




BLACK LION

RESTAURANT

MENÜ & GETRÄNKEKARTE

Ein Hauch von Äthiopien & Eritrea

Authentische Küche mit frischen Zutaten, aromatischen Gewürzen und traditionellen Gerichten wie Injera und würzigen Wot-Eintöpfen – ein einzigartiges Geschmackserlebnis zum Teilen und Genießen.

 ****Black Lion Äthiopische – Eritreische Küche****

 ****Adresse:****

Nauheimer Str. 10, 60486 Frankfurt am Main, Germany

 ****Telefon:****

+49 1522 9547578

Herzlich Willkommen im Black Lion Restaurant!

Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns sehr, Sie im Black Lion Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Zubereitung unserer Speisen etwas Zeit in Anspruch nimmt, da alle Gerichte frisch und mit Liebe für Sie zubereitet werden.

● Wichtiger Hinweis zu Allergien und Unverträglichkeiten:

Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal vor Ihrer Bestellung. Wir beraten Sie gerne und finden passende Gerichte für Sie.

Unser Restaurant verfügt über ca. 50 Sitzplätze.

Gerne organisieren wir auch Ihre Feierlichkeiten und besonderen Anlässe – sprechen Sie uns einfach an!



Vorspeisen

Sambusa vegetarisch

4,90 €

Frittierte Teigtaschen mit Linsen, Zwiebeln,
hausgemachte Sauce

Rote Bete Salat

5,90 €

Gurken, Tomaten, Grüner Salat

Falafel Salat

5,90 €

Grüner Salat, Tomaten, Gurken



Hauptgerichte

Vegetarisch und vegane Gerichte

Shiro **14,90 €**

Milde Soße aus Kichererbsenmehl, Zwiebeln und Tomaten

Black Lion vegetarische Platte

Gemischte Platte aus verschiedenen vegetarischen Gerichten:

- **Für 1 Person**16,00 €
- **Für 2 Personen**31,00 €
- **Für 3 Personen**46,00 €

Eine Art Probierplatte mit Linsen, Erbsen und weiteren Spezialitäten

Misir Wot **14,90 €**

Linsen in einer Sauce aus Berbere, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten (mild)

Kik Alichia Wot **14,90 €**

Erbsen mit würzigem Kurkuma, Ingwer und Knoblauch



Hauptgerichte

Fleischgerichte

Zelzel Tebs

17,00 €

In Streifen geschnittenes, durchgebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprikamix.

Gored Gored

17,00 €

Zarte, rohe oder leicht gebratene Rindfleischstücke mit äthiopischer Gewürzbutter und gemahlenem Chili (Mitmita).

Kitfo

16,90 €

Gehacktes Rindfleisch (Tartar ähnlich) mit gemahlenem Chili (Mitmita) und würziger Butter – wahlweise roh, medium oder durchgebraten.

Kitfo Funto

17,50 €

Gehacktes Rindfleisch (Tartar ähnlich) mit gemahlenem Chili (Mitmita) und würziger Butter – wahlweise roh, medium oder durchgebraten – serviert mit Ayib (äthiopischem Frischkäse) und Grünkohl.



Black Lion Mix

Rindfleisch Eintopf

17,00 €

Leichtscharfer, milder Rindfleisch-Eintopf mit Gemüse, serviert mit Injera (Sauerteigbrot)

Bozena Shiro

15,50 €

Milde Sauce aus Kichererbsenmehl mit Rindfleischstücken und Zwiebeln.

Black Lion Platte mit Fleisch

16,90 €

Gemischte Platte aus 2 Fleischgerichten und vegetarischen Beilagen:

- Für 1 Person 17,00 €
- Für 2 Personen 33,00 €
- Für 3 Personen 49,00 €

Ye Doro Wot (scharf) 17,90 €

Traditioneller Hühnereintopf mit Zwiebeln, Paprika, gekochten Eiern und Gewürzbutter, serviert mit Injera

Katelo (scharf) 17,90 €

Gehacktes Rindfleisch mit Chili (Mitmita), Zwiebeln, grünem Chili und geklärter Butter – roh, medium oder durchgebraten.

