



## ENAT | ገጽ ÄTHIOPISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen im Restaurant Enat!

In der äthiopischen Kultur wird das Verhältnis zwischen Mutter und Kind besonders stark verehrt.

Inspiriert von der tiefen Bedeutung des Wortes "Enat", was auf Amharisch "Mutter" oder "Mama" bedeutet, verkörpert unser Restaurant die Wärme und Gastfreundschaft der äthiopischen Familie.

Alle Speisen werden ausschließlich nach traditionellen Familienrezepten und mit original äthiopischen Gewürzen frisch zubereitet.

Lernen Sie die äthiopische Küche kennen. Besuchen Sie uns im Restaurant Enat. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Sie möchten die äthiopische Küche in einem größeren Rahmen kennenlernen, oder sehnen sich nach einem Hauch Heimat? Ob Familienabend oder Geschäftsessen, wir planen und organisieren für Sie professionell jede Art von Feier. Sprechen Sie uns gern an.






## FARBEN ÄTHIOPIENS



*Der authentische reine ÄTHIOPISCHE Geschmack*



### Vorspeisen:

101. Sambusa (የሥጋ ሳጋቡሳ) <sup>3</sup> 4,5 €  
Teigtaschen gefüllt mit gebratenem Rinderhackfleisch (3x)
102. Katena (ቃተኛ) <sup>1</sup>  4 €  
Injera (Fladenbrot) mit Berbere (gewürztes Chilipulver) und Kibe (äthiopische Gewürzbutter)
103. Tibit (ትዕቢት)  5 €  
Sehr scharfes Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Chili und äthiopischen Gewürzen
104. Tagessuppe (የዕለቱ ሾርባ) 5 €  
Regelmäßig wechselnde Suppe
- Vegane** 
105. Sambusa II (የእትክልት ሳጋቡሳ) <sup>3</sup> 4 €  
Teigtaschen gefüllt mit gebratenem Gemüse (3x)
106. Sambusa III (የምስክር ሳጋቡሳ) <sup>3</sup> 4 €  
Teigtaschen gefüllt mit gekochten Linsen (3x)
107. Linsensuppe (የምስክር ሾርባ) 5 €  
Linsensuppe mit äthiopischen Gewürzen



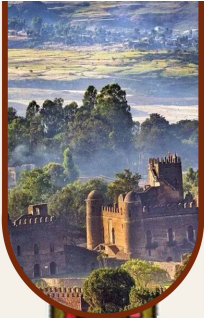




## Salate

108. Gemischter Salatteller - Klein (አንስተኛ ስላጣ) 4 €  
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Hausdressing.
109. Gemischter Salatteller - Groß (ስላጣ) 6 €  
Großer gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Hausdressing.
110. Tomatensalat (ተግግጥ ቁርጥ). 3,50 €  
Geschnittene Tomaten mit Zwiebeln und Chili
111. Enat Salat I (አናት ስላጣ I).<sup>4</sup> 7 €  
Großer gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Tofu und Hausdressing.
112. Enat Salat II (አናት ስላጣ II). 8 €  
Großer gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Hausdressing und gebratenem Hähnchen





## Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Injera (hausgemachtes Fladenbrot aus Teffmehl - glutenfrei) oder Reis und einer vegetarischen Beilage serviert.

### Hähnchen (ደድሮ ሥጋ)

201. Doro Wat (ደድሮ ወጥ) <sup>1,2</sup>  13,90 €

Ein äthiopisches Nationalgericht aus Hähnchen mit Zwiebeln, Berbere (Chili), Kibe (äthiopische Butter) und äthiopischen Gewürzen mit gekochten Eiern und Ayib (hausgemachtem Hüttenkäse)

202. Doro Tibis 12,90 €

Hähnchen mariniert und gebraten mit Zwiebeln und äthiopischen Gewürzen,



### Lammfleisch (የበጎ ሥጋ)

203. Yebeg Tibis I (የበጎ ጥብብ). <sup>1</sup>  13,5 €

Lammfleischwürfel, gebraten mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Bebere (Chilipulver)

204. Yebeg Tibis II (የበጎ ጥብብ በአልጭ). <sup>1</sup> 13,5 €

Lammfleischwürfel, gebraten mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten ohne Bebere (Chilipulver)





## Rindfleisch (የጠሬ ሥጋ)

301 Kitfo (ከጎር) <sup>1</sup>  13,9 €

Tartar nach äthiopischer Art mit Kibe (Gewürzbutter) und Mitmita (scharfes Chilipulver), serviert mit Grünkohl und hausgemachtem Hüttenkäse


Wahlweise roh, halbgebraten oder durchgebraten

302. Shekila Tibis (ሻክላ ጥብብ) 15,9 €

Rindfleischwürfel, trocken gebraten mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, serviert in einem speziellen Tontopf mit Awaze (scharfe Sauce)

303. Gas Light (ጋዝ ላይት) <sup>1</sup> 12,9 €

Kleingeschnittenes, leicht gebratenes, saftiges Rindfleisch, serviert mit Awaze (scharfe Sauce).

