

**African
Fusion!**

Cleopatra
Bistro & Bar

Speisekarte

Vorspeisen

Sambusa Vegetarisch: Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit köstlichem Spinat und Zwiebeln (7.30 €)

Sambusa mit Rind: Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Rind, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer (8.20 €)

Falafel Teller: Goldene Falafelkugeln, angerichtet mit knackigem Salat und cremigem Tahini-Dressing (9.30 €)

Kochbananen Heaven: Eine Selektion von knusprigen Kochbananen, getaucht in Cleos Geheim-Dip (10.10 €)

Hummus-Harmonie-Platte: Samtiger Hummus, begleitet von warmem Pita-Brot und frischem Gemüse (8.20 €)

Babaganush: Geröstete Auberginen, cremiges Tahini, dazu frische Zitrone und Joghurt, garniert mit Granatapfel (8.40 €)

Chicken Wings

(Alle Wings werden mit Kartoffel-Dippers und Ketchup serviert, 6 Stück)

Classics: Klassische Hühnchenflügel (10.20 €)

Sweet and Spicy: Klassische Hühnchenflügel mariniert in süß- und scharfen Soßen (11.30 €)

Cleo Wings: Klassische Hühnchenflügel mariniert in afrikanischen Soßen (11.20 €)

Salate

Salat mit Hähnchenbrust: Bunte Salatmischung mit Gurken, Cherrytomaten, Zwiebeln, gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen & gehobeltem Parmesan (16.20 €)

Salat mit Scampis: Bunte Salatmischung mit Gurken, Cherrytomaten, Zwiebeln & gegrillten Scampis (18.20 €)

Salat mit Falafeln: Bunte Salatmischung mit Gurken, Cherrytomaten, Zwiebeln & hausgemachten Falafeln (15.30 €)

Cleopatra's Fusion Burgers

(Alle Burger werden mit Kartoffel-Dippers, Ketchup, & Mayo serviert)

Der Nubische König (Rind-Lamm): Ein herzhaftes Patty aus Rind und Lamm, gewürzt mit nordafrikanischen Gewürzen, serviert auf warmen Brioche Bun, gegrillten Auberginenscheiben, mit Cheddar-Käse und afrikanischer Sauce (Scharf) (17.30 €)

Der Sahara-Wanderer (Hähnchen): Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in einer Harissa-Soße, auf einem warmen Brioche Bun, belegt mit gegrillter Paprika, karamellisierten Zwiebeln und einem Zitronen-Koriander-Dressing (16.30 €)

Der Mboga (Vegetarisch): Ein köstlicher Gemüse-Kartoffel-Patty auf einem Bett aus Rotkohl, garniert mit frischem Salat, Tomaten und Erdnussbuttersauce. (15.20 €)



**African
Fusion!**

Cleopatra
Bistro & Bar

Speisekarte

Cleo Special

Cleos Vegetarische Verführung: Exquisiter Reis, umschmeichelt von Grillgemüse (16.20 €)

Cleos Goldenes Hühnchen: Zartes Hähnchen als Solist auf der Bühne des aromatischen Reises, umgeben von einem Gemüseorchester (19.20 €)

Cleos Königliche Scampis: Perfekt gegrillte Scampis, auf einem Thron von Gewürzreis, gekrönt von frischen Kräuterjuwelen (23.20 €)

Cleos Legendärer Lachs: Meisterhaft gegrillter Lachs, vereint mit würzigem Reis und einem Garten aus Gemüse, abgeschmeckt mit einer Zitronen-Butter-Note (21.20 €)

Kennst du Fufu?!

(Mit Kochbananen und Cassava)
(FuFu nur Freitags)

Fufu mit Rind: Meisterwerk aus weichem Fufu und zartem Rind, in einer bunten Gemüsesymphonie und herzhafter Soße (17.40 €)

Fufu Vegetarisch: Fufu in seiner prächtigsten Form, umarmt von einer opulenten gemüsesoße, ein vegetarisches Festmahl (15.40 €)

Beilagen

Pommes	4.30€	Ketchup	1.50€
Dippers	4.30€	Mayo	1.50€
Grillgemüse	4.40€	BBQ Soße	2.00€
Süßkartoffel		Kräuterbutter	2.50€
Pommes	4.70€	Aioli	2.00€
Kochbananen	4.70€	Kräuterquark	2.50€
Kleiner Salat	4.20€	Cleo Dip	2.30€
Rice	4.40€	Afro Soße	2.30€

Dips

No. 13 Steaks

Rumpsteak 200g: Gegrilltes Rumpsteak mit Kartoffel-Dippers, & BBQ Soße. (26.5 €)

ENTRECÔTE 300g: Gegrilltes Black Angus Entrecôte mit Kartoffel-Dippers & BBQ Soße. (33.40 €)

Platte für Zwei

Cleos Festmahl: Afrikanisch gewürzte Chicken Wings, mit gegrillten Kochbananen, Jam, garniert mit Zwiebeln und Chili, dazu Afro Soße und eine Soße Ihrer Wahl (30.50 €)

Kinder

Chicken Nuggets: 8 Chicken Nuggets mit Kartoffel-Dippers dazu Ketchup & Mayonnaise (8.10 €)

Mini Schnitzel: Kleines Hähnchenbrustschnitzel mit Kartoffel-Dippers dazu Ketchup & Mayonnaise (8.10 €)

Desserts

Lava Schokokuchen: Leckerer Schokokuchen mit flüssiger Mitte. (8.10 €)

Crème Brûlée: Zarte Crème Brûlée mit knuspriger Karamellkruste. (8.20 €)

Eis: zwei Kugeln köstliches Vanilleeis (3€)

Dunkle Schokoladenmousse: ein absolutes Geschmackserlebnis." (7.10 €)

