



SAFARI

RESTAURANT

SPEISEKARTE



Herzlich willkommen in unserem Familienbetrieb „SAFARI“. Schön, dass Sie da sind!

In unserem Restaurant geben wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Kultur unserer Heimat Eritrea und Äthiopien.

Genießen Sie die Zeit bei uns in angenehmer und entspannter Atmosphäre, mit typischer afrikanischer Musik, einer Diashow mit Motiven unserer Heimat und natürlich leckerem und traditionellem Essen sowie einer Auswahl an warmen und kalten Getränken.

Was ist das Besondere bei unseren Speisen?

Die gemeinsame Küche von Äthiopien und Eritrea unterscheidet sich von der üblichen Küche Afrikas:

- **Hauptbestandteil sind milde oder scharfe Curries (meist gewürzt mit Berbere)**
- **Es gibt zahlreiche vegetarische Gerichte (dank 200 Fastentagen pro Jahr)**
- **Grundlage jeder Mahlzeit ist Injera (ein Sauerteig aus Teff-, Weizen-, Mais- und Milomehl)**
- **Es wird mit der Hand gegessen (Curries werden mit Injera aufgenommen)**
- **Alle Personen essen von einer Platte (Injera und Curries werden geteilt)**

Nicht zuletzt ist Äthiopien Heimatland von Kaffee und Produzent unzähliger lokaler Wein- und Biersorten.

Nehmen Sie sich Zeit. Testen Sie sich durch unsere Auswahl an leckeren Vor- und Hauptspeisen und genießen Sie - allein oder auch gemeinsam mit Freunden - die traditionellen afrikanischen Gerichte, die wir frisch und mit viel Geduld und Liebe für Sie zubereitet haben. Und Geduld benötigen wir jeden Tag aufs Neue. Denn unser Injera bereiten wir jeden Tag frisch zu und benötigen insgesamt 3 Tage, bis Sie es essen können.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, finden Sie zu jeder Speise ein Foto sowie eine Liste der wesentlichen Zutaten. Sollten Sie dennoch Fragen haben, werden wir Ihnen diese jederzeit gern beantworten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihre ganz persönliche „Safari“ durch die Küche Eritreas und Äthiopiens.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Wir bitten Sie, falls bei Ihnen Lebensmittelunverträglichkeiten vorhanden sind, uns diese VOR Ihrer Bestellung mitzuteilen. Vielen Dank!



INJERA

Das Injera ist ein weiches gesäuertes Fladenbrot, das traditionell aus Teff-Mehl hergestellt wird. Teff ist eine Hirseart, die zur Pflanzenfamilie der Süßgräser gehört. Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss. Dann werden aus dem Teig in einer heißen Pfanne Fladen gebacken, die dann gerollt werden. Beim Essen reißt man Stücke vom Injera ab, legt sie auf die Currys und greift damit eine mundgerechte Portion.

Wir stellen unsere Injera aus einer Mischung aus Teff-, Weizen-, Mais- und Milomehl (aus Hirse) her.

Auf Wunsch bereiten wir aber auch gern für Sie glutenfreie Injera zu.

Beachten Sie bitte, dass hierzu einige Tage Vorlaufzeit notwendig sind!



BERBERE

Berberere ist eine scharfe Gewürzmischung, die in der eritreischen und äthiopischen Küche beheimatet ist und dort eine wichtige Rolle spielt. Hauptbestandteile unserer Mischung

sind Cayennepfeffer, Speisesalz, Erbsen, Kardamom, Rosmarin, Kreuzkümmelsamen, Knoblauch, Koriander, Bockshornklee und Basilikum.

SHIRO

Für die Zubereitung von Shiro werden Kichererbsen mit traditionellen Gewürzen (z. B. Berbere, Paprika, Thymian, Ingwer) zu einem Kichererbsenbrei verarbeitet.

TESMI

Tesmi ist eine hausgemachte Gewürzmargarine, die wir bei vielen unserer Gerichte statt Speiseöl verwenden. Es verleiht unseren Gerichten eine besonders würzige Note.

MITMITA

Mitmita ist eine Gewürzmischung, die Berbere noch um einiges übertrifft. Dabei sind neben gemahlenen Pili Pili Chilischoten auch Karda-

momkörner sowie Knoblauch, Schwarzkümmel, Ingwer und Salz in der Mischung enthalten.

ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoff, 2 = geschwärzt, 3 = Konservierungsstoff, konserviert, 4 = geschwefelt, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8 = gewachst, 9 = mit Süßungsmittel(n), 10 = mit Zucker, 11 = enthält eine Phenylalaninquelle, 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 = chininhaltig, 14 = koffeinhaltig, 15 = mit Taurin, 16 = Stärke, 17 = Eiklar, 18 = Sojaweiß, 19 = Milcheiweiß, alle Weine enthalten Sulfite



1. SAFARI-SALAT

Frisch zubereiteter Salat, angerichtet mit einem Dressing Ihrer Wahl: Kräuter-Dressing oder Essig-Öl-Dressing



groß 8,80
klein 6,60

frischer Salat, Zwiebeln, Karotten, Oliven, Gurken, Cherrytomaten, Mais

2. KATEGNA

Injera mit Tesmi oder Olivenöl, verfeinert mit traditionellen Gewürzen, in der Pfanne leicht angegrillt, Dips zur Auswahl: Awaze (scharf) oder Sour Cream



