



— SPEISEKARTE · MENU —

ERITREISCH · ÄTHIOPISCH · ITALIENISCH

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Dantom!

Entdecken Sie bei uns die faszinierende und aromatische Welt der eritreischen und äthiopischen Küche. Im Herzen Ostafrikas verbinden sich traditionelle Gewürze und herzhafte Gerichte zu einem ganz besonderen Genuss.

Dass sich dabei auch Pasta und Espresso auf unserer Karte finden, ist übrigens kein Zufall, sondern ein Stück echter Geschichte: Die italienische Esskultur gehört dort seit über hundert Jahren ganz natürlich zum Alltag.

Mit besten Zutaten und viel Liebe servieren wir Ihnen diese authentische ostafrikanische Tradition, um Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Dear Guests, welcome to Dantom!

Discover the fascinating and aromatic world of Eritrean and Ethiopian cuisine with us. In the heart of East Africa, traditional spices and hearty dishes come together to create a truly special dining experience.

The fact that you will also find pasta and espresso on our menu is no coincidence, but a piece of genuine history: Italian food culture has naturally been a part of everyday life there for over a century.

Using the finest ingredients and a lot of love, we serve you this authentic East African tradition to bring a smile to your face.



APERITIFS
Zur Einstimmung

APERITIFS



- 1 Aperol Spritz** ^{17, 18} 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange · 0,2 l



- 2 Hugo** ¹⁸ 7,50 €
Holunderblüten, Prosecco, Minze, Limette · 0,2 l



- 3 Martini Rosso** ¹⁸ 5,00 €
5 cl



- 4 Martini Dry** ¹⁸ 5,00 €
5 cl



- 5 Campari Soda** ¹⁷ 5,50 €
Campari mit Sodawasser · 4 cl



VORSPESSEN

Salate, Teigtaschen & Suppen

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- | | | |
|---|--|--------|
| 6 | Merek Dorho ³ | 8,50 € |
| | Eritreische Hühnersuppe mit Curry & Duftbutter | |
| 7 | Kartoffelsuppe ³ | 6,50 € |
| | Mit Sahne verfeinert | |
| 8 | Linsensuppe ³ | 6,50 € |
| | Mit Sahne verfeinert | |

SALATE



- | | | |
|----|---------------------------------------|---------|
| 9 | Dantomsalat | 11,50 € |
| | Tomaten, Gurken, Karotten, Mais | |
| 10 | Merebsalat ⁵ | 13,50 € |
| | Thunfisch, Ei, Mais, Tomate, Gurken | |
| 11 | Garnelensalat ⁴ | 13,50 € |
| | Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomate | |
| 12 | Tomatensalat ³ | 12,50 € |
| | Frische Tomaten und Mozzarella | |
| 13 | Bauernsalat ³ | 12,50 € |
| | Oliven, Schafskäse und Peperoni | |
| 14 | Salat Samberto | 13,50 € |
| | Hähnchen, Zwiebeln, Mais und Tomaten | |

SAMBUSA

TEIGTASCHEN



- | | | |
|----|--|--------|
| 15 | Sambusa Vegetarisch ¹¹ | 6,00 € |
| | 3 Teigtaschen mit Gemüse | |
| 16 | Sambusa Schafskäse ^{3, 11} | 6,00 € |
| | 3 Teigtaschen mit Schafskäse | |
| 17 | Sambusa Rindfleisch ¹¹ | 7,00 € |
| | 3 Teigtaschen mit Rindfleisch | |



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Gemischte Platten



Beispielillustration · eigene Zusammenstellung

18 Gemischte Platte³

Serviert auf Injera¹¹ · für 1–4 Personen

Hauptgericht nach Wahl:

1. Signi · Rindfleisch-Eintopf 🌶️
2. Sebhi Dorho · Hähnchen-Eintopf 🌶️
3. Sebhi Dinish · Rind-Kartoffel-Eintopf 🌶️
4. Sebhi Begih · Lammfleisch mit Spinat

Dazu:

Timtimo, Shiro, Alica, eine wechselnde Beilage & kleiner Salat

1 Pers.	26,50 €
2 Pers.	52,00 €
3 Pers.	76,50 €
4 Pers.	100,00 €

19 Vegetarische Platte

Auch vegan möglich · für 1–4 Personen

Hauptgericht:

1. Banya mis Dinish · Okra-Kartoffel-Eintopf

Dazu:

