



# Afrikanisches Restaurant in Idstein

Mediterrane und ostafrikanische Spezialitäten

Der Name **Addis-Saba** verbindet zwei bedeutende Symbole Ostafrikas:

Addis Abeba, die Hauptstadt Äthiopiens, und die legendäre Königin von Saba, die seit Jahrhunderten für Weisheit, Gastfreundschaft und kulturellen Reichtum steht.

Mit diesem Namen möchten wir die Verbundenheit unserer Heimat Eritrea und Äthiopien sowie die traditionsreiche Geschichte und Gastfreundschaft dieser Region zum Ausdruck bringen.

<https://addis-saba.de>



Neben mediterranen Spezialitäten laden wir Sie ein, die vielfältige und traditionsreiche Küche Eritreas und Äthiopiens kennenzulernen. Essen ist in unserer Kultur weit mehr als die Aufnahme von Nahrung – es ist ein gemeinschaftliches Erlebnis, das Familie, Freunde und Gäste zusammenbringt.

Traditionell werden viele Gerichte ohne Besteck gegessen. Stattdessen nutzt man Injera, ein weiches Fladenbrot, um die Speisen aufzunehmen. Häufig werden mehrere Gerichte gemeinsam auf einer großen Platte serviert und miteinander geteilt – ein Zeichen von Gemeinschaft, Vertrauen und Gastfreundschaft. Wenn Sie diese ursprüngliche Art des Essens erleben möchten, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit. Wir servieren Ihnen Ihr Gericht gerne traditionell ohne Besteck.

Unsere Speisen sind an eine angenehme europäische Schärfe angepasst. Wenn Sie die authentische Würze Ostafrikas genießen möchten, reichen wir Ihnen auf Wunsch gerne die originale Schärfe. Sprechen Sie uns einfach an.

Alle ostafrikanischen Gerichte werden traditionell auf Injera serviert, einem besonderen Fladenbrot aus Teff-, Hirse- und Weizenmehl. Injera verleiht den Speisen ihren unverwechselbaren Charakter und ist ein fester Bestandteil der ostafrikanischen Esskultur. Bitte beachten Sie, dass unser reguläres Injera Gluten enthält. Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne auch glutenfreies Injera zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Einblick in die kulinarischen Traditionen Ostafrikas.



## Vorspeisen

### Gambas al Ajillo (5 Stück)

11,90 €

Zarte Gambas in Knoblauch, Chili und Olivenöl gebraten, serviert mit frischem Baguette.

### Hausgemachte Samosa (2 Stück) E,A,K

8,90 €

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Linsen oder Hackfleisch, dazu ein aromatischer Dip.

### Hausgemachte Falafel E

9,90 €

Goldbraun gebratene Falafel mit Aubergine-Hummus und Pinienkernen.

### Afrikanischer Mix-Probeteller E,A1,C

17,90 €

Unsere afrikanischen Vorspeise Spezialitäten

## Salate

### Gemischter Salat mit Hähnchen E,K

18,90 €

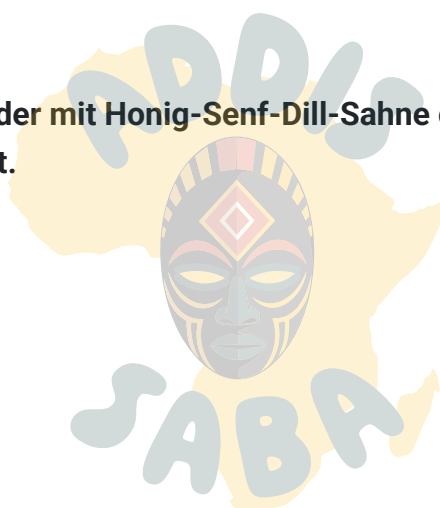
Blattsalate mit Hähnchen, Gurke, Tomate, Mais, Karotte, gebratenen Zwiebeln und gegrillter Paprika.

### Mango-Salat

18,90 €

Flug Mango aus Peru, rote Zwiebeln, Cherry-Tomaten und etwas Chiliflocken mit veganem Dressing.

Alle Salate werden entweder mit Honig-Senf-Dill-Sahne oder Kräuter-Zitronen-Olivenöl-Dressing serviert.