5,80

Berberere, Olivenöl oder Tesmi, leicht scharf

3. SAMBUSA

Mit Hähnchen-, Lammfleisch oder auch mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (3 Stück) und einem kleinen Beilagensalat, Dips zur Auswahl: Awaze (scharf) oder Sour Cream



3 Stück 8,20
+ 1 Stück 2,40

Sambusa (Teigtasche), Füllung nach Wahl, frischer Salat, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Gurken, Tomaten

4. PUTENSTREIFEN-SALAT

Putenstreifen leicht angegrillt, zubereitet mit frischem Salat und einem Dressing Ihrer Wahl: Kräuter-Dressing oder Essig-Öl-Dressing



11,60

frischer Salat, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Cherrytomaten, Putenstreifen

VORSPEISEN

VEGANE GERICHTE



5. VORSPEISEN-TELLER

Eine Kombination aus Vorspeisen
(1) Safari-Salat, (2) Kategna und
(3) 4 Stück Sambusa
Für zwei Personen



inkl. 4 Sambusa 14,80
+ 1 Sambusa je 2,40

Zutaten entsprechen den Zutaten
der einzelnen Gerichte

6. TIMTIMO

Rote und gelbe Linsen, langsam gekocht
nach altem Familienrezept,
in schmackhafter Soße zubereitet,
inkl. Beilagensalat und 3 Injera



11,50

rote und gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch,
passierte Tomaten, Sonnenblumenöl, Ingwer,
eritreische / äthiopische Gewürze

7. ALICHA

Dampfgegartes Gemüse mit Curry und
traditioneller Gewürzmischung im Ofen
verfeinert,
inkl. (6) Timtimo, Beilagensalat und 3 Injera



13,80

Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Zwiebeln,
Gemüsepaprika, Knoblauch, grüne Bohnen, Ingwer,
Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

8. OKRA

Kleingeschnittene Okraschoten,
angedünstet mit Zwiebeln und Tomaten
und mit traditionellen Gewürzen verfeinert,
inkl. Beilagensalat und 3 Injera



12,50

Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
passierte Tomaten, Sonnenblumenöl, Berbere,
eritreische / äthiopische Gewürze



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

9. SHIRO

Gemahlene Kichererbsenmehl-Mischung nach altem, traditionellen Rezept gewürzt und in einem Topf aus Ton gekocht und serviert, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



13,90

Kichererbsenmehl, Zwiebeln, Knoblauch, passierte Tomaten, Berbere, eritreische / äthiopische Gewürze

10. GOMEN

Grünkohl in der Pfanne mit Olivenöl angebraten, mit Zwiebeln und Knoblauch gedünstet und nach altem Rezept gut gewürzt, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



13,90

Grünkohl, Zwiebeln, Knoblauch, grünes Chili eritreische / äthiopische Gewürze

11. COUSCOUS

Langsam eingekochtes Gemüse in mild abgestimmter Soße mit eritreischer / äthiopischer Gewürzmischung verfeinert, mit Couscous serviert



13,80

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Karotten, Aubergine, Gemüsepaprika, Zucchini, Couscous, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

12. BEBIAYNETU VEGGIE

Eine Kombination aus den Gerichten (6) Timtimo, (7) Aliche, (8) Okra und (9) Shiro inkl. Beilagensalat und 3 Injera



17,80

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte



13. TIBSI

Mundgerecht geschnittenes Fleisch (250 g) in hausgemachter, zerlassener Gewürzmargarine und mit traditionellen Gewürzen in der Pfanne gebraten, inkl. Beilagensalat und 3 Injera

dazu eine vegane Beilage Ihrer Wahl



Lamm 21,50
Rind 18,50
Hähnchen 16,50

Fleisch, Zwiebeln, Berbere, Gemüsepaprika, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

14. GORED GORED

Geschnetzeltes Rindfleisch (250 g) angebraten mit Gewürzmargarine, Awaze und traditionellen Gewürzen verfeinert, über offener Flamme serviert, inkl. Beilagensalat und 3 Injera

dazu eine vegane Beilage Ihrer Wahl



19,90

Rindfleisch, Awaze, Berbere, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

15. ZIGNI BERAI

In einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten-Soße langsam gekochte Rindfleischwürfel, nach alter, traditioneller Art gewürzt und verfeinert, inkl. Beilagensalat und 3 Injera

dazu eine vegane Beilage Ihrer Wahl



18,50

Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Berbere, Ingwer, Tesmi, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

16. ZIGNI DENISH

Rindfleisch- und Kartoffelwürfel in einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten-Soße langsam gekocht, in traditioneller Art gewürzt und verfeinert, inkl. Beilagensalat und 3 Injera

dazu eine vegane Beilage Ihrer Wahl



18,90

Rindfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Gemüsepaprika, Petersilie, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze



