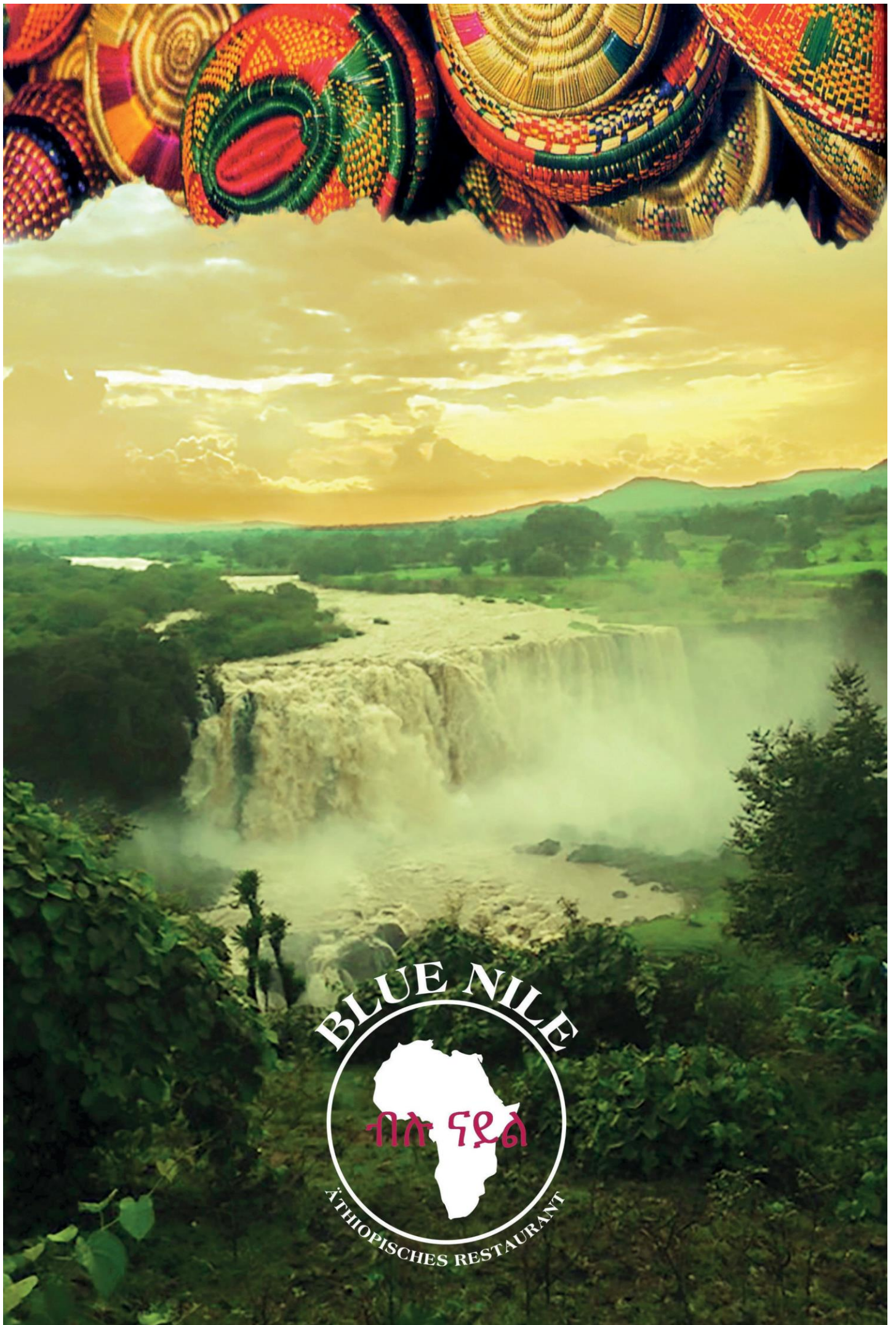




BLUE NILE

ጠላ ናይል

ÄTHIOPISCHES RESTAURANT



Der Blaue Nil (Blue Nile)

