



KILIMANJARO

RESTAURANT



ERITREISCHE-ÄTHIOPISCHE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Tomatensuppe mit eritreischen Gewürzen | 5.00 € |
| 2. Linsensuppe mit eritreischen Gewürzen | 5.00 € |
| 3. Kleiner gemischter frischer Salat | 4.00 € |
| 4. Großer gemischter frischer Salat | 6.00 € |
| 5. Tomaten Salat mit Zwiebeln und Paprika | 5.00 € |



Hauptgerichte Injera mit Fleischvarianten

- | | |
|---|---------|
| 6. Tbsie Beray (ጥብሱ ስጋ ብዕራይ) In Zwiebeln und scharf gewürzten Paprika gedünstetes Rindfleisch mit Salatbeilage 1,4 | 17.00 € |
| 7. Tbsie begie (ጥብሱ ስጋ በጊዕ) In Zwiebeln und scharf gewürztem Paprika gedünstetes Lammpfanne mit Salatbeilage 1 | 19.00 € |
| 8. Tbsie Derho (ጥብሱ ስጋ ደርሆ) In Zwiebeln und scharf gewürzten Paprika gedünstetes Hähnchenkeule mit Salatbeilage 1,2,4 | 14.00 € |
| 9. Besonders Tbsie Beray (ፍሉይ ጥብሱ ስጋ ብዕራይ) In Zwiebeln 1 und scharf gewürzten Paprika gedünstetes Rindfleisch mit Salatbeilage, serviert mit brutzelnder Platte | 19.00 € |



- | | |
|---|---------|
| 10. Gegrillte Lammkotlett mit Reis und Salatbeilage | 20.00 € |
| 11. Gegrillte Lammkeule mit Reis und Salatbeilage | 19.00€ |
| 12. Gegrillte Rindfleisch mit Reis und Salatbeilage | 19.00 € |
| 13. Gegrillte Hähnchenfleisch mit Reis und Salatbeilage | 17.00 € |

HAUPTGERICHTE INJERA MIT FLEISCHVARIANTEN

14. Derho (ደርዎ) 17.00 €
Gekochte Hähnchenkeule in scharfer Zwiebelsauce mit Ei und Käsebeilage 2,4
15. Xebhi Derho (ab 4 Personen) 60.00€
Hähnchen mit Ei und Butter auf traditionell 1,2,4
(Zubereitung dauert Ca. 3 Std. Bitte am besten vor ein Tag vorher vorbestellen)
16. Kitfo mis hamli (ክትፎ ምስ ሓምሊ) 17.00 €
Feines rohes Rindfleisch mit würziger Butter auf Spinat 1
17. Zilzil (ዚረዚረ) 19.00 €
Rindfleischstreifen gewürzt mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rosmarin serviert auf Injera 1
18. Bebeaynetu mis siga (በብዓይነቱ ምስ ስጋ) 20.00 €
Variationen schmackhafter veganer Soßen mit Fleisch serviert auf Injera 1,2
19. Kilimanjaro Special (Portion für zwei Personen) 33.00 €
Rinderpfanne oder Hähnchenkeule und einer Variation veganer Soßen 1,2,4
20. Kilimanjaro Familienkombi (Portion für 5 Personen inklusive Kind) 65.00 €
Rinderpfanne oder Hähnchenkeule, Variation veganer Soßen mit Injera, 1,2,4
21. Kabreto (ካብሬቶ) 19.00 €
Lammrücken mit gekochten Kartoffeln, Karotten und eritreischen Gewürzen verfeinert 1
22. Firfir (ፍርፍር) 1 15.00 €
Eintopf aus injera mit Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten und Eritreischer Soße
23. Zibesle kitfo (በሰለ ክትፎ) 19.00 €
Zart gekochte Rindhackfleischpfanne, verfeinert mit Butter, Spinat, Eritreischer und äthiopischer Käsespezialität 4

