Prosecco

Borgo Molino Pink Cuvee, Venti2
Flasche 0,7l / Glas 0,1l 34 / 9

Borgo Molino Frizzante IGT Veneto
Flasche 0,7l / Glas 0,1l 34 / 9

Champagner Rosé

Ruinar Rosé
Flasche 0,75l 149

Perrier Jouet Blason Rosé
Flasche 0,75l 159

Champagner Blanc

Perrier Jouet Grand Brut
Flasche 0,75l 99

Ruinart Blanc de Blanc
Flasche 0,75l 159

Cocktails & Aperitivs

Sparkling Tej
Homemade Honigwein mit Prosecco 12,9

Mystic Mango Fizz
Thomas Henry Mystic Mango, Aperol, Prosecco 12,9

Italicus meets Savoia
Bergamottenlikör, Savoia Americano, Soda 12,9

Grenadine 105 Paloma
1800 Blanco Tequila, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit 15,9

Banana Old Fashioned
Bourbon, Banana Oleo Saccharum, Cocoa Bitters 15,9

Guavelita
Guave, 400 Conejos Mezcal, Agave, Limette, Prosecco 15,9

Tenadamina ***(Signature)***
Vodka, Tenadam Sirup, Limette, Martini Dry 15,9

Kimemina ***(Signature)***
Havana Club 3 Yrs, Kimem Sirup, Limette, Martini Dry 15,9

13months of Sunshine
Weiße Schokololade, Maracuja Limette & Gin 14,9

Alkoholfreie Cocktails

Lemon Mint Splash
Minze, Limette, Holunder Sirup, Thomas Henry Ginger Beer 9,0

Virgin Paloma
Thomas Henry Grapefruit Limonade, Limette, Grapefruit Sirup 9,0

13months of Sunshine (Virgin)
Weiße Schokololade, Maracuja und Limette 9,0

Vorspeisen

Tenadam flavored Mango-Salat 12,9 VEGAN

Rote-Bete-Hummus
und Falafel mit Pinienkernen und Datteltomaten 13,9 VEGAN

Nigerianische gemischte Suya-Platte für 2 Personen
Garnelenspieß, Rinderspieß und Lammkoteletts mit 3 Dips 29,9

Sambusa
Äthiopische Teigtaschen mit Linsen 6,9 VEGAN

Nigerianische Rinder-Suya-Spieße
mit Cashews und Erdnussmarinade 12,9

Hauptspeisen

Namibisches Ribeye-Steak
mit Süßkartoffel-Pommes 29,9

Kuku Wa Kupaka
Kenianisches Hähnchen in Kokos-Curry-Soße und Basmati-Reis 19,9

Seabass Filet
auf Kenia Bohnen & Mokimo (Ostafrikanisches Kartoffel-Erbsen-Püree) 24,9

Awaze flavored Steak-Tibs
mit Injera 25,9

Corrorima´s knuspriger Fisch
mit Kachumbari (Tomaten-, Peperoni, rote Zwiebelsalat) 29,9

Kitfo
Äthiopisches Rinder-Tatar mit hausg. Frischkäse, Grünkohl, Linsen und Injera 25,9

Äthiopische vegane Platte
Erbsen, Grünkohl, rote Linsen, Weißkohl mit Karotten, rote Bete und Injera 18,9 VEGAN

Fufu-Spezialitäten

Fufu mit Egusi & Hähnchen
Nigerianischer Melonenkern-Eintopf mit Hähnchen und Fufu 18,9

Fufu mit Erdnuss-Eintopf & Hähnchen
Ghanaischer Erdnuss-Eintopf mit Hähnchen und Fufu 18,9

Fufu Vegan
Westafrikanischer Eintopf mit Pilzen, Bohnen und Fufu 18,9

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Beilagen

Jollof Reis 6,9

Mokimo
Ostafrikanisches Kartoffel-Erbsen-Püree 5,9

Süßkartoffel-Pommes 4,9 VEGAN

Injera
Äthiopisches Sauerteig-Fladenbrot 4,9 VEGAN

Dessert

Mango-Panna Cotta
mit Cookies-Crumble und Erdbeersauce 12,9

Somalischer Dattelkuchen
mit Toffie-Creme und Karamell-Eis 13,9

Amarula Tiramisu 12,9

Dessert-Cocktail Amarula Martini
Amarula, Vodka, Espresso, Karamell 15,9

Südafrikanische Weine

Weißweine

Tej (Homemade Honigwein)
Glas 0,2l 9

Zonnenbloem, Chardonnay (Western Cape)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 36 / 9

Zonnenbloem, Sauvignon Blanc (Western Cape)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 36 / 9

Muratie Laurens Camper, Chenin Blanc (Stellenbosch)
Flasche / 0,75l 46

Simonsig, Starting Blocks, Chening Blanc (Stellenbosch)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 39 / 9

Muratie Isabella, Chardonnay (Stellenbosch)
Flasche / 0,75l 44

Rotweine

Lions Pride Reserve (Stellenbosch)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 36 / 9

Makulu Pinotage (Western Cape)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 36 / 9

Muratie Martin Melck, Cabernet Sauvignon (Stellenbosch)
Flasche 0,75l 46

Muratie Ronnie Melck Shiraz (Stellenbosch)
Flasche 0,75l 45

Muratie Alberta Annemarie, Merlot (Stellenbosch)
Flasche 0,75l 44

Zonnebloem Shiraz (Western Cape)
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 34 / 9

Rosé Wein

Makulu Rosé 2025 (Western Cape)
Flasche 0,75l 34

Borgo Molino Rosé
Flasche 0,75l / Glas 0,2l 34 / 9