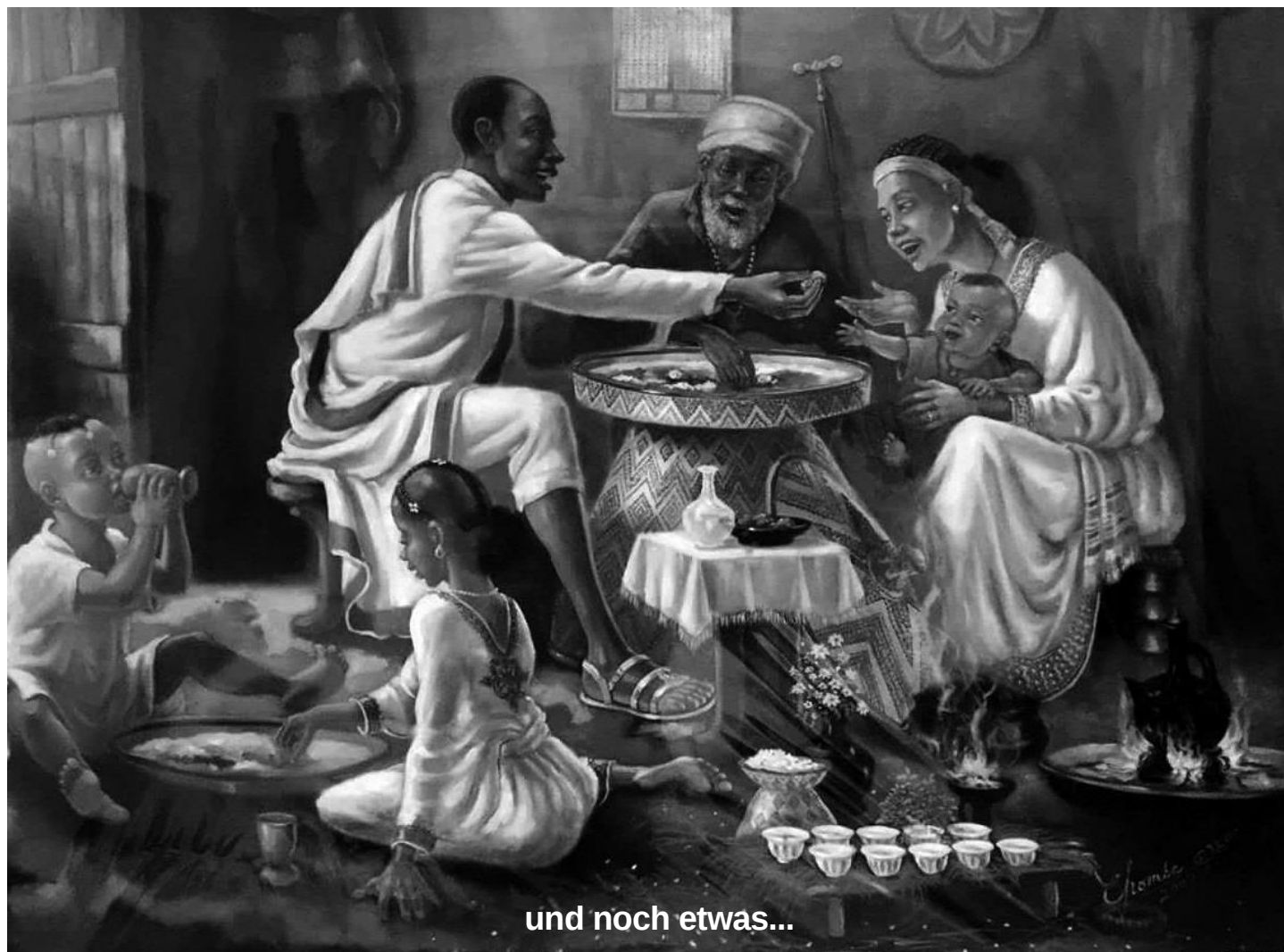
Im Nordwesten Äthiopiens entspringt der Blaue Nil aus dem Inselreichen Tana See. Er ist der zweitgrößte See Afrikas, umgeben vom zerklüfteten Hochland des Nordens, am Fuße des vierthöchsten Berges Afrikas liegt, dem Ras Dashen. Dreißig Kilometer stromabwärts bildet der Blaue Nil einen Wasserfall von fünfzig Metern Tiefe und über vierhundert Metern Breite, der dem Fluss an dieser Stelle ihm den Namen „Tissisat“ gibt.