SPECIAL OFFER



KÖSTLICHES HABESHA BROT MIT FLEISCHVARIANTEN



24. Habesha Brot mit Fleisch (ክጫጫ ፍትዕት ምስ ስጋ) 15.00 €
Habesha Brot mit Rindfleisch und schmackhafter Soße 1
25. Habesha Brot Vegan (ክጫጫ ፍትዕት ምስ) 10.00 €
Habesha Brot mit veganen Soßen 1
26. Habesha Brot Butter (ክጫጫ ፍትዕት ምስ ተስሚ) 1,4 12.00 €
Habesha Brot mit Butter

Injera mit veganen Variationen

27. Shiro (ሻሮ) 14,00 €
Kichererbsen Eintopf mit Knoblauch und Tomatenmark b
28. Nay Tsom Beyeaynetu (ናይ ጾም በብዓይነቱ) 19,00€
Injera mit einer Variation veganer Soßen und Beilagen 1
29. Hamli (ሐምሊ) 14,00 €
Spinat, Knoblauch und Zwiebeln auf Injera serviert 1
30. Aalicha (አሊሻ) 14,00 €
Gekochten Kartoffel, Tomate, Karotten, Knoblauch und Spitzkohl auf Injera serviert 1
31. Kintisha tibsie4 (ቅንጥሻ ጥብሲሻሮ) 4 14,00 €
Gegrillte Pilz mit Zwiebeln, Tomate und Knoblauch auf Injera serviert
32. Nay tsom firfir (ናይ ጾም ፍርፍር) 12,00 €
Eintopf aus Injera in Tomatensauce mit Eritreischer Butter und verschiedenen Gewürzen 1
33. Xebhi dinich (ጸብሒ ደንሽ) 12,00 €
Eintopf aus Kartoffeln, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, Spitzkohl auf Injera serviert 1



Pasta und Wok-Ecke



34. Spaghetti oder Penne ¹ 10.00 €
Wahlweise scharfe Tomatensauce,
Fleischsauce oder vegane Sauce



35. Hausgemachte ^{1,4}
Lasagne
10.00 €



37. Gebratener
Reis mit
Huhn
8.50 €



36. Gebratener
Reis mit
Gemüse
7.00 €



38. Gebratener
Reis mit
Rindfleisch
8.50 €





KINDER MENÜ

39. Pommes Frites und Nuggets serviert ¹ mit Ketchup oder Mayonnaise 10.00 €



NACHTISCH

40. Fruchtsalat 5.00 €



41. Joghurt-Erdbeer-Mousse ⁴ 7.00 €





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



MENU

42. WASSER, STILL	0.25 l	2.50 €
43. WASSER, MEDIUM	0.25 l	2.50 €
44. WASSER, SPRITZIG	0.25 l	2.50 €
45. WASSER, STILL	0.75 l	3.80 €
46. WASSER, SPRITZIG	0.75 l	3.80 €
47. APFELSCHORLE ^e	0.25 l	2.20 €
48. APFELSCHORLE ^e	0.75 l	4.20 €