FLEISCHGERICHTE



VEGANE BEILAGEN

17. TSEBHI DERHO

Hähnchenschenkel und gekochtes Ei in einer leicht scharfen Zwiebel-Tomaten-Soße langsam gekocht, in traditioneller Art gewürzt und verfeinert, inkl. Beilagensalat und 3 Injera

dazu eine vegane Beilage Ihrer Wahl



17,40

Hähnchenschenkel, Hühnerei, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Berbere, Gemüsepaprika, Sonnenblumenöl, eritreische / äthiopische Gewürze

18. BEBIAYNETU

Kombination aus den Gerichten (6) Timtimo, (7) Alich, (9) Shiro, (15) Zigni Bera und (17) Tsebhi Derho, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



19,80

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte

VEGANE BEILAGEN

Bitte wählen Sie hier Ihre Beilage zu den Gerichten 13. bis 17.

6 B TIMTIMO



7 B ALICHA



8 B OKRA



9 B SHIRO



10 B GOMEN



Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen veganen Gerichte 6. bis 10.



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

GEMISCHTE PFANNEN



PLATTEN FÜR 2 - 4 PERSONEN

19. KULWA

Gemischte Pfanne aus (13) Tibsi mit 150 g Fleisch nach Wahl mit wahlweise (7) Aliche, (8) Okra oder (10) Gomen, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



Lamm	21,50
Rind	18,50
Hähnchen	16,50

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte

20. COUSCOUS TIBSI

Gemischte Pfanne aus den Gerichten (11) Couscous und (13) Tibsi mit 150 g Fleisch nach Wahl



Lamm	21,50
Rind	18,50
Hähnchen	16,50

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte

21. SAFARI-PLATTE

Kombination aus den Gerichten (6) Timtimo, (7) Aliche, (13) Tibsi, (15) Zigni Berai und (17) Tsebhi Deho, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



2 Personen	38,80
3 Personen	58,80
4 Personen	78,80

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte

22. VEGANE PLATTE

Kombination aus den Gerichten (6) Timtimo, (7) Aliche, (8) Okra und (9) Shiro, inkl. Beilagensalat und 3 Injera



2 Personen	33,80
3 Personen	49,80
4 Personen	66,80

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE



EXTRAS

23. FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

**23a Gebratene
Hähnchenbrustwürfel
mit Pommes**



9,40

**23b Chicken Nuggets,
6 Stück
mit Pommes**



8,40

**23c Fischstäbchen,
5 Stück
mit Pommes**



9,40

Dips zur Auswahl: Ketchup, Mayo oder süß-sauer

EXTRAS

Großen Hunger? Wählen Sie einfach zusätzlich aus den folgenden Gerichten:

ein veganes Gericht 6. bis 8.

5,90

13. Tibsi (100 g)

Hähnchen

6,90

Rind

8,50

Lamm

8,90

14. Gored Gored (150 g Rind)

7,90

15. Zigni Beraï

7,00

16. Zigni Denish

7,20

17. Tsebhi Derho + Ei

6,50

**Portion Pommes
mit Ketchup und Mayo**

5,50

Portion Reis

5,00

Portion Couscous

5,00

3 Stück Injera

3,00

**Scharfes Trio
Awaze, Grüner Chili und Mitmita**

3,00

Zutaten entsprechen den Zutaten der einzelnen Gerichte

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

NACHTISCH

KAFFEE & TEE



24. SCHWARZER REIS

In Kokosnuss-Milch gekochter schwarzer Reis auf einem leckeren Mango-Creme-Spiegel



6,90

schwarzer Reis, Kokosnuss-Milch, Zucker, Mango

25. MANGO-JOGHURT

Natur-Joghurt serviert mit Mangoscheiben, mit Zimt und Trauben verfeinert



5,50

Natur-Joghurt, Zimt, Mango, Trauben

KAFFEE & TEE

KAFFEE

Kaffee	2,70
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,50
Milchkaffee	3,50

TEE

Schwarzer Tee (Darjeeling)	2,80
Pfefferminztee	2,80
Kamillentee	2,80
Grüner Tee	2,80

Safari-Tee

Schwarzer Tee, Ingwer, Kardamom	3,50
---------------------------------	------

TRADITIONELL GEBRÜHTER KAFFEE

Äthiopischer Kaffee, frisch geröstet und serviert in einer Jebena mit Finjal (Kanne und Tasse aus Ton), dazu Popcorn

3,80



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

GETRÄNKE



WASSER

Gerolsteiner	Flasche	0,25 l	0,5 l
Still		2,50	4,20
Sprudel		2,50	4,20
Medium		2,50	4,20

LIMONADEN

Piranja	Flasche	0,25 l
Orange-Kardamom		3,20
Kirsch-Rosmarin		3,20
Waldmeister-Limette		3,20

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,80	4,20
Coca Cola Light	2,80	4,20
Coca Cola Zero	2,80	4,20
Sprite, Fanta o. Spezi	2,80	4,20
Schweppes Bitter Lemon	3,00	4,80
Schweppes Ginger Ale	3,00	4,80
Schweppes Tonic Water	3,00	4,80
	Flasche	0,25 l
Piranja Kirsche-Cola		3,20