Zur Äthiopischen Küche

In unserem Restaurant finden Sie die Vielfalt der nach Originalrezepten zubereiteten Gerichte unserer Heimat. Um Sie mit einigen wichtigen Namen aus der Äthiopischen Küche vertraut zu machen, hier erläutern wir Ihnen einige Begriffe. Zu jeder Speise Ihrer Wahl gehört **„INGERA“**, ist ein glutenfreies, weiches Fladenbrot aus Teffmehl, auf dem das Gericht serviert wird.

Die Saucen werden allgemein als **„Wot“** bezeichnet. Sie sind zumeist scharf. **„Doro Wot“** ist Hühnerfleisch das in einer scharfen **„Yedorowot“** oder milden **„Yedoroalicha“** Variante gereicht wird.

„Tibs“ **„Yebeg Tibs“** ist gebratenes Lammfleisch **„Yebere Tibs“** ist gebratenes Rindfleisch. Beide Gerichte werden mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni serviert.



Hier dürfen Sie nach guter Äthiopischer Gepflogenheit das Natürlichste aller Bestecke benutzen:
Ihre Hände!



Speisekarte

የምግብ ዓይነቶች

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl MwSt



VORSPEISEN

111	Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing..... Small mixed-greens salad with homemade dressing	5,50
222	Großer gemischter Salatteller mit Hausdressing..... Big mixed-greens salad with homemade dressing	7,00
333	Ayib Begommen..... Hausgemachter Frischkäse mit Grünkohl Homemade cream cheese with kale	5,50
444	Kintsche..... Gerste in geklärter und gewürzter Butter mit verschiedenen Kräutern Zwei verschiedene Arten serviert Barley in spiced butter and herbs, we served in two different variations	5,50
555	Yemisir Sambusa..... Hausgemachte Teigtaschen mit braunen Linsen und Kräutern gefüllt Homemade fried samosa filled with a blend of brown lentils	6,50
999	Ye' Siga Sambusa..... Hausgemachte Teigtaschen mit Rindfleisch, Zwiebeln und Kräutern gefüllt Homemade fried samosa filled with minced beef and onions	7,00
101	Ye' Fiyel Ayib..... In Gewürzen gebadete Ziegenfrischkäse Teigtaschen und Blattspinat Soft goat cheese samosa mixed with Ethiopian herbs and leaf spinach	7,50
777	<u>Ab 2 Personen</u> Gemischte vegetarische Platte.....pro Person aus 333, 444, 555 <u>From 2 people</u> Vegetarian platter out of 333, 444, 555.....per person	7,50
888	<u>Ab 2 Personen</u> Gemischte Vorspeise Platte.....per Person aus 333, 444, 999 <u>From 2 people</u> Mixed platter out of 333, 444, 999.....per person	8,00
*	Extra Injera pro Person.....	1,00

Allergiker bitte mit dem Kellner sprechen



DER DUFT DES BLUE NILE **የብሉ ናይል ጣዕም** **THE FLAVOR OF BLUE NILE**

270 **Ab 2 Personen Blue Nile Menü.....pro Person 27,50**
 Begrüßungsgetränk Äthiopischer Honigwein 0,1 L
 Vorspeisenplatte
 Gemischter Spezialitäten Teller mit Hähnchen, Rind, Lamm & vegetarisch
 Dessert Variationen