Timtimo, Shiro, Birs mis Hamli, Alica & kleiner Salat

Birs mis Hamli auf Wunsch gegen Hamli tauschbar
– ideal für eine vegane Variante

1 Pers.	21,00 €
2 Pers.	41,00 €
3 Pers.	60,00 €
4 Pers.	78,00 €

Wahlweise mit Reis statt Injera

UNSERE BEILAGEN – ERKLÄRT

Timtimo – Linsen-Eintopf

Birs mis Hamli – Linsen-Spinat-Eintopf

Shiro – Kichererbsen-Eintopf 🌶️

Alica – Kartoffel-Karotten-Weißkohl-Eintopf



TRADITIONELL ERITREISCH

Eritreische Spezialitäten

Ein Stück Tradition

Echtes Handwerk macht unsere Fleischgerichte so besonders. Wir bereiten unsere Duftbutter nach einem alten Familienrezept selbst zu. Sie steht stundenlang auf dem Herd, wird geduldig gerührt und nimmt in aller Ruhe die frischen Gewürze auf. So entsteht ein unvergleichliches Aroma, das unsere Spezialitäten perfekt abrundet.

Alle Gerichte werden mit traditionellem Injera-Fladenbrot (alternativ Reis) und kleinem Salat serviert.

- 20 **Signi** ³ 18,50 €
Rindfleisch gekocht und zubereitet in
einer würzigen eritreischen Soße in
Duftbutter scharfer Paprika und Tomaten

- 21 **Kilwa** ³ 19,50 €
In traditioneller Butter gebratenes Kalbfleisch mit
Zwiebeln und Paprika · teils mit Knochen

- 22 **Sebhi Dinish** 18,50 €
Rindfleisch in scharfer Soße mit Kartoffelwürfeln

- 23 **Sebhi Dorho** ³ 18,50 €
Hähnchenfleisch gekocht in einer eritreischen
Soße mit Zwiebeln in Duftbutter
serviert mit einem gekochten Ei · mit Knochen

- 24 **Bamya** 19,50 €
Lammfleisch und Okra in einer würzigen Soße
· teils mit Knochen

- 25 **Timtimo** 15,00 €
Traditioneller Linseneintopf · Vegan

- 26 **Shiro** 15,00 €
Kichererbseneintopf · Vegan





TRADITIONELL ERITREISCH

Eritreische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit traditionellem Injera-Fladenbrot (alternativ Reis) und kleinem Salat serviert.

- 27 **Birsn mis Hamli** ³ 15,00 €
Linsen mit Spinat und Sahne · Vegetarisch

- 28 **Sebhi Begih** 19,50 €
Lammfleisch in aromatischer Soße mit
Spinat · teils mit Knochen

- 29 **Hähnchenalicha** 17,50 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Karotten
und Paprika. Serviert in einer kräftig
gewürzten Brühe.

- 30 **Zilzil** 24,00 €
Zarte Rindfleischstreifen mit Paprika und Rosmarin

- 31 **Signi Assa** ^{3, 5} 19,50 €
Fisch gekocht und zubereitet in einer
würzigen eritreischen Soße in Duftbutter,
Knoblauch, scharfer Paprika und Tomaten

- 32 **Kilwa Dorho** ³ 17,50 €
In traditioneller Butter gebratenes
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika

- 33 **Kilwa Assa** ^{3, 5} 19,50 €
In traditioneller Butter gebratener
Fisch mit Zwiebeln und Paprika

- 34 **Hamli** 15,00 €
Spinat, Zwiebeln, Pfeffer, Muskatnuss · Vegan

- 35 **Bamya mis Dinish** 15,00 €
Kartoffel und Okra in einer würzigen Soße





REIS · MAKBUS · POMMES

Reis & Beilagen

REISGERICHTE

- 36 Makbus Fisch oder Garnelen** ^{4,5} 22,50 €
- 37 Makbus Hähnchen** 17,50 €
Hähnchenteile mit Knochen
- 38 Makbus Gemüse** 16,50 €
Brokkoli, Champignons, Kartoffeln, Karotten
- 39 Hähnchencurry** ³ 14,50 €
Reis mit Hähnchen, Sahne und Curry
- 40 Chicken-Kokoscurry** ³ 17,50 €
Reis mit Hähnchen, Kokosmilch und Curry
- 41 Gambas Kokoscurry** ^{3,4} 22,50 €
Reis mit Gambas, Kokosmilch und Curry
- 42 Gemüsecurry** ^{3,4} 17,50 € / 24,50 €
Reis mit Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Karotten, Champignons,
Paprika und Brokkoli
Ohne / mit Gambas
- 43 Portion Reis** 4,50 €

POMMES & BEILAGEN



- 44 Pommes** 4,00 € / 5,50 €
Kleine / große Portion
- 45 Chicken Nuggets** ¹¹ 5,90 € / 10,50 €
6 / 12 Stück · 1 Dip inklusive