## Hauptspeisen

**Chicken Curry mit Basmati-Reis** E,K 17,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in aromatischer Currysauce, fein gewürzt mit Kurkuma, Nelke und Kardamom. Serviert mit duftendem Basmati-Reis und frischem Salat

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** A1,I,K,E 17,90 €

Zartes, goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit knusprigen Pommes, Dip und frischem Salat.

Auf Wunsch mit cremiger Champignon-Rahmsauce oder herzhaften Schmorzwiebeln

**Fleischspieß-Trio mit Gambas** c 21,90 €

Zarte Spieße aus Hähnchenbrust und argentinischem Hüftsteak, serviert mit saftigen Riesengarnelen, Maiskolben und eritreischer Gewürzbutter, verfeinert mit Rosmarin und Knoblauch, dazu gewürztes Baguette mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Lorbeer, Salz und Pfeffer.

**Chicken Burger Deluxe** K,I,A1 16,90 €

Hähnchenfilet mit geschmolzenem Cheddar, Tomate, Gurke und knusprigen Röstzwiebeln, dazu unser hausgemachtes Dressing. Serviert im Brioche-Bun mit Pommes frites

**Beef Burger Deluxe** K,I,A1 17,90 €

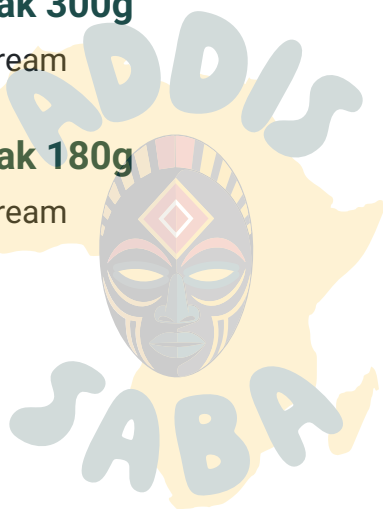
Rinderpatty mit geschmolzenem Cheddar, Tomate, Gurke und knusprigen Röstzwiebeln, dazu unser hausgemachtes Dressing. Serviert im Brioche-Bun mit Pommes frites

**Argentinisches Rumpsteak 300g** 34,90 €

Mit Ofenkartoffeln und Sour Cream

**Argentinisches Rumpsteak 180g** 20,90 €

Mit Ofenkartoffeln und Sour Cream



# Hauptspeisen

## Ostafrikanische Spezialitäten mit Fleisch

**Tzebhi Dorho** K,E,A,A1 19,90 €

Hähnchen geschmort in pikanter Tomatensoße

**Tzebhi Signi** K,E,A,A1 19,90 €

Rindfleisch in pikanter Tomatensoße

**Tzada Kulwa** K,E,A,A1 19,90 €

In Zwiebel gedünstetes Rindfleisch mit Salatbeilage

**Bamya Siga** K,E,A,A1 19,90 €

Würzige Okraschoten mit Rindfleisch in pikanter Tomatensoße

**Hamli Siga** K,E,A,A1 19,90 €

Spinat und geschnetzeltes Rindfleisch in scharfer Tomatensoße

**Tibsi** K,A,A1 23,90 €

Rinderstreifen mit gegrillter Paprika, Rosmarin, Knoblauch

**Alle Gerichte werden mit Injera und Basmatireis dazu einem Beilagensalat serviert.**



# Hauptspeisen

## Vegane ostafrikanische Spezialitäten

**Bamya** 16,90 €

Würzige Okraschoten in Tomatensoße

**Shiro** 16,90 €

Gemahlene Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten

**Hamli** 16,90 €

Spinat mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln

**Ades** 16,90 €

Linsen mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln

**Alicha** 16,90 €

Mit Kurkuma, Karotte, Kartoffel, Kümmel, Koriander, Prinzenbohnen, Zwiebeln

**Alle Gerichte werden mit Injera und Basmatireis dazu einem Beilagensalat serviert.**



## Gemischte Platten

Die gemischten Platten bieten eine freie Zusammenstellung aus unseren ostafrikanischen Gerichten

**Mix-Platte für 2 Personen** K,E,A,A1 45,90 €

3 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

**Mix-Platte für 3 Personen** K,E,A,A1 61,90 €

4 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

**Mix-Platte für 4 Personen** K,E,A,A1 75,90 €

5 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

**Mix-Platte für 5 Personen** K,E,A,A1 89,90 €

6 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

**Mix-Platte für 6 Personen** K,E,A,A1 103,00 €

7 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

**Mix-Platte für 7 Personen** K,E,A,A1 117,50 €

8 ostafrikanische Gerichte mit Injera und Salat

Alle Gerichte werden mit Injera und Basmatireis dazu einem Beilagensalat serviert.



