

Afrikanische Spezialitäten

Vorspeisen

Cessbaar (kleine pikante Bananenpfannkuchen)	3,00
Akara (frittierte Bohnenbällchen) mit pikantem Tomatendip	3,00
Teigtaschen mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsefüllung	3,50
Suya (gut gewürzte kleine Fleischspieße)	4,00
Knusprige Samosa (Brik) mit vegetarischer oder Rinderhackfüllung	4,00
Gewürzte Fleischbällchen aus Rinderhack	4,00
Dodo (frittierte Kochbanane) mit pikantem Tomatendip	5,00
Freundschaftscaprese (Mango, Tomate, Mozzarella, Basilikum...)	5,00
Yamsbällchen	5,50
Moi-Moi (Bohnenkuchen mit Ei und Thunfisch) mit pikantem Tomatendip	5,50
Fischbällchen mit Kokosflocken	5,50
Wazobia (Vorspeisenteller z.B. mit Cessbaar, Samosa, Fischbällchen)	11,50

Suppen

Yamswurzel-Cremesuppe mit Weißwein	4,50
Kürbis-Cremesuppe (nach Saison)	4,50
Ngwo Ngwo (Pfeffersuppe mit Lammfleisch)	5,00
Alapa (pikante Fischsuppe – "Peppersoup")	6,00

Salate

Ada's Salat: Karotten, Gurken, Zuckermais, Paprika & Jogurt-Dressing	4,50
Taboulet-Salat	5,50
Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen	6,50
Spinatsalat mit überbackenem Schafskäse, gebratenen Champignons und Plantains, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	7,80

Typisch nigerianische Spezialitäten (Soups)

Efo Egusi (gemahlene Melonenkerne, Spinat) mit Rindfleisch	15,00
Ogbono (zieht Fäden) mit Rindfleisch	15,00
Okra Soup mit Spinat mit Putenfleisch	15,00
Vegetable Soup mit Lammfleisch	15,00

Alle nigerianischen Soups werden mit Ion (gestoßener Yamswurzel) gereicht und am besten mit den Händen gegessen!

Hauptspeisen

Gebratener gelber Gemüsereis mit Curry-Pfefferhuhn	10,00	
Roter Jolof-Reis mit Rindfleisch und Gemüsen	10,50	
Erdnußsauce mit Putenstreifen, Gemüse und Duftreis	11,00	auch vegetarisch
Couscous mit Kichererbsen, Erdnußsauce, Gemüse und Rindfleisch	11,00	auch vegetarisch
Erdnuss-Kokossauce mit Rindfleisch und Duftreis	12,50	
Nigerianischer Tomaten-Stew mit gebratenem Huhn, frittierten Kochbananenscheiben und Reis	13,00	
Okra-Stew mit frischem Fisch und Basmatireis	13,00	auch vegetarisch
Odu Yoyo-Stew (Fischsauce) mit Reis und Schwarzaugenbohnen	13,00	
Edesi Isi (Kokosnuss-Reis mit Fisch-Stew)	13,00	
Yasa-Huhn mit Zwiebel-Zitronensauce und Duftreis	13,00	
Tajin mit Lammfleisch, Backpflaumen und gerösteten Mandeln	13,00	
Efo-Yoyo-Stew (Spinat, Putenstreifen, Shrimps, Gemüse) mit Basmatireis	13,00	auch vegetarisch
mit Yamswurzel	14,00	
Curry-Kokossauce mit Lammfleisch und Duftreisreis	14,00	

Wild Special

Gegrillte Perlhuhn-Schenkel mit pikanter Gemüsesauce und Kochbananenscheiben	17,50
Strauß aus der Pfanne mit gebratener Süßkartoffel und Erdnußsauce	18,00
Springbock gebraten mit Duftreis und Spinat-Paprika-Sauce	18,00
Kudu aus der Pfanne mit Yamswurzel und Tomaten-Chili-Gravey	19,00

Dessert

Tapioka-Kokos Pudding	3,50
Bananen-Kokos Pudding	3,50
Knusprige Bananenrollen mit Vanilleeis und Rum	4,00
Mango-Creme	4,00
Ananas-Mango-Fruchtsalat mit Kokosmilch	4,50