Awaze Tibs (Yebere) 16,90 €

Rindfleischstücke gebraten mit Chili-Pesto, äthiopischer Butter und Zwiebeln.

Ye Begg Tibs 16,50 €

Lammfleisch in Würfeln, gewürzt und gebraten – wahlweise scharf oder mild.

Black Lion Afaje (scharf) 16,90 €

Gehacktes Rindfleisch mit Chili (Mitmita), Zwiebeln, grüner Chili und Butter

Lion Grill Platte 17,90 €

Gebratenes Rindfleisch, Lamm und marinierte Hähnchenbrust mit geröstetem Gemüse, serviert mit Injera

Injera – das Herzstück der äthiopischen und eritreischen Küche

Das Injera ist ein weiches, leicht säuerliches Fladenbrot und bildet die Grundlage der traditionellen Küche in Äthiopien und Eritrea. Es wird aus Teff-Mehl, einem sehr feinen, glutenfreien Getreide, hergestellt. Das Mehl wird mit Wasser vermischt und der Teig muss mehrere Tage lang gären. Durch diesen natürlichen Fermentationsprozess erhält Injera seinen charakteristischen leicht säuerlichen Geschmack und die schwammige Struktur.

Injera wird auf einer großen, runden Platte serviert und dient nicht nur als Beilage, sondern auch als Esswerkzeug. Verschiedene würzige Eintöpfe (Wot) und Gemüsegerichte werden direkt auf das Injera gelegt. Mit der Hand reißt man kleine Stücke ab, um damit die Speisen aufzunehmen – Besteck ist dabei nicht nötig. Dieses besondere Brot ist nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein kulturelles Symbol. Es steht für Gemeinschaft und Gastfreundschaft, da Mahlzeiten traditionell zusammen von einer großen Platte geteilt werden.

Injera ist somit weit mehr als nur Brot: Es verbindet Menschen, Tradition und Genuss in einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.

Wie esse ich Injera

Die meisten traditionellen äthiopischen Gerichte werden mit den Händen gegessen. Dazu reißt man ein Stück Injera ab und nimmt damit einen Bissen auf. Traditionelle Mahlzeiten werden von einem gemeinsamen Teller gegessen



BlackLion cheese Burger

Rindfleisch mit Pommes **12,90 €**

Saftiges Rindfleisch, serviert mit knusprigen Pommes.

Black Lion Chicken Burger mit Pommes

11,90 €

Zartes Hähnchenfilet im Burgerbrötchen, serviert mit Pommes



Black Lion, afrikanischer Wein

Wein

Rift Valley Rotwein (Äthiopien)

– Merlot, trocken 6,90 €

Ein tiefroter, trockener Wein mit intensiven Aromen von Früchten und Gewürzen vom international ausgezeichneten Castel Winery im Rift Valley

Rift Valley Weißwein (Äthiopien) – Chardonnay,
trocken 6,90 €

Goldene Kann (Südafrika) – trocken 6,00 €

Black Lion, afrikanischer Bier

Bier

Habesha Bier (Äthiopien)

4,90 €

Goldene Farbe, reiches Aroma und sanftes Trinkerlebnis
– die perfekte Wahl für alle, die ein Lagerbier mit
Charakter und Identität suchen.

Dju Dju Bier – Banane (0,33 l)

4,90 €

Süßer und cremiger Geschmack

Dju Dju Bier – Mango (0,33 l)

4,90 €

Fruchtig, frisch, süß und leicht herb.

Dju Dju Bier – Passionsfrucht (0,33 l)

4,90 €

Exotisch-fruchtig und aromatisch

Geschichte des Dju Bieres

Das Bier Dju, Dju basiert auf einem traditionellen
Rezept aus Ghana.