## Für den kleinen Hunger

**Nuggets mit Pommes frites** I,A,A1,k 7,90 €

**Pommes frites mit Ketchup oder Mayo** 4,50 €

**Kinderschnitzel mit Pommes frites (Schwein oder Hähnchen)** I,A1 10,90 €

## Desserts

**Bofrot (auch 'Puff-Puff')** A1 5,90 €

Fluffige frittierte Teigbällchen, süß und goldbraun, ein exotischer afrikanischer Genuss.

**Gegrillte Banane mit Mango** 7,90 €

Warme gegrillte Banane mit frischer Mango, verfeinert mit Ahornsirup.

**Dattel-Mandel-Schokoladenkuchen** I,H1 6,90 €

Saftiger Schokoladenkuchen mit Datteln und Mandeln



## Warme Getränke

|   |        |
|---|--------|
| <b>Espresso</b>                                 | 2,60 € |
| <b>Doppio Espresso</b>                          | 3,40 € |
| <b>Kaffee</b>                                   | 3,10 € |
| <b>Cappucino</b>                                | 3,40 € |
| <b>Milchkaffee</b>                              | 3,80 € |
| <b>Latte Machiato</b>                           | 3,90 € |
| <b>Heiße Schokolade</b>                         | 3,90 € |
| <b>Frischer Pfefferminztee</b>                  | 4,10 € |
| <b>Frischer Ingwertee mit Zitrone und Minze</b> | 4,90 € |
| Mit Honig                                       |        |
| <b>Afogato</b>                                  | 5,90 € |
| Doppio Espresso mit Vanilleeis                  |        |

## Winter Special

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Heiße Addis-Saba-Limo</b>  | 0,40l – 6,90 € |
| Mit frischer Kurkuma, Ingwer, Agaven-, Zitronen-, Orangen- und Maracujasaft |                |
| Nach afrikanischem Geheimrezept zubereitet.                                 |                |
| Dekoriert mit frischer Minze und Orangescheiben                             |                |



## Alkoholfreie Getränke

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| <b>Coca Cola</b>           | 0,33l – 3,90 €                   |
| <b>Coca Cola Zero</b>      | 0,33l – 3,90 €                   |
| <b>Fanta</b>               | 0,33l – 3,90 €                   |
| <b>Sprite</b>              | 0,33l – 3,90 €                   |
| <b>Ginger Ale</b>          | 0,33l – 4,50 €                   |
| <b>Tonic</b>               | 0,33l – 4,50 €                   |
| <b>Bitter Lemon</b>        | 0,33l – 4,50 €                   |
| <b>Wild Berry</b>          | 0,33l – 4,50 €                   |
| <b>Karaffe Wasser</b>      | 0,25l – 3,20 €                   |
| Sprudel, Medium oder Still | 0,50l – 4,50 €<br>1,00l – 5,90 € |



## Säfte

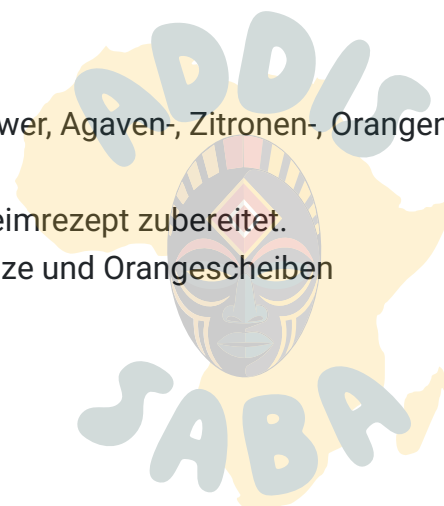
|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Apfelsaft</b>                                      | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Orangensaft</b>                                    | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Johannisbeersaft</b>                               | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Maracujasaft</b>                                   | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Bananensaft</b>                                    | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Kirschsft</b>                                      | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Grapefruitsaft</b>                                 | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Traubensaft</b>                                    | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Tennisschorle</b><br>Bitter Lemon & Grapefruitsaft | 0,20l – 2,90 €<br>0,40l – 4,70 € |
| <b>Jeder Saft ist auch als Schorle verfügbar</b>      | 0,20l – 2,40 €<br>0,40l – 4,30 € |

