält.
- ✓ **Berbere:** Eine scharfe Gewürzmischung, wesentliche Bestandteile sind Chilipfeffer, Ingwer, Zimt, Knoblauch, Gewürznelke, Koriandersaat, Piment und Ajowan.
- ✓ **SHIRO:** besteht aus Kichererbsencreme
- ✓ **FUL:** Besteht aus langsam gekochten Favabohnen,
- ✓ **KITCHA FIT FIT (KFF):** Ein typisches eritreisches Gericht aus goldgebratenen Fladenbrotstreifen.
- ✓ **QUANTA:** Ein sehr beliebtes Gericht in Eritrea, bestehend aus luftgetrocknetem Rindfleisch.
- ✓ **Ga'at:** Zubereitet aus Weizen- und geröstetem Gerstenmehl, erhitzt unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, serviert in Form eines Vulkans mit einer Mulde in der Mitte, gefüllt mit Tesmi und Berbere, umgeben von Joghurt.
- ✓ **Slisi:** Eine würzige Soße aus verschiedenen Gewürzen wie Berbere, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenpaste.
- ✓ **Panino Enquaqho:** Ein typisches eritreisches Sandwich, das aus in der Pfanne flach gebratenen Eiern besteht

Ritual unseres Essens:

1. Zuerst Hände Waschen
2. Ein Stück Enjera abtrennen und damit ein Teil der Soße greifen
3. Nach der Mahlzeit die Hände gründlich mit Seife waschen

Guten Appetit!

MEADI eritreisches Restaurant

Vorspeise

1. **Kategna**

geroltes Enjera mit mittelscharfer
Soße aus Berbere und Tesmi,
(Aa, Ac)



5,50 €

2. **Sambusa 4 Stück nach Wahl gefüllt mit**

Hackfleisch
Spinat,
Kartoffeln oder
Linsen
(Ac)



6,50 €

3. **Ingera Rollen (Vegan)**

geroltes Enjera mit Tumtumo
Rote oder gelbe Linsen mit pikanter Soße,
nach traditioneller Art
(Aa, Ac)



5,50 €

4. **Gemischte Vorspeiseplatte nach Wahl**

Ein Teller, der die Möglichkeit bietet,
alle traditionellen Vorspeisengerichte (1 – 3) zu kosten.
(Aa, Ac)

15,50 €

5. **Tumtumo Suppe (Vegan)**

Linsen Suppe , rote Linsen Pikant gewürzt
(Aa, Ac)



6,50 €

6. **Alcha Suppe (Vegan)**

Gemüse-Curry mit Kartoffeln, grünen Bohnen,
Weißkohl, Paprika und Karotten
(Aa, Ac)



6,50 €

MEADI eritreisches Restaurant

Hauptspeise

Gerichte, die mit Brot serviert werden

7. **FUL – Normal (Vegan)** 10,00 €
gekochte Favabohnen, garniert mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und frischen Chilis, serviert mit Brot
(Aa, Ac)
8. **FUL – Meselah (vegetarisch)** 11,50 €
gekochte Favabohnen, garniert mit gekochtem Ei, Salat, Tomaten, Zwiebeln, gekochten Kartoffeln, frischen Chilis und Tesmi, serviert mit Brot
(Aa, C)
9. **KFF - Tesmi** 10,50€
mit Berbere und Tesmi, dazu Joghurt
(Aa, Ac, G)
10. **KFF - Sgo** 12,50€
mit mild oder scharfer Rindfleischsoße dazu Joghurt
(Aa, Ac, G)
11. **KFF - QUANTA** 13,50€
mit mild oder scharfer QUANTA-Soße, dazu Joghurt
(Aa, Ac, G)
12. **Fritata** 10,00€
gebratene Eier, garniert mit Tomaten, Paprika und frischen Chilis, serviert mit Brot
(Aa, C)
13. **Eier mit Slsi** 10,50€
Gekochte Eier in einer leicht scharfen Tomatensoße mit Zwiebeln, serviert mit Brot
(Aa, C)



MEADI eritreisches Restaurant

Hauptspeise

Gerichte, die mit Brot serviert werden

14. Ga'at

*Serviert in Form eines Vulkans, mit TESMI und Berebere, dazu Joghurt (für 2 Personen)
(Aa, Ac)*



30,00€

15. Fata

*Brot in Stücken geschnitten serviert in Slsi, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und frischen Chilis,
(Aa)*



10,00€

16. Panino Enquaqho

*Flachgebratene Eier, garniert mit Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Salat und frischen Chilis.
(C, Aa)*