From 2 people Blue Nile Menu.....per Person.
 Welcome drink Ethiopian honey wine 0,1 L
 Starter platter
 Mixed Specialties platter with chicken, beef, lamb & vegetarian
 Various desserts

271 **Wenn Sie nur vegetarisch bestellen.....pro Person 25,00**
 If you order vegetarian only.....per Person

oder (or)

የብሉ ናይል ገብታ

27 **Ab 2 Personen Blue Nile Gebeta.....pro Person 17,50**
 Spezialitäten Platte mit Hähnchen, Rind, Lamm & vegetarisch

From 2 people Blue Nile Gebeta.....per Person
 Specialties platter with chicken, beef, lamb & vegetarian

34 **Wenn Sie nur Vegetarisch bestellen.....pro Person 15,50**
 If you order vegetarian only

***** **Extra Injera pro Person..... 1,00**



HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptspeisen werden mit Injera serviert. Injera ist die Grundlage jedes Äthiopischen Gerichtes: ein weiches leichtes säuerliches Fladenbrot.
Zu jedem Gericht können Sie sich nach Ihrer Wahl die Beilagen bestellen.

- | | | |
|---|---|--------------|
| 1 | Dorowot የዶሮ ወጥ
Äthiopisches Nationalgericht: Zarte Hähnchenkeule geschmort in pikanter Sauce mit Gewürzen und Kräutern. Serviert mit einem hart gekochtem Ei (scharf), dazu Frischkäse
Ethiopian National Dish tender chicken drumstick simmered in savoury sauce seasoned with spices & herbs, served with one hard-boiled egg (spicy) & cream cheese | 15,00 |
| 2 | Wahlweise servieren wir Nr. 1 auch mit Hähnchenbrust
Optionally we serve No 1 with chicken breast | 16,50 |
| 3 | Doro Alitcha የዶሮ አልጫ
Wahlweise servieren wir Nr. 1 in milder Kurkuma Sauce mit Gewürzen Kräutern und Frischkäse
Optionally we serve No 1 in mild turmeric sauce with spices, herbs and cream cheese | 15,00 |
| 4 | Wahlweise servieren wir Nr. 3 auch mit Hähnchenbrust
Optionally we serve No 3 with chicken breast | 16,50 |
| 5 | Doro Tibs የዶሮ ጥብስ
Hähnchenbrust mariniert und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Kräutern & Gewürzen, wahlweise scharf oder mild zubereitet
Chicken breast marinated and fried with onions, herbs & spices, tomato, chili | 16,50 |
| 6 | Ab 2 Personen Doro Gebeta የዶሮ ገብታ pro Person
Gemischte Hühner Spezialität aus
Nr. 1, 3, 5 mit Gemüse und Frischkäse
<u>From 2 people</u>
Mixed chicken speciality from Nr. 1, 3, 5 with per person
Vegetable and cream cheese | 15,00 |
| Extra Beilagen: Frischkäse ⁽⁰¹⁾ , ein hartgekochtes Ei ⁽⁰²⁾
Gemüse ⁽⁰³⁾ , Grünkohl ⁽⁰⁴⁾ | | 2,00
3,50 |
| Side dishes: Cream cheese ⁽⁰¹⁾ , 1 hard-boiled egg ⁽⁰²⁾ ,
Vegetable ⁽⁰³⁾ , kale ⁽⁰⁴⁾ | | |

* Extra Injera pro Person 1,00



LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptspeisen werden mit Injera serviert. Injera ist die Grundlage jedes Äthiopischen Gerichtes: ein weiches leichtes säuerliches Fladenbrot. Zu jedem Gericht können Sie sich nach Ihrer Wahl die Beilagen bestellen.