## Hausgemachte Limo

### Addis-Saba-Limo

Mit frischer Kurkuma, Ingwer, Agaven-, Zitronen-, Orangen- und Maracujasaft  
Nach afrikanischem Geheimrezept zubereitet.  
Dekoriert mit frischer Minze und Orangescheiben

0,40l – 6,90 €



## **Bier vom Fass**

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Bitburger Pils</b>                  | 0,30 l – 3,20 €<br>0,50 l – 5,50 € |
| <b>Radler</b>                          | 0,30 l – 3,20 €<br>0,50 l – 5,50 € |
| <b>Benediktiner Weizen Hell</b>        | 0,30 l – 3,20 €<br>0,50 l – 5,50 € |
| <b>Benediktiner Hell</b>               | 0,30 l – 3,20 €<br>0,50 l – 5,50 € |
| <b>Benediktiner Weizen Alkoholfrei</b> | 0,30 l – 3,20 €<br>0,50 l – 5,50 € |
| <b>Bitburger Alkoholfrei</b>           | 0,33 l – 2,90 €                    |
| <b>Ostafrikanisches Bier</b>           | 5,50 €                             |

## **Apfelwein vom Fass (Hell)**

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Apfelwein</b>       | 0,25 l – 2,90 €<br>0,50 l – 4,90 € |
| <b>Apfelwein Sauer</b> | 0,25 l – 2,90 €<br>0,50 l – 4,90 € |



## Spirituosen

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <b>Averna</b>                     | 4 cl – 4,50 € |
| <b>Ramazotti</b>                  | 4 cl – 4,50 € |
| <b>Grappa</b>                     | 2 cl – 3,50 € |
| <b>Baileys</b>                    | 5 cl – 4,90 € |
| <b>Ouzo</b>                       | 2 cl – 3,50 € |
| <b>Honig Schnaps</b><br>Ostafrika | 4 cl – 4,50 € |
| <b>Limoncello</b>                 | 4 cl – 4,50 € |
| <b>Amaretto</b>                   | 4 cl – 4,50 € |

## Aperitifs

|  |        |
|--|--------|
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Prosecco, Soda                       | 7,90 € |
| <b>Limoncello Spritz</b><br>Limoncello, Prosecco, Soda               | 7,90 € |
| <b>Lillet Wild Berry</b><br>Lillet, Wildberry, Waldfrüchte           | 7,90 € |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, Soda, Holunderblütensirup                   | 7,90 € |
| <b>Hugo Alkoholfrei</b><br>Ginger Ale, Minze, Limette, Holundersirup | 5,90 € |



## Longdrinks

**Gin Tonic** 8,90 €

Gin, Tonic Water, Eiswürfel, Limette

**Cuba Libre** 8,90 €

Havana 3 J., Cola, Limette, Eiswürfel

**Whiskey Cola** 8,90 €

Jack Daniels, Cola, Eiswürfel

## Cocktails

**Caipirinha** 8,90 €

Cachaça, brauner Zucker, Limette, Crushed Ice

**Mojito** 8,90 €

Havana 3 J., Minze, Limette, Soda, Puderzucker

## Cocktails Alkoholfrei

**Ipanema** 5,90 €

Limette, Ginger Ale, brauner Zucker

**Moscito** 5,90 €

Limette, Minze, brauner Zucker, Bitter Lemon



## Shorts

### B52

5,90 €

Kahlúa, Baileys, Rum 73%

### Blutiges Gehirn

5,90 €

Grenadine, Baileys, Peach Tree

### Höllengefeuer

5,90 €

Tabasco, Grenadine, Rum 73%

### Wodka Schnee

5,90 €

Wodka, Limette, Puderzucker



## Allergene

Allergene und Zusatzstoffe: A-Gluten, A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioide und Sulfide, E-Sellerie, -Milch und Laktose, G-Sesamsamen, H-Nüsse, H1-Mandel, H2 Haselnüsse, H3-Walnüsse, H4-Kaschunüsse, /Cashewnüsse, H5-Pekannüsse, H6-Paranüsse, H7-Pistazien, H8-Macadamianüsse, H9-Queenslandnüsse, H10-Pinienkerne, I-Eier, J-Lupinen, K-Senf, L-Soja, M-Weichtiere, N-Erdnüsse 1 Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmackverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Süßmittel, 9-Phosphat, 10-coffeinhaltig, 11-chininhaltig