DIPS - JE 0,50 €

Ketchup · Mayonnaise · BBQ-Sauce · Süß-sauer

· DANTOM ·



ITALIENISCHE KLASSIKER

Pizza

Ø 32 cm · jede Pizza mit Gluten ¹¹ & Käse ³



52 Margherita	11,50 €	59 Milano	14,00 €
		Schinken, Champignons	
53 Mozzarella	12,50 €	60 Hawaii	14,00 €
		Schinken, Ananas	
54 Funghi	12,50 €	61 Pizza Gasch	14,50 €
Frische Champignons		Salami, Jalapeños, Champignons	
55 Pizza Keren	13,50 €	62 Pizza Sucuk	14,50 €
Spinat, Oliven		Sucuk, Spiegelei	
56 Salami	13,50 €	63 Diavolo	14,50 €
		Salami, Peperoni, Zwiebeln	
57 Prosciutto	13,50 €	64 Roma	14,50 €
Schinken		Peperoni, Oliven, Mais, Zwiebeln	
58 Tonno	13,50 €	65 Venezia	14,50 €
Thunfisch		Frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto	



ITALIENISCHE KLASSIKER

Pizza

Ø 32 cm · jede Pizza mit Gluten ¹¹ & Käse ³



- | | |
|---|---|
| 66 BBQ Pizza 15,00 €
Rinderhack, BBQ-Sauce, Paprika | 73 Quattro Stagioni 15,50 €
Spinat, Salami, Schinken, Champignons |
| 67 Maxima 15,00 €
Spinat, Salami, Peperoni, Zwiebeln | 74 Siciliana 16,00 €
Zwiebeln, Oliven, Sardellen, Kapern |
| 68 Pizza Dorho 15,00 €
Hähnchenfleisch, Broccoli, Mais | 75 Dantom 16,50 €
Schafskäse, Sebhi Dorho oder Signi |
| 69 Vegetaria 15,00 €
Broccoli, Zwiebeln, Paprika, Champignons | 76 Samberto 16,50 €
Mozzarella, Schinken, Pilze, Bacon |
| 70 Frutti di Mare 15,00 €
Meeresfrüchte, Knoblauch | 77 Capri 16,50 €
Thunfisch, Krabben, Mais |
| 71 Gamberetti 15,00 €
Krabben, Knoblauch | |
| 72 Pizza Kentucky 15,50 €
Rinderhack, Tomate, rote Zwiebeln | |

PIZZA - EXTRAS

Normal-Zutaten – je + 1,00 €

Zwiebeln · Jalapeños · Champignons · Spinat · Oliven · Tomate · Paprika · Ananas · Brokkoli · Schafskäse³ · Mozzarella³ · Peperoni · Mais · Kapern · Spiegelei

Premium-Zutaten – je + 2,00 €

Schinken · Salami · Thunfisch · Bacon · Hähnchen · Rind gehackt · Krabben · Meeresfrüchte · Sardellen · Sucuk



ITALIENISCHE KLASSIKER

Pasta

Spaghetti & Penne



- | | | |
|---|-------|----------------|
| 79 Napoli ¹¹ | | 10,50 € |
| Hausgemachte Tomatensoße | | |
| 80 Bolognese ¹¹ | | 14,00 € |
| Hausgemachte Hackfleischsoße | | |
| 81 Arabiata ¹¹ | | 11,50 € |
| Scharfe Tomatensoße, Knoblauch und Peperoni | | |
| 82 Ala Chef ¹¹ | | 16,50 € |
| Shrimps, Champignons, Broccoli in Tomatensoße | | |
| 83 Gamberetti ¹¹ | | 15,00 € |
| Shrimps, Knoblauch, Tomatensoße | | |
| 84 Pesto ^{3, 11} | | 14,00 € |
| Basilikum-Pesto, Sahnesoße, Schafskäse | | |
| 85 Pulizie ^{3, 11} | | 15,00 € |
| Broccoli, Putenfleisch, Curry-Sahnesoße | | |



SÜSSER ABSCHLUSS & KAFFEE

Dessert & Kaffee

DESSERTS



87 Tiramisu ^{3, 11} **4,50 €**

Klassisch italienisch, hausgemacht

88 Tageskuchen ^{3, 11} **3,50 €**

Täglich wechselnd – bitte erfragen

KAFFEEZEREMONIE

• **89 Bun – Das Original** ¹

Grüne Kaffeebohnen werden frisch geröstet und in der traditionellen Tonkanne (Jebena) gebrüht – serviert mit frischem Popcorn.