EISTEE

Fuzetea	0,2 l	0,4 l
Schwarzer Tee Pfirsich	2,40	3,90
Schwarzer Tee Zitrone	2,40	3,90
Grüner Tee Mango-Kamille	2,40	3,90
Piranja	Flasche	0,25 l
Pfirsich-Blutorange		3,20
Himbeere		3,20
Limette-Minze		3,20

SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,00	4,80
Apfelsaft	3,00	4,80
Sauerkirschnektar	3,00	4,80
Bananennektar	3,00	4,80
Maracujanektar	3,20	5,20
Johannisbeernektar	3,00	4,80
Ananassaft	3,20	5,20
Mangosaft	3,20	5,20
Guavensaft	3,20	5,20
KIBA	3,00	4,80
Saft-Schorle	2,80	4,20

FLASCHENBIER

Paulaner	Flasche	0,5 l
Hefeweizen	0,0% vol.	4,40
Radlerweizen	0,0% vol.	4,40
Dunkles Weizen		4,40
Kristallweizen		4,40
Bitburger	Flasche	0,33 l
Pils	0,0% vol.	2,90
Radler	0,0% vol.	2,90
Malzbier		3,20



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipirinha	6,80
Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker	
Ipanema	6,80
Ginger Ale, Limette, Maracujanektar, brauner Rohrzucker	
Coco Banana	6,80
Bananennektar, Ananassaft, Kokossirup, Grenadine	
Shirley Temple	6,40
Ginger Ale, Sprite, Grenadine, Zitrone	
Safari Sunrise	6,80
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine	

BIER VOM FASS

	0,3 l	0,4 l
Pils	3,00	4,20
Radler	3,00	4,20
Colabier	3,00	4,20
	0,3 l	0,5 l
Hefeweizen	3,20	5,20
Radlerweizen	3,20	5,20
Colaweizen	3,20	5,20



APERITIF/SPECIALS

Sekt-Orange	4,20
Aperol Spritz	6,80
Hugo	6,80
Prosecco, Minze, Holunderblütensirup	
Campari	5 cl 4,00
Aperol	5 cl 4,00

FRUCHTBIER

DJU DJU	Flasche 0,33 l
Passionsfrucht	4,20
Banane	4,20
Ananas	4,20
Mango	4,20
Premium Palm Lager	4,20



Afrikanisches Bier auf Anfrage

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe im Vorwort

WEINE/SEKT/PROSECCO

ROTWEIN	0,2 l	Flasche	WEISSWEIN	0,2 l	Flasche
Shiraz	5,80	18,50	Sauvignon Blanc	5,80	18,50
trocken			trocken		
Südafrika			Südafrika		
Cabernet Sauvignon	5,80	18,50	Chardonnay	5,80	18,50
trocken			trocken		
Südafrika			Südafrika		
Spätburgunder	5,80	21,50	Riesling Kabinett	5,80	20,00
halbtrocken			halbtrocken		
Deutschland			Deutschland		
Blauer Portugieser	5,80	21,50	Riesling	5,80	20,00
lieblich			trocken		
Deutschland			Deutschland		
Dornfelder	5,80	20,50	HONIGWEIN	0,2 l	Flasche
trocken			Tedj/Mess	6,50	23,00
Deutschland			lieblich		
ROSE	0,2 l	Flasche	Äthiopien		
Portugieser Weißherbst	5,80	20,00	SCHORLE	0,2 l	0,4 l
lieblich			weiß, rot oder rosé	3,00	5,00
Deutschland					
Rosé	5,80	20,00			
trocken					
Deutschland					
SEKT/PROSECCO	0,1 l	Flasche			
Sekt	4,00	20,00			
Prosecco D.O.C	4,60	22,00			



COCKTAILS

Tequila Sunrise	7,20
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Whisky Sour	7,40
Jack Daniel's, Zitrone, Zuckersirup	
Vodka Sour	7,00
Absolut Vodka, Zitrone, Zuckersirup	
Long Island Iced Tea	9,80
Havana Club, Absolut V., Gin, Triple sec, Zitrone, Coca Cola	
Cuba Libre	6,80
Havanna Club, Limette, Coca Cola	
Mojito	8,70
Bacardi, Limette, Minze, weißer Zucker, Soda	
Caipirinha	8,20
Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker	

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Ramazzotti	3,00	
Jägermeister	2,80	
Ouzo	2,80	
AREKI Eritrea, Anisschnaps	3,00	
Williams	3,80	
Tequila (Gold/Silver)	3,00	
Sambuca	3,00	
Baileys		4,40
Amarula		4,50
Absolut Vodka	3,00	
Havanna Club	3,00	5,20
Bacardi	3,00	5,20
Captain Morgan	3,30	5,60
Chivas Regal	4,80	6,60
Jack Daniel's	4,50	6,60
Hennessy	4,80	6,80
Gordon's Gin	3,00	5,20