8,00€

MEADI eritreisches Restaurant

Hauptspeise

Vegane Gerichte

Gerichte, die auf **Enjera** serviert werden

17. **SHIRO (Vegan)**

Leicht scharfe Kichererbsencreme verfeinert mit verschiedenen eritreischen Gewürzen



13,50€

18. **TUMTUMO (Vegan)**

Rote oder gelbe Linsen mit pikanter Soße, nach traditioneller Art
(Aa, Ac)



12,70€

19. **HAMLI (Vegan)**

Langsam gekochter Grünkohl, verfeinert mit eritreischen Gewürzen
(Aa, Ac)



12,00€

20. **ALICHA (Vegan)**

Langsam gekochter Weißkohl, Kartoffeln und Karotten verfeinert mit eritreischen Gewürzen
(Aa, Ac)



12,00€

MEADI eritreisches Restaurant

Hauptspeise

Fleischgerichte

Gerichte, die auf Enjera serviert werden

21. Zgni BErαι

Mild-/scharfer Rindfleischartopf in würziger Tomatensoße und Tesmi.

(G)



16,50 €

22. Zgni Derho

Mild-/ scharfe Hähnchenkeule mit gekochtem Ei, gewürzt nach traditioneller Art

(C, G)



16,50 €

23. Keyh Qlwa

Leicht scharfes Kalbfleisch, zart gebraten, mit Zwiebeln, Peperoni, Tesmi und Hausgemachter Chilipaste

(G)



19,00 €

24. Xaeda Qlwa

Lamm- oder Kalbfleisch, zart gebraten, mit Zwiebeln, Peperoni und Tesmi

(J, G)



19,00 €

25. Frfr Quanta

Enjera in Stücken geschnitten in Quantasoße mit Tesmi

(G)



14,50 €

26. Zlzl

Würzige, gebratene Lammfleischstreifen mit Zwiebeln und Peperoni

(G)



20,00 €

MEADI eritreisches Restaurant

MEADI Traditionelle Gemeinschaftsteller

Traditioneller eritreischer Gemeinschaftsteller. Ein Ritual des Teilens und gemeinsamen Essens.

27. Meadi – probier-Platte (Vegan)

Ein Teller, der die Möglichkeit bietet, alle traditionellen veganen

Gerichte (18 – 20, Slsi und gebratenen

Kartoffeln sowie Karotten), zu kosten mit Salat serviert,

geeignet für eine oder mehreren Personen

(J)

1. Person: 17,50 €

2. Personen: 33,50 €

3. Personen: 49,50 €

4. Personen: 65,50 €

28. Meadi – probier-Platte mit Fleisch

8 traditionelle Gerichte (18 – 20 & 21, 22,

Slsi und gebratenen Kartoffeln sowie Karotten), mit

Salat auf einem großen Gemeinschaftsteller serviert.

(J, G)

1. Person: 22,50 €

2. Personen: 43,50 €

3. Personen: 64,50 €

4. Personen: 85,50 €



MEADI eritreisches Restaurant

Abendbuffet

Montag bis Sonntag 17:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Ca. 7 bis 8 täglich frisch vorbereitete Gerichte zur Auswahl 23,50 €

- ✓ *alle traditionellen veganen Gerichte (18 – 20)*
- ✓ *Gericht (21)*
- ✓ *täglich wechselnde Gerichte*
- ✓ *Reis zubereitet nach eritreischem Geschmack*
- ✓ *Salat*



MEADI eritreisches Restaurant

Nachtisch

29. *Eis* 6,90 €
Eis (drei Kugel) mit Mango Sirup & Sahne
(G)
30. *Temri* 7,90 €
Datteln (mit Steine), Joghurt, Honig,
Erdnuss und Halva (Sesampaste)
(E, G)
31. *Eis und Temri* 7,90 €
Zwei Kugel Eis, Datteln (mit Steine), Joghurt, Honig,
Sesampaste & Sahne
(E, G)