- | | | |
|----|--|-------|
| 16 | Begwot የበግ ወጥ
Zartes Lammfleisch gewürfelt und geschmort in pikanter Sauce mit Gewürzen, Kräutern, dazu Frischkäse (scharf)
Tender lamb diced and braised in savoury sauce with herbs, cream cheese (spicy) | 16,50 |
| 17 | Begalitsch የበግ አልጫ
Wahlweise servieren wir Nr. 16 in milder Curcuma Sauce mit Gewürzen, Kräutern und Frischkäse
Optionally we serve No 16 with mild turmeric sauce, herbs and cream cheese | 16,50 |
| 18 | Beg Beyainetu የበግ በያይነቱ
Lammfleisch zweierlei in scharfer und milder Sauce mit Frischkäse und Grünkohl
Lamb two ways in hot and mild sauce with cream cheese and kale | 17,50 |
| 19 | Yebeg Tibs የበግ ጥብስ
Zartes Lammfleisch geschnetzelt und gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, frischen Kräutern und Gewürzen
(Kann scharf oder mild zubereitet werden)
Tender lamb cut into strips, roasted with tomatoes, onions, chili, fresh herbs and spices
(Can be prepared spicy or mild) | 17,90 |
| 20 | Ab 2 Personen Begwot Teller የበግ ገብታ pro Person
Lammfleisch Spezialität aus Nr. 16, 17, 19 mit Frischkäse, verschiedene Gemüsesorten & Grünkohl
From 2 people Lamb specialty from No. 16, 17, 19 per person
with cream cheese, various vegetables and kale | 17,50 |

Extra Beilagen: Frischkäse ⁽⁰¹⁾ , ein hartgekochtes Ei ⁽⁰²⁾	2,00
Gemüse ⁽⁰³⁾ , Grünkohl ⁽⁰⁴⁾	3,50

Side dishes: Cream cheese⁽⁰¹⁾, 1 hard-boiled egg⁽⁰²⁾,
Vegetable⁽⁰³⁾, kale⁽⁰⁴⁾

* Extra Injera pro Person	1,00
---------------------------------	------



RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptspeisen werden mit Injera serviert. Injera ist die Grundlage jedes Äthiopischen Gerichtes: ein weiches leichtes säuerliches Fladenbrot.
Zu jedem Gericht können Sie sich nach Ihrer Wahl die Beilagen bestellen.

7	Yebere Keywot የበሬ ቀይወጥ.....	15,50
	Zartes Rindfleisch gewürfelt, geschmort in pikanter Sauce mit Gewürzen, Kräutern und Frischkäse (scharf) Tender beef diced braised in savoury sauce with spices, herbs and cream cheese (spicy)	
8	Yebere Alitscha የበሬ ወጥ አልጫ.....	15,50
	Wahlweise servieren wir Nr. 7 in milder Kurkuma Sauce mit Gewürzen, Kräutern und Frischkäse Optionally we serve No 7 in mild curcuma sauce with spices, herbs and cream cheese	
9	Yebere Beyainetu የበሬ በያይነት.....	16,50
	Rindfleisch zweierlei in scharfer und milder Sauce mit Frischkäse & Gemüse Beef two ways in hot and mild sauce with vegetables and cream cheese	
10	Blue Nile Tibs ብሉ ናይል ጥብስ.....	16,80
	Zartes Rindfleisch geschnetzelt und gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, frischen Kräutern und Gewürzen (Kann scharf oder mild zubereitet werden) Tender beef cut into strips roasted with Tomatoes, onions, chili, cream herbs and spices (Can be prepared spicy or mild)	
11	Kitfo ክትፎ.....	18,00
	Tatar nach Äthiopischer Art mit geklärter Butter und Chili, gewürzt mit Frischkäse und Grünkohl (kann roh oder leicht angebraten zubereitet werden) Ethiopian-style tartare with clarified butter and chilli, seasoned with cream cheese and kale (Can be prepared raw or lightly seared)	
13	Ab 2 Personen Yeberewot Gebeta የበሬ ወጥ ገበታ..... pro Person	16,50
	Rindfleisch Spezialität aus Nr. 7, 8, 10 mit Frischkäse, verschiedene Gemüsesorten und Grünkohl From 2 people Beef specialty from No 7, 8, 10..... per person with cream cheese, different vegetables & kale	
Extra Beilagen: Frischkäse ⁽⁰¹⁾ , ein hartgekochtes Ei ⁽⁰²⁾		2,00
Gemüse ⁽⁰³⁾ , Grünkohl ⁽⁰⁴⁾		3,50
Side dishes:	Cream cheese ⁽⁰¹⁾ , 1 hard-boiled egg ⁽⁰²⁾ Vegetable ⁽⁰³⁾ , kale ⁽⁰⁴⁾	
*	Extra Injera pro Person.....	1,00