LONGDRINKS

	enthält 4 cl alcohol		
Malibu + Saft Ihrer Wahl	5,90	Alle Longrinks wahlweise auch mit anderen Softdrinks oder Säften kombinierbar	
Jack Daniel's Cola	8,00		
Gin Tonic	7,50		
Absolut Lemon	7,50		
Bacardi Cola	7,50		
Hennessy Cola	9,00	Aufpreis für Red Bull	+2,00
Captain Morgan Cola	7,50	Doppelte Menge	+3,00





SAFARI Restaurant

Inhaber:
Familie Esayas Yehdego Tedla
und Frau Makda Meharena

Humboldtstr. 31-35
67655 Kaiserslautern
Telefon 0631 89238714

Sie finden unsere Speisekarte
auch online unter
www.safari-kaiserslautern.de
oder scannen Sie einfach
diesen Code mit Ihrer
Handy-Kamera:



E-Mail: kontakt@safari-kaiserslautern.de
www.safari-kaiserslautern.de





SAFARI

RESTAURANT

MENU



**Welcome to our family business "SAFARI".
Nice to have you here!**

In our restaurant we give you a little insight into the culture of our homeland Eritrea and Ethiopia.

Enjoy your time with us in a pleasant and relaxed atmosphere, with typical African music, a slide show with motifs from our homeland and of course delicious and traditional food as well as a selection of hot and cold drinks.

What is special about our dishes?

The common cuisine of Ethiopia and Eritrea differs from the usual cuisine of Africa:

- **The main ingredients are mild or spicy curries (mostly seasoned with Berbere)**
- **There are numerous vegetarian dishes (thanks to 200 fasting days per year)**
- **Every meal is based on injera (a sourdough made from teff, wheat, corn and milo flour)**
- **It is eaten by hand (curries are taken with injera)**
- **Everyone eats from a plate (injera and curries are shared)**

Last but not least, Ethiopia is the homeland of coffee and a producer of countless local wines and beers.

Take your time. Test yourself through our selection of delicious starters and main courses and enjoy - alone or together with friends - the traditional African dishes that we have freshly prepared for you with a lot of patience and love. And we need patience every day. Because we prepare our injera fresh every day and need a total of 3 days before you can eat it.

To make it easier for you to choose, you will find a photo and a list of the essential ingredients for each dish. Should you still have any questions, we will be happy to answer them at any time.

Let us pamper you and enjoy your very own "Safari" through the kitchen of Eritrea and Ethiopia.

We wish you good appetite!

**Please let us know BEFORE your order if it is yours food intolerances are present.
Many Thanks!**



INJERA

The injera is a soft soured flatbread that is traditionally made from teff flour. Teff is a type of millet that belongs to the grass family of plants. The flour is mixed with water to form a dough that has to ferment for a few days. Then flatbreads are baked from the dough in a hot pan, which are then rolled. When eating, you tear off pieces of injera, place them on the curries and use them to grab a bite-sized portion.

We provide our injera from a mixture of teff, wheat, corn and milo flour (made from millet). Upon request, we will prepare but also for you gluten free injera too.

Please note that this a few days lead time are necessary!



BERBERE

Berberere is a hot spice mixture that is native to Eritrean and Ethiopian cuisine and plays an important role there. The main ingredients of our mixture are cayenne pepper, table salt,

peas, cardamom, rosemary, cumin seeds, garlic, coriander, fenugreek and basil.

SHIRO

For the preparation of shiro, chickpeas with traditional spices (e.g. berbere, paprika, thyme, ginger) are processed into a chickpea pulp.

TESMI

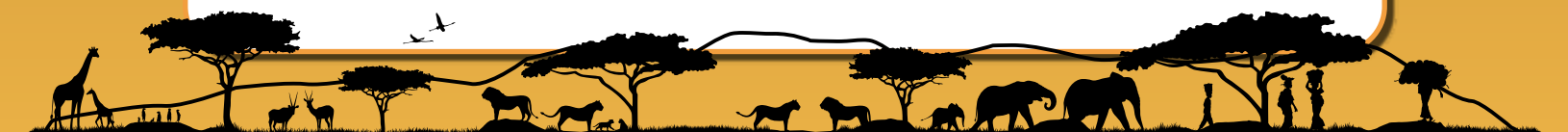
Tesmi is a homemade spice margarine that we use instead of cooking oil in many of our dishes. It gives our dishes a particularly spicy note.

MITMITA

Mitmita is a blend of spices that surpasses Berbere by a lot. In addition to ground Pili Pili chili peppers, the mixture also contains karda-

mom grains as well as garlic, black cumin, ginger and salt. The mixture is prepared with different ingredients depending on the region.