Der Name stammt von spirituellen Priestern und Heilern des Voodoo-Kults, bei dem Medizin in flüssiger Form meist von Jungfrauen in einer Calabash-Schale gereicht wurde.

Heute wird Dju Dju in Belgien nach obergäriger Brauweise auf Basis von Witbier hergestellt.

Alkoholfreie Getränke

Afrosoda Golden Hibiskus (0,33l) 3,00 €

Afrosoda Magic Mango (0,33 l) 3,90 €

Afrosoda kinky coconut (0,33 l) 3,90 €

Besondere Biere

Warsteiner (0,33l) 2,90 €

Becks Bier (0,33l) 2,90 €

Hefeweizen dunkle (0,5l) 5,00 €

Hefeweizen (0,5l) 5,00 €

kristallweizen (0,5l) 5,00 €

Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l) 5,00€



Black Lion, Nachtisch

Baklava mit Vanilleeis

5,90 €

Oreo Cheesecake

4,90 €

Chokozufle

5,90 €




Heißgetränke

Tee	2,90 €
BlackLionTeekanne schwarze Tee mit Zimt und Thymian	6,90 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppler Espresso	4,10 €
Kaffee	2.90 €
Cappuccino	3.30 €
Kaffee Latte	3.50 €
Latte Macchiato	3.50 €
Black Lion (äthiopische) Kaffeezeremonie Pro Person	4.00 €



Alkoholfreie und Softgetränke

Elisabethen Gastro Medium (0,75 l)	5.90 €
Elisabethen Medium (0,25 l)	2,90 €
Elisabethen Gastro Naturell (0.75)	5,90 €
Elisabethen Naturell (0.25l)	2,90 €
Coca Cola 0.33l Enthält Koffein (10,0 mg)	3,40 €
Coca Cola Zero (0.33l)	3,40 €
Fanta (0.33 l)	3,40 €
Sprite (0.33l)	3,40 €
Apfelschorle (0.4l)	3,40 €
Orangensaft (0,4 l)	3,40 €



Bitter Lemon (0,4 l)	3,40 €
Tonic Water (0.4l)	3,30 €
Red Bull (0.25l)	2,80 €
Alkoholische Getränke Warsteiner (0,33l)	2,90 €
Becks Bier (0,33l)	2,90 €
Hefeweizen dunkle (0,5l)	5,00 €
Hefeweizen (0,5l)	5,00 €
kristallweizen (0,5l)	5,00 €



Longdrinks



Hugo	6,00 €
Aperol spritz	6,00 €
Chivas Regal (4 cl)	6,00 €
Black Label WHISKY (4cl)	6,00 €
Jack Daniel (4 cl)	6,00 €
Gordons Gin mit Tonic (4 cl)	6,00 €
Absolute Vodka mit Lemon (4 cl)	6,00 €



Feiern & Veranstaltungen

Wir richten gerne Ihre Feier aus und kochen für Sie zu besonderen Anlässen wie:

Weihnachten, Ostern, Jubiläen, Geburtstage sowie an den äthiopischen Feiertagen.




Lieferservice

Lieferservice für Firmen und Seniorenheime nach Absprache möglich.



Hinweis

Alle Gerichte werden mit Injera serviert.

 ****Black Lion Äthiopische – Eritreische Küche****

 ****Adresse:****

**Nauheimer Str. 10, 60486 Frankfurt am Main,
Germany**

 ****Telefon:****

+49 1522 9547578

 ****Menü:****

**black-lion-aethiopische-und-eritreische-
kueche.eatbu.com**

 ****Öffnungszeiten:****

Montag: 16:00 – 22:00 Uhr

Dienstag: 16:00 – 22:00 Uhr

Mittwoch: Geschlossen

Donnerstag: 16:00 – 22:00 Uhr

Freitag: 16:00 – 23:00 Uhr

Samstag: 16:00 – 23:00 Uhr

Sonntag: 16:00 – 22:00 Uhr