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptspeisen werden mit Injera serviert. Injera ist die Grundlage jedes Äthiopischen Gerichtes: ein weiches leichtes säuerliches Fladenbrot. Zu jedem Gericht können Sie sich nach Ihrer Wahl die Beilagen bestellen.

28	Atiklwot የአትክልት ወጥ Im eigenen Saft geschmortes Gemüse mit frischen Kräutern und Gewürzen (mild) Vegetables braised in their own juice with fresh herbs and spices (mild)	12,50
29	Misirwot የምስር ወጥ Geschälte braune Linsen in pikanter Sauce mit frischen Kräutern, Gewürzen dazu Frischkäse Peeled brown lentils in a spicy sauce with fresh herbs, spices with cream cheese	13,00
31	Shirowat የሸሮ ወጥ Das vegetarische Nationalgericht: gemahlene Erbsen in würziger Sauce, dazu Tomaten und Gurkensalat The vegetarian national dish: ground peas in a spicy sauce, served with tomatoes and cucumber salad	14,00
33	Kick የክክ ወጥ Halbierte Kichererbsen in milder Curcuma Sauce mit Kräutern, Gewürzen und dazu Grünkohl Split chickpeas in mild turmeric sauce with herbs, spices and kale	13,00
35	Yetsom Beyainetu የጾም በያይነት Verschiedene Gemüsesorten und Hülsenfrüchte aus der Nr. 28, 29, 33 dazu Grünkohl Various types of vegetables and leguminous plants from No. 28, 29, 33 with kale	15,50

Extra Beilagen:	Frischkäse (01), ein hartgekochtes Ei (02)	2,00
	Gemüse (03), Grünkohl (04)	3,50
Side dishes:	Cream cheese (01), 1 hard-boiled egg (02), Vegetable (03), kale (04)	

*	Extra Injera pro Person	1,00
---	--------------------------------	------



NACHSPEISEN

36	Baklaba^{9, 21, 27, 28} ባቅላባ Blätterteig mit Honig und Zimt Puff pastry with honey and cinnamon	4,80
37	Mango Creme mit Joghurt^{2, 9} ማንጎ ክሪም Mango cream with yogurt	5,00
38	Gebackene Banane mit Honig^{21, 27} የባናና ሳምቡሳ Baked banana with honey	5,50
39	Gebackene Mango mit Honig^{21, 27} የማንጎ ሳምቡሳ Baked mango with honey	6,00
40	Süße Hirse^{21, 27} ጣፋጭ ማሺላ Hirse mit Kardamom, Mangocreme Sweet sorghum with cardamom, mango cream	5,00
41	Vanilleeis Kugel^{1, 2, 9,} ቫኒላ ኢይስ Vanilla ice cream	2,00
42	Portion Sahne²⁷ Serving of cream	1,50

Wahlweise können Sie jeden Nachtisch mit einer Kugel Vanilleeis verfeinern 2,00
Optionally, you can sophisticate each dessert with a scoop of vanilla ice cream

In Äthiopien trinken wir zu Nachtisch unser traditionelles Getränk „Bunna Kaffee“
In Ethiopia for dessert, we drink our traditional drink "Bunna Coffee"

እናመሰግናለን
ENAMESEGNALEN!
Vielen Dank!