MEADI eritreisches Restaurant

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<i>Eritreische Getränke</i>		<i>0,33L</i>
<i>Asmara Bier</i>		4,50 €
<i>Dju Dju Westafrikanisches Bier</i>		<i>0,33L</i>
<i>Dju Dju Bananabier, Palmbier, Passionsfruchtbier Mangobier oder Pineapplebier</i>		4,70 €
<i>Flaschenbier</i>		<i>0,33 L</i>
<i>Astra, Desperados, Warsteiner, Beck's, Carlsberg</i>		3,80 €
<i>Heineken</i>		4,00 €
<i>Erdinger Weißbier,</i>		<i>0,5 L</i>
<i>Weißbier Kristall,</i>		5,20 €
<i>Weißbier Dunkel,</i>		5,20 €
<i>Weißbier Alkoholfrei</i>		4,80 €
<i>Süd – Afrikanische Weine</i>	<i>0,2 L</i>	<i>0,75L</i>
<i>Golden Kaan</i>		
<i>SHIRAZ (Rotwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>CABERNET SAUVIGNON (Rotwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>SAUVIGNON BLANC (Weißwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>Nederburg</i>	<i>0,2 L</i>	<i>0,75L</i>
<i>SHIRAZ (Rotwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>CABERNET SAUVIGNON (Rotwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>CHARDONNAY (Weißwein)</i>	7,50 €	25,00 €
<i>Sekt</i>	<i>0,1 L</i>	<i>0,7L</i>
<i>Troken</i>	4,00 €	25,00 €
<i>Prosecco Spumante</i>	4,50 €	30,00 €
<i>Champagner</i>		<i>0,7L</i>
<i>Moet & Chandon</i>		90,00 €

MEADI eritreisches Restaurant

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Whiskey	4cl	0,7L
Jack Daniels	6,00 €	80,00 €
Johnnie Walker Red Label	5,50 €	70,00 €
Johnnie Walker Black Label	6,50 €	90,00 €
Cognac	4cl	0,7L
Hennessy, Remy Martin	9,00 €	110,00
Vodka	2cl	0,7L
Absolut	3,00 €	70,00 €
Grey Goose	5,00 €	150,00 €
Gin	2cl	0,7L
Monkey	4,50 €	130,00 €
Bombay	3,50 €	90,00 €
Gordon	3,00 €	70,00 €
Tequila	2cl	0,7L
Sierra Tequila Silber, Gold	3,00 €	60,00 €
Anisspirituosen	2cl	0,7L
Ouzo 12	3,00 €	60,00 €
ASMARA Zebib	3,50 €	70,00 €
Liköre & Schnaps	2cl	4cl
Ramazotti		4,00 €
Jägermeister, Sambuca, Amaretto	3,00 €	
Martini Bianco, Martini d'Ore	3,50 €	
Longdrinks		
Gin Tonic		6,90 €
Gin, Tonic Wasser		
Vodka Lemon		6,90 €
Vodka, Schweppes Original Bitter Lemon		
Vodka Redbull		7,50 €
Vodka, Redbull		
Whiskey Cola		7,90 €
Jack Daniels, Cola		

MEADI eritreisches Restaurant

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Wasser</i>	<i>0,25L</i>	<i>0,75L</i>
<i>Gerolsteiner Medium (0,25l)/Magnus (0,7l)</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gerolsteiner Still(0,25l)/Magnus (0,70l)</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Softdrinks</i>		<i>0,2/0,4L</i>
<i>Coca Cola^(1,2,5,6,7, 11), Coca Zero^(1,2,5,6,7,11), Fanta^(1,2,3,6), Sprite⁽¹⁾, Spezi^(1,2,3,5,11)</i>		<i>3,0/4,50€</i>
<i>AFROSODA</i>		<i>0,33L</i>
<i>Magic Mango, Bubble Banana, Cosmic Cola⁽¹¹⁾, Kinky Coconut, Golden Hibiscus</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Säfte/Nektare</i>		<i>0,2/0,4L</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Kirschsafft</i>		<i>3,5/4,90€</i>
<i>Maracuja Nektar, Mango Nektar, Apfelsaftschorle</i>		
<i>Bionade</i>		<i>0,3L</i>
<i>Holunder</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Ingwer-Orange</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Milchshakes (0,4L)</i>		<i>5,20€</i>
<i>Vanille/ Erdbeer/ Chocolate (nach wahl mit Sahne)</i>		
<i>Eli-Mix (0,4L)</i>		<i>5,20 €</i>
<i>Orangensaft, Eis (Vanille oder Erdbeer)</i>		
<i>nach Wahl mit Sahne</i>		

WARME GETRÄNKE

Kaffee-Spezialitäten

<i>Kaffee/Espresso</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,50 €</i>

Tee-Spezialitäten

<i>Früchte Tee, Schwarzer Tee, Kräuter Tee</i>	<i>2,50 €</i>
--	---------------

MEADI eritreisches Restaurant

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmackverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. geschwefelt
9. geschwärzt
10. gewachst
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergeien

- Aa: Weizen
- Ab: Roggen
- Ac: Gerste
- Ad: Hafer
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fisch
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch (einschließlich Laktose)
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxide und Sulfite
- M: Lupinen
- N: Weichtiere

Schalenfrüchte:

- Ha: Mandel
- Hb: Haselnüsse
- Hc: Walnüsse
- Hd: Cashewüsse
- He: Pekannüsse
- Hf: Paranüsse
- Hg: Pistanien
- Hh: Macadaniannüsse