ADDITIVES: 1 = color, 2 = blackened, 3 = preservative, preserved, 4 = sulphurized, 5 = with phosphate, 6 = with antioxidant, 7 = with flavor enhancer, 8 = waxed, 9 = with sweetener (s), 10 = with Sugar, 11 = contains a source of phenylalanine, 12 = can have a laxative effect if consumed in excess, 13 = contains quinine, 14 = contains caffeine, 15 = with taurine, 16 = starch, 17 = egg white, 18 = soy protein, 19 = milk protein, all wines contain sulfite



STARTER



1. SAFARI SALAD

Freshly prepared salad, dressed with a dressing of your choice: herb dressing or vinegar-oil dressing



big 8,80
small 6,60

fresh salad, onions, carrots, olives, cucumbers, cherry tomatoes, sweet corn

2. KATEGNA

Injera with tesmi or olive oil, refined with traditional spices, lightly grilled in the pan, Dips to choose Awaze (spicy) or sour cream



5,80

Berberere, olive oil or Tesmi, lightly spicy

3. SAMBUSA

Pastries filled with chicken, lamb or vegetables (3 pieces) and a small side salad, choice of dips: Awaze or sour cream



3 pieces 8,20
+ 1 piece 2,40

Sambusa (pastry) filling of your choice, fresh lettuce, onions, garlic, olives, cucumbers, tomatoes

4. TURKEY STRIPS SALAD

Turkey strips lightly grilled, prepared with fresh salad and a dressing of your choice: herb dressing or vinegar-oil dressing



11,60

fresh lettuce, onions, cucumbers, olives, cherry tomatoes, turkey strips

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

STARTER

VEGAN DISHES



5. APPETIZERS PLATE

A combination of appetizers (1) Safari Salad, (2) Kategna and (3) Sambusa 4 pcs. For two people



incl. 4 Sambusa 14,80
+ 1 Sambusa je 2,40

ingredients are the same
as in the individual dishes

6. TIMTIMO

Red and yellow lentils prepared after an old family recipe, in a delicious sauce, incl. side salad and 3 Injera



11,50

red and yellow lentils, onions, garlic, strained tomatoes, sunflower oil, ginger, Eritrean / Ethiopian spices

7. ALICHA

Steamed vegetables with traditional Eritrean / Ethiopian blend of spices and curry refined in the oven, incl. (6) Timtimo, incl. side salad and 3 Injera



13,80

potatoes, carrots, cabbage, onions, bell peppers, garlic, green beans, ginger, sunflower oil, spices

8. OKRA

Small chopped okra, seared with onions and tomatoes and refined with traditional spices, incl. side salad and 3 Injera



12,50

okra, onions, garlic, ginger, strained tomatoes, sunflower oil, Berbere, Eritrean / Ethiopian spices

9. SHIRO

Ground chickpea flour mixture seasoned to an old traditional recipe and cooked and served in a earthenware pot, incl. side salad and 3 Injera



13,90

Shiro, onions, garlic, strained tomatoes, Berbere, Eritrean / Ethiopian spices

10. GOMEN

Kale cooked in a pan with olive oil, seared with onions and garlic and well seasoned with an old recipe, incl. side salad and 3 Injera



13,90

kale, onions, garlic, green chili, Eritrean / Ethiopian spices

11. COUSCOUS

Slow cooked vegetables in mildly blended sauce with Eritrean / Ethiopian blend of spices, served with couscous



13,80

potatoes, onions, garlic, tomatoes, carrots, eggplant, bell peppers, zucchini, couscous, sunflower oil, Eritrean / Ethiopian spices

12. BEBIAYNETU VEGGIE

A combination of the dishes (6) Timtimo, (7) Alich, (8) Okra and (9) Shiro, incl. side salad and 3 Injera



17,80

ingredients are the same as in the individual dishes

MEAT DISHES



13. TIBSI

Bite-sized cut meat (250g) pan-fried in homemade melted spiced margarine and traditional spices, incl. side salad and 3 Injera



incl. a vegan side dish of your choice

Lamb	21,50
Beef	18,50
Chicken	16,50

meat, onions, Berbere (Awaze), Tesmi, capsicum, sunflower oil, Eritrean / Ethiopian spices

14. GORED GORED

Sliced beef (250g) seared with spiced margarine, awaze and traditional spices, served over an open flame, incl. side salad and 3 Injera



incl. a vegan side dish of your choice

19,90

beef, Awaze, Berbere, sunflower oil, Tesmi, Eritrean / Ethiopian spices

15. ZIGNI BERAJ

Beef cubes slowly cooked in a slightly spicy onion-tomato sauce, seasoned and refined in the old, traditional way, incl. side salad and 3 Injera



incl. a vegan side dish of your choice

18,50

beef, tomatoes, onions, garlic, Berbere, ginger, Tesmi, sunflower oil, Eritrean / Ethiopian spices

16. ZIGNI DENISH

Beef and potato cubes slow cooked in a slightly spicy onion and tomato sauce, seasoned and refined in traditional way, incl. side salad and 3 Injera



incl. a vegan side dish of your choice

18,90

beef, potatoes, tomatoes, onions, garlic, Berbere, ginger, Tesmi, sunflower oil, Eritrean / Ethiopian spices



All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

MEAT DISHES



VEGAN SIDE DISHES

17. TSEBHI DERHO

Chicken drumstick and boiled egg slow cooked in a light spicy onion tomato sauce, seasoned and refined in the traditional way, incl. side salad and 3 Injera



incl. a vegan side dish of your choice

17,40

chicken thigh, chicken egg, tomatoes, onions, garlic, Berbere, sunflower oil, Eritrean / Ethiopian spices

18. BEBIAYNETU

A combination of the dishes (6) Timtimo, (7) Alich, (9) Shiro, (15) Zigni Bera and (17) Tsebhi Derho, incl. side salad and 3 Injera



19,80

ingredients are the same as in the individual dishes

VEGAN SIDE DISHES

Please choose here your sides to the dishes 13. to 17.