1 Person 6,00 € · jede weitere + 3,00 €



WARMER GETRÄNKE

90 Kaffee ¹ **2,80 €**

91 Cappuccino ^{1, 3} **3,90 €**

92 Milchkaffee ^{1, 3} **3,90 €**

93 Latte Macchiato ^{1, 3} **3,90 €**

94 Espresso ¹ **2,50 €**

95 Kakao ³ **2,90 €**



Z U M G E N I E S S E N

Getränke

W A R M E G E T R Ä N K E · F O R T S E T Z U N G

96	Schwarztee mit Minzblättern · 2,80 €	102	Minztee 2,80 €
97	Jogitee 2,80 €	103	Moringatee 3,90 €
98	Früchtetee 2,80 €	104	Ingwer-Kurkuma-Latte ³ · 3,90 €
99	Kamillentee 2,80 €	105	Schwarztee in heißer Milch ³ · 3,90 €
100	Hibiskustee 2,80 €	106	Heiße Milch mit Ingwer ³ · 3,90 €
101	Ingwertee 2,80 €	107	Ingwer-Zimt-Latte ³ 3,90 €

F R I S C H E S H A K E S & L A S S I · 0 , 4 l



108	Limette mit frischer Minze 5,90 €
109	Mangosaft 5,90 €
110	Leinsamengetränk 6,90 €
111	Erdbeer-Shake ³ 5,90 €
112	Bananen-Shake ³ 5,90 €
113	Mango-Lassi ³ 5,90 €

· D A N T O M ·



ALKOHOLFREI · BIER · WEIN

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



- | | |
|---|-----------------|
| 114 Cola / Cola Zero ^{1, 17} | 2,80 € / 6,50 € |
| 115 Cola Light ^{1, 17} | 2,80 € / 6,50 € |
| 0,3 l / 1,0 l | |
| 116 Fanta ¹⁷ | 2,80 € / 6,50 € |
| 0,3 l / 1,0 l | |
| 117 Sprite | 2,80 € / 6,50 € |
| 0,3 l / 1,0 l | |
| 118 Wasser | 2,80 € / 6,50 € |
| 0,3 l / 0,75 l | |
| 119 Bitburger Alkoholfrei ¹¹ | 2,80 € / 3,50 € |
| 0,3 l / 0,5 l | |
| 120 Paulaner Naturtrüb – alkoholfrei ¹¹ | 4,50 € |
| 0,5 l | |
| 121 Orangensaft | 2,80 € |
| 0,3 l | |
| 122 Apfelschorle | 2,80 € |
| 0,3 l | |

BIER & WEIN

- | | |
|--|------------------|
| 123 Kölsch / Pils ¹¹ | 2,80 € / 3,50 € |
| 0,3 l / 0,5 l | |
| 124 Weizen ¹¹ | 4,50 € |
| 0,5 l | |
| 125 Rotwein ¹⁸ | 5,50 € / 15,00 € |
| Glas 0,2 l / Flasche | |
| 126 Weißwein ¹⁸ | 5,50 € / 15,00 € |
| Glas 0,2 l / Flasche | |



SPIRITUOSEN & COCKTAILS

Shots & Cocktails

SHOTS · JE 2 cl

127 Chivas	3,00 €	131 Tequila	3,00 €
128 Black Label	4,00 €	132 Bacardi	3,00 €
129 Red Label	3,00 €	133 Ramazzotti	3,00 €
130 Vodka	3,00 €	134 Gin	3,00 €

COCKTAILS · 0,3 l

135 Mojito	7,50 €
Frische Minze, Limette, weißer Rum, Soda	
136 Caipirinha	7,50 €
Cachaça, Rohrzucker, frische Limette	
137 Sarti Cocktail ¹⁷	7,50 €
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, frische Limette	
138 Sex on the Beach ¹⁷	7,50 €
Vodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry	



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
We look forward to welcoming you

Z U S A T Z S T O F F E & A L L E R G E N E

1 = Koffein	3 = Laktose / Milcherzeugnisse
4 = Krebstiere	5 = Fisch
11 = Glutenthaltiges Getreide	17 = Farbstoff
18 = Sulfite / Schwefeldioxid	 = leicht scharf

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Übersicht oben.*

D A N T O M

Inhaberin & Betreiberin: Tsegeredda Abraha

Burgstraße 62 · 53177 Bonn

Telefon: 0228 93198633 · E-Mail: ristorantedantom@gmail.com

Di–Fr 15:00–22:00 Uhr · Sa–So 12:00–22:00 Uhr · Montag Ruhetag

C A T E R I N G & E V E N T S

Sie planen eine Firmenfeier, Hochzeit, einen Geburtstag oder ein anderes besonderes Event?
Gerne übernehmen wir für Sie auch das Catering – sprechen Sie uns einfach an!