

ABENDKARTE (ab 19 Uhr)

Vorspeisen

40	Suya: gut gewürzte Putenspießchen	4,90
47	Garnelen im knusprigen Teigmantel	5,00
48	Freundschaftscaprese: Mango, Tomate, Mozzarella, Basilikum, roter Pfeffer, Balsamico-Essig	5,00
50	Wazobia (Drei-Vorspeisen-Teilchen)	13,90

Salate & Suppe

51	Salate der Saison mit Schafskäse, Peperoni u. Oliven	7,20
52	Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen und orangenvinaigrette	7,60
53	Spinatsalat mit überbackenem Schafskäse, gebratenen Champignons, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	8,50
54	Taboulé: Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken, Minze etc.	6,50
55	Yamswurzel-Cremesuppe mit Weißwein	4,50
56	Pikante Fischsuppe	6,50

Hauptspeisen

90	Imifino: pikanter Spinat-Topf mit gebratenem Yams – vegetarisch –	12,50
91	Maishähnchenbrust zu Erdnuss-Kokossauce mit Gemüse und Basmatireis	15,50
92	Red-Snapper „Nigerian Style“ zu Okraschoten und Basmatireis	16,90
93	Straußentilch aus der Pfanne zu Chakalaka-Sauce und gebratenen Süßkartoffeln	19,90

Dessert

95	Knusprige Bananenrolle mit Vanilleeis und Rum	4,70
96	Fruchtsalat mit Ananas, Mango, Banane, Apfel, Kokosmilch	5,20
97	Tropenfrüchte-Eis (Mango, Banane, Papaya) mit Sahne	4,50
98	Hausgemachte Amarulla-Crème mit mango und ananas	6,00
99	Flan Africain mit Amarulla	6,00

– Unsere Abendkarte wechselt alle zwei Wochen –