6 B TIMTIMO



7 B ALICHA



8 B OKRA



9 B SHIRO



10 B GOMEN



ingredients are the same as in the individual vegan dishes 6. to 10.



All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

MIXED PANS



PLATES FOR 2 - 4 PEOPLE

19. KULWA

Mixed pan of (13) Tibsi with 150g meat of choice with either (7) Aliche, (8) Okra or (10) Gomen, incl. side salad and 3 Injera



Lamb	21,50
Beef	18,50
Chicken	16,50

ingredients are the same
as in the individual dishes

20. COUSCOUS TIBSI

Mixed pan of dishes (11) Couscous and (13) Tibsi with 150g meat of your choice



Lamb	21,50
Beef	18,50
Chicken	16,50

ingredients are the same
as in the individual dishes

21. SAFARI PLATTER

Combination of dishes (6) Timtimo, (7) Aliche, (13) Tibsi, (15) Zigni berai and (17) Tsebhi Derho, incl. side salad and 3 Injera



2 people	38,80
3 people	58,80
4 people	78,80

ingredients are the same
as in the individual dishes

22. VEGAN PLATTER

Combination of dishes (6) Timtimo, (7) Aliche, (8) Okra and (9) Shiro, incl. side salad and 3 Injera



2 people	33,80
3 people	49,80
4 people	66,80

ingredients are the same
as in the individual dishes

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

FOR OUR YOUNG GUESTS



EXTRAS

23. FOR OUR YOUNG GUESTS

**23a Small (13) Tibsi
(chicken)
with fries**



9,40

**23b Chicken nuggets,
6 pieces
with fries**



8,40

**23c Fish sticks,
5 pieces
with fries**



9,40

Choice of dips: ketchup, mayo or sweet-sour

EXTRAS

Very hungry? Just choose additionally from the following dishes:

a vegan dish 6. to 10.

5,90

13. Tibsi (100 g)

Chicken

6,90

Beef

8,50

Lamb

8,90

14. Gored Gored (150 g Beef)

7,90

15. Zigni Beraï

7,00

16. Zigni Denish

7,20

17. Tsebhi Derho + egg

6,50

**Portion fries
with Ketchup and Mayo**

5,50

Portion rice

5,00

Portion Couscous

5,00

3 Injera

3,00

**Spicy trio
(Awaze, Green Chili and Mitmita)**

3,00

ingredients are the same as in the individual dishes

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

DESSERTS



COFFEE & TEA

24. BLACK RICE

black rice cooked in coconut milk on a delicious mango cream sauce



6,90

black rice, coconut milk, sugar, mango

25. MANGO YOGURT

Natural yogurt served with mango slices, refined with cinnamon and grapes



5,50

natural yogurt, cinnamon, mango, grapes

COFFEE & TEA

COFFEE

Coffee	2,70
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,30
Double espresso	3,50
Milk coffee	3,50

TEA

Black Tea (Darjeeling)	2,80
Mint tea	2,80
Camomile tea	2,80
Green tea	2,80

Safari-tea	3,50
Black tea, ginger, cardamom	

Traditional Brewed Coffee

Ethiopian coffee, freshly roasted, brewed and served in a jebena with finjal (earthenware pot and cup), served with popcorn

3,80



All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

DRINKS



WATER

Gerolsteiner	bottle	0,25 l	0,5 l
Still		2,50	4,20
Sprudel		2,50	4,20
Medium		2,50	4,20

LEMONADES

Piranja	bottle	0,25 l
Orange-Cardamom		3,20
Cherry-Rosemary		3,20
Woodruff-Lime		3,20

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,80	4,20
Coca Cola Light	2,80	4,20
Coca Cola Zero	2,80	4,20
Sprite, Fanta or Spezi	2,80	4,20
Schweppes Bitter Lemon	3,00	4,80
Schweppes Ginger Ale	3,00	4,80
Schweppes Tonic Water	3,00	4,80
	bottle	0,25 l
Piranja Cherry-Cola		3,20

ICETEA

Fuzetea	0,2 l	0,4 l
Black tea Peach	2,40	3,90
Black Tea Lemon	2,40	3,90
Green Tea Mango-Chamomile	2,40	3,90
Piranja	bottle	0,25 l
Peach-Bloud orange		3,20
Raspberry		3,20
Lime-Mint		3,20

JUICES & NECTARS

	0,2 l	0,4 l
Orange juice	3,00	4,80
Aple juice	3,00	4,80
Sour cherry nectar	3,00	4,80
Banana nectar	3,00	4,80
Passion fruit nectar	3,20	5,20
Currant nectar	3,00	4,80
Ananas juice	3,20	4,80
Mango juice	3,20	5,20
Guava juice	3,20	5,20
KIBA (cherry+banana)	3,00	4,80
Juice spritzer (Schorle)	2,80	4,20