SOFT DRINKS

49. Coca cola ^{g, h} 2,80 €

50. Sprite ^h 2,80 €

51. Fanta ^{h, a} 2,80 €

52. Club – Mate ^g 3,80 €

53. Coca Cola light ^{g, h} 2,80 €

54. Mezzomix ^{g, h} 2,80 €

55. Paulaner Spezi ^{h, a} 3,80 €

56. Mango Saft 2,80 €

57. Guaven Saft. 2,80 €

58. Red Bull ^{g, h} 2,80 €

59. Schweppes. 2,80 €

Tonic Wasser ^h

60. Lichtenauer ^h 2,80 €

Bitter Lemon

61. Lichtenauer ^{h, a} 2,80 €

Ginger All



HEIßGTRÄNKE

62. Espresso (klein) ^g 2,00 €

63. Espresso (groß) ^g 4,00 €

64. Tee ^g 3,00 €

65. Cafe Crema ^g 3,50 €

66. Cappuccino ^{4, g} 3,50 €

67. Latte Macchiato ^{4, g} 3,50 €



Frisch gezapftes Bier



68. Ur-Krostitzer ^e 0,33l 3,90€

69. Ur-Krostitzer ^e 0,50l 4,50€

70. Tucher Helles Hefeweizen ^e 0,33l 3,90€

71. Tucher Helles Hefeweizen ^e 0,50l 4,50€

72. Allgäuer Büble Hell ^e 0,33l 4,00€

73. Allgäuer Büble Hell ^e 0,50l 4,70€



Alkoholische Getränke / Flaschenbier

74. Habesha Bier ^e 0,33l 4,20 €

75. Asmara Bier ^e 0,33l 4,20 €

76. Mies (Tej)

Traditioneller Honigwein ^e 8,00 €

Alkoholfreie Biere

77. Allgäuer Büble Weißbier ^e 0,5l 3,80€

78. Ur-Krostitzer ^e 0,5l 3,80€





DRINK MENU



WEINE

79. Hugo Weißwein ^e	0,20l	4,50€
80. Rotwein Nero Diavolo ^e	0,20l	4,50€
81. Rotwein Cabernet Sauvignon ^e	0,20l	4,50€
82. Pino Gricio ^e	0,20l	4,50€
83. Riesling, trocken ^e	0,20l	4,50€



SHOTS

84. Zebib Areki 2cl	5,00 €
85. Zebib Areki 4cl	8,00 €
86. Jack Daniels 2cl	5,00 €
87. Jack Daniels 4cl	8,00 €
88. Vodka 2cl	5,00 €
89. Vodka 4cl	8,00 €
90. Jack Daniels 1 Flasche	70,00 €
91. Vodka 1 Flasche	60,00 €
92. Three Sixty 1 Flasche	80,00 €



ERITREISCHE KAFFEEZEREMONIE



93. Kaffeezeremonie für 1 Person g **8,00 €**

94. Kaffeezeremonie für 2 Personen g **13,00 €**

95. Kaffeezeremonie ab 3 Personen g **18,00 €**



96. Extra Injera ¹ **1,00 €**

97. Buffet

20,00 €

Hinweis: Das Buffet enthält möglicherweise Allergene.
Bitte fragen Sie unser Personal.

VOM RÖSTEN DES KAFFEES ÜBER HOLZKOHLEFEUER
BIS ZUM ERSTEN SCHLUCK

AUS LANDESTYPISCHEN TASSEN, UMGEBEN VON
EXOTISCHEM WEIHRAUCHDUFT

Adresse: Arthur-Hoffmann-Str. 71, 04275 Leipzig

Telefon: (0341) 25 69 88 76

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag: 14:00 – 22:00

Freitag bis Samstag: 14:00 – 0:00

Internet: www.kilimanjaro-restaurant.metro.bar



COCKTAILS



SEX ON THE BEACH 8.00 €

Vodka, Pfirsichlikör,
Orangensaft und Cranberrysaft

PURE COSMOPOLITAN 8.00 €

Vodka, Triple Sec,
Limettensaft und Cranberrysaft



VIRGIN BLUE LAGOON 6.00 €

Zitronenlimonade, Blue Curacao Sirup
(alkoholfrei) und Zitronensaft

VIRGIN MOJITO (ALKOHOLFREI) 6.00 €

Minze, Limettensaft, Rohrzucker,
Sodawasser und Eiswürfel

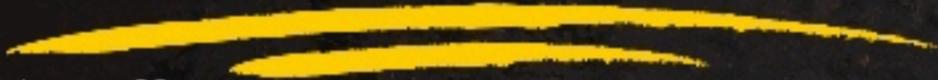


Allergene



1. Glutenhaltiges Getreide
2. Eier und eihaltige Lebensmittel
3. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Schalenfrüchte
6. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schwefeldioxid und Sulfite
9. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe



- a. Farbstoffe
 - b. Konservierungsstoffe
 - c. Antioxidationsmittel
 - d. Geschmacksverstärker
 - e. Schwefeldioxid
 - f. Eisensalze
 - g. Stoffe zur Oberflächenbehandlung
 - h. Süßungsmittel
 - i. Koffein
 - j. Chinin
 - k. Emulgatoren
 - l. Säuerungsmittel
 - m. Aroma
- 
- 

Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen steht Ihnen das Personal gerne zur Verfügung!

Ihr kilimanjaro restaurant Team