Asiatische und Indische Gerichte

Vorspeisen

Pakora - Gebackenes Gemüse im Teigmantel	2,50
Frühlingsrolle (mit Gemüse od, Hackfleischfüllung)	3,00
Gurken-Joghurt-Salat	3,00
Gebratener Tofu mit Mais und Erbsen	3,50
Saté - Putenspieße in Erdnußmarinade	4,00
Gefüllte Zucchini mit Kokosnußmilch	4,50
Gefüllte Paprika (scharf)	5,00

Hauptspeisen

Indischer Linseneintopf	7,00
Huhn in Tika, Tandoori oder Currypaste mit Duftreis	10,00
Indische Spinatsauce mit Putenbrust	10,00
Huhn in Ananas- und Mangosauce mit Duft- oder Basmatireis	10,00
Thai-Huhn in Kokosnußsauce mit Duftreis	10,00
Chinesisches Huhn in Gemüsesauce mit Duftreis	11,00
Indische Spinatsauce mit Lamm und Basmatireis	11,50
Vinduloo-Lamm nach Madrasart mit Duftreis	12,00
Gebratene Thai-Nudeln (mit Gemüse und Putenfleisch oder Garnelen)	12,00
Red Snapper in indischer Currysauce mit Zitronenreis	13,00

Europäische Gerichte

Vorspeisen

Gefüllte Auberginen und Paprika à la Provençale	4,50
Lammbällchen im Teigmantel	4,50
Caprese: Tomaten, Mozzarella, Basilikum	3,50
Pfannkuchen mit Shrimpsfüllung	6,50
Shrimpscocktail	6,50

Hauptspeisen

Spaghetti mit Bridgets Spezial-Bolognesesauce	8,50
Ratatouille (Gemüse-Eintopf) mit Reis	8,50
Boeuf bourgignon (Rindergulasch in Rotweinsauce) mit Blumenkohl und Butterkartoffeln	13,00
Oliven-Lamm mit Kartoffeln und Zuccinigemüse	14,00
Gebackener Rotbarsch in Sahnesauce mit Kartoffelgratin	15,00
Coq au Vin (Bresse-Huhn in Rotweinsauce)	12,00

Dessert

Gebackene Banane mit Amaretto und Sahne	3,50
Mousse au chocolat	3,00
Panna cotta mit Kirschsauce	3,50

Dips (für kaltes Buffet)

Pikanter Avocadodip	2,50
Erdnußdip	2,00
Thunfisch-Majonaisedip	1,50
Joghurt-Knoblauchdip	1,50
Tomatendip	1,50

Jeweils mit knackiger Rohkost wie Karotten, Gurken, Sellerie, Kohlrabi etc,

Menuvorschlag 1 (à 12,50/Pers.)

- **Cessbaar** - Bananenpfannkuchen aus reifer Kochbananen, frischen Eiern, Mehl, Zwiebeln, Paprika und nigerianischem Chilli-Pfeffer
- **Gebratener gelber Gemüsereis** mit Pfefferhuhn
- **Bananenrollen** - Banane im knusprigen Teigmantel

Menuvorschlag 2 (à 14,50/Pers.)

- **Akara** - Bohnenbällchen aus Schwarzaugenbohnen, gemahlene Shrimps, Palmöl, frischen Eiern, Paprika, Zwiebeln und nigerianischen Gewürzen
- **Jolof-Reis** - roter Reis mit gebratenem Rindfleisch und pikanter Tomatensauce
- **Efo-Yoyo-Stew** - Spinatsauce mit Putenstreifen und Shrimps, dazu gekochte Yamswurzel in Palmöl oder Butter-Kartoffeln
- **Fruchtsalat** mit Mango, Ananas, Apfel und Banane in Kokosmilch

Menuvorschlag 3 (à 17,50/Pers.)

- **Fischbällchen**
- **Teigtaschen** - für die Füllung verwenden wir Rinderhack, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Karotten und nigerianische Gewürze
- **Couscous** mit Erdnußsauce, Kichererbsen und Rindfleisch
- **Egusi-Soup** – nigerianisches Nationalgericht mit Melonenkernen, Palmöl, Bitterblatt und Spinat dazu Huhn und gestoßene Yamswurzel
- **Mango-Creme**

Dekorative Teller, Besteck, Gläser, Tischdecken etc. kann ich ggf. zur Verfügung stellen (bis 500 Pers.).

Ihre Bridget Robinson-Kuba



Bridget Robinson-Kuba
 Felsberg 3
 64686 Lautertal
 Tel: 06254-1349
 0174-2168953
 Fax: 06254-308898
 Info@adas-buka.de
 www.adas-buka.de