BOTTLED BEER

Paulaner	bottle	0,5 l
Hefeweizen	0,0% vol.	4,40
Radlerweizen	0,0% vol.	4,40
Dunkles Weizen		4,40
Kristallweizen		4,40
Bitburger	bottle	0,33 l
Pils	0,0% vol.	2,90
Radler	0,0% vol.	2,90
Brown ale (Malzbier)		3,20

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword



DRINKS



VIRGIN COCKTAILS

Virgin Caipirinha	6,80
Ginger Ale, lime, brown sugar	
Ipanema	6,80
Ginger Ale, lime, passion fruit nectar, brown sugar	
Coco Banana	6,80
Banana nectar, ananas juice, coconut syrup, grenadine	
Shirley Temple	6,40
Ginger Ale, Sprite, grenadine, lemon	
Safari Sunrise	6,80
Orange juice, ananas juice, passion fruit nectar, lemon juice, grenadine	

BEER FROM THE BARREL

	0,3 l	0,4 l
Pils	3,00	4,20
Radler	3,00	4,20
Colabier	3,00	4,20
	0,3 l	0,5 l
Hefeweizen	3,20	5,20
Radlerweizen	3,20	5,20
Colaweizen	3,20	5,20



APERITIF/SPECIALS

Sparkling-orange	4,20
Aperol Spritz	6,80
Hugo	6,80
Prosecco, mint, elderflower sirup	
Campari	5 cl 4,00
Aperol	5 cl 4,00

FRUIT BEER

DJU DJU	bottle	0,33 l
Passion fruit		4,20
Banana		4,20
Ananas		4,20
Mango		4,20
Premium Palm Lager		4,20



African beer on request

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword



DRINKS



WINE/SPARKLING WINE/PROSECCO

RED WINE	0,2 l	bottle	WHITE WINE	0,2 l	bottle
Shiraz	5,80	18,50	Sauvignon Blanc	5,80	18,50
dry			dry		
South Africa			South Africa		
Cabernet Sauvignon	5,80	18,50	Chardonnay	5,80	18,50
dry			dry		
South Africa			South Africa		
Spätburgunder (Pinot Noir)	5,80	21,50	Riesling Kabinett	5,80	20,00
semi-dry			semi-dry		
Germany			Germany		
Blauer Portugieser	5,80	21,50	Riesling	5,80	20,00
sweet			dry		
Germany			Germany		
Dornfelder	5,80	20,50	MEAD	0,2 l	bottle
dry			Tedj/Mess	6,50	23,00
Germany			sweet		
ROSE	0,2 l	bottle	Ethiopia		
Portugieser Weißherbst	5,80	20,00	WINE SPRITZER	0,2 l	0,4 l
sweet			white, red or rosé	3,00	5,00
Germany					
Rose	5,80	20,00			
dry					
Germany					
SPARKLING WINE/PROSECCO	0,1 l	bottle			
Sparkling wine	4,00	20,00			
Prosecco D.O.C	4,60	22,00			



All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword

DRINKS



COCKTAILS

Tequila Sunrise	7,20
Tequila, orange juice, grenadine	
Whisky Sour	7,40
Jack Daniel's, lemon, sugar syrup	
Vodka Sour	7,00
Absolut Vodka, lemon, sugar syrup	
Long Island Iced Tea	9,80
Havana Club, Absolut V., Gin, Triple sec, lemon, Coca Cola	
Cuba Libre	6,80
Havanna Club, lime, Coca Cola	
Mojito	8,70
Bacardi, lime, mint, white sugar, soda	
Caipirinha	8,20
Cachaça, lime, brown cane sugar	

SPIRITS

	2 cl	4 cl
Ramazzotti	3,00	
Jägermeister	2,80	
Ouzo	2,80	
AREKI Eritrea, Anisschnaps	3,00	
Williams	3,80	
Tequila (Gold/Silver)	3,00	
Sambuca	3,00	
Baileys		4,40
Amarula		4,50
Absolut Vodka	3,00	
Havanna Club	3,00	5,20
Bacardi	3,00	5,20
Captain Morgan	3,30	5,60
Chivas Regal	4,80	6,60
Jack Daniel's	4,50	6,60
Hennessy	4,80	6,80
Gordon's Gin	3,00	5,20

LONGDRINKS

	incl. 4 cl alcohol		
Malibu + Soft your choice	5,90	All longdrinks optionally also with other soft drinks or juices combinable	
Jack Daniel's Cola	8,00		
Gin Tonic	7,50		
Absolut Lemon	7,50		
Bacardi Cola	7,50		
Hennessy Cola	9,00	Extra charge for Red Bull	+2,00
Captain Morgan Cola	7,50	Double the amount	+3,00

All prices in EUR including service and VAT. Additives in the foreword





SAFARI Restaurant

Owner:
Family Esayas Yehdego Tedla
and Makda Meharena

Humboldtstr. 31-35
67655 Kaiserslautern
phone 0631 89238714

You can find our menu
also online at
www.safari-kaiserslautern.de
or just scan
this code with your
cell phone camera:



E-Mail: contact@safari-kaiserslautern.de
www.safari-kaiserslautern.de