304. Yebere Tibs I (የቱብ ጥብብ) <sup>1</sup>  12,5 €

Rindfleischwürfel, gebraten mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Bebere (Chilipulver)

305 Yebere Tibs II (ላልጫ ጥብብ). <sup>1</sup> 12,5 €


Rindfleischwürfel, gebraten mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten ohne Bebere (Chilipulver)

306. Key wot (ቀይ ወጥ). <sup>1</sup>  12,5 €

Rindergulasch nach äthiopischer Art, Zwiebeln, Berbere (Chili), Kibe (äthiopische Butter) und Gewürze, serviert mit Ayib (hausgemachter Hüttenkäse)

307 Aicha wot (ላልጫ ወጥ) <sup>1</sup> 12,5 €

Rindergulasch nach äthiopischer Art, Zwiebeln, Kibe (äthiopische Butter) und Gewürze, serviert mit Ayib (hausgemachter Hüttenkäse) ohne Berbere (Chili)

308 Tibis Firfir ጥብብ ፍርፍር. <sup>1</sup>  11,99 €

Klein geschnittene Injera, gemischt mit einer scharfen Rindfleischsauce serviert mit gekochten Eiern







### Vegane Speisen (የጾም ምግቦች)




401. Shiro wot (ሻሮ ፈብስ).  8,9 €  
Kichererbsensoße nach äthiopischer Art

402. Tegabino (ተገብኛ).  9,9 €  
dicke Kichererbsensoße nach äthiopischer Art

403. Timati tibus (ቲማቲ ቲቤም ጥብስ).  7,99 €  
Leicht gekochte Tomate mit Zwiebel, Jalapeno und Gewürzen

404 Gomen kiffo (ገመን ክቶ).  9,9 €  
Gebratener Grünkohl nach äthiopischer Art mit Yetsom Kibe (Vegane Gewürzbutter) und Mitmita (scharfes Chilipulver)

405 Firfir (ፍፍር ፍፍር).  9,99 €  
Klein geschnittene Injera, gemischt mit einer scharfen Tomatensauce.





## Enat Teller

501 Gemischtes Gericht (ማህበራዊ) <sup>1,2</sup>

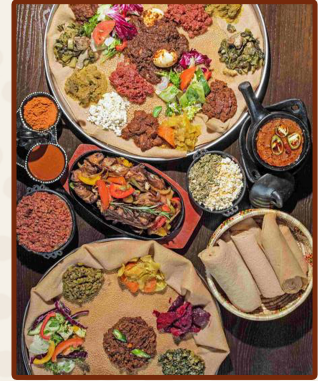
verschiedene Rindfleisch und Gemüsegerichte

A. für 1 person.	15,50 €
B. für 2 person.	29,90 €
C. für 3 person.	44,50 €
D. für 4 person.	58,90 €

502 Veganes Gericht (ብጽሃይ) 

Verschiedene vegane Soßen und Gemüsegerichte

A. für 1 person.	13,5 €
B. Für 2 Person	25,9 €
C. für 3 person.	38,50 €
D. für 4 person.	50,90 €







### **Kindergerichte (የህፃናት ምግብ)**

601. Hähnchen-Nugget mit Pommes frites	8,9 €
602. Putenschnitzel mit Pommes	8,9 €
603. Pommes mittelgroß.	3,5 €
604. Sandwiches (Rinder, Hähnchen...) <sup>3</sup>	8,9 €






### Enat Spezialität

(nur an Wochenenden - ቅዳሜ እና ለሁድ ብቻ)

Äthiopische Kaffeezeremonie (Dreimal um 15:00, 17:00 und 19:00)  
(traditionelle Kaffeezeremonie mit Rösten, Mahlen und Aufkochen der gesamten  
Zubereitung im Restaurant)

- |                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 701. Tire siga (ጥሬ ሥጋ).                                                                                                    | 14,9 € |
| Rohes Rindfleisch mit scharfer Soße                                                                                        |        |
| 702. Gored Gored (ጎረድ ጎረድ). <sup>1</sup>  | 14,9 € |
| Gewürfeltes, rohes, nicht mariniertes Rindfleisch, gewürzt mit scharfer Soße und<br>Kibe (äthiopische Gewürzbutter).       |        |
| 703. Godin tibus (ጎድን ጥብስ).                                                                                                | 16,9 € |
| Gebraten Rindfleisch und Rippchen in einem Tontopf                                                                         |        |

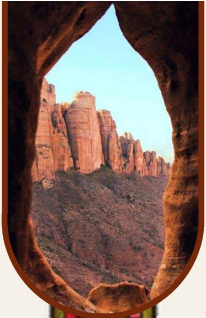




## Nachspeise

- 801 Exotische Früchte mit Quark/Joghurt. <sup>1</sup> 4,00 €  
802 Gemischtes Eis mit Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis mit Schokoladensoße. 4,50 €  
803 Enat Überraschung 5,00 €





## Getränke

### Mineralwasser

Wasser	0,3 L	2,90
Stilles wasser	0,3 L	2,90

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (Normale/Light/Zero)	0,3 L	2,90
Fanta	0,3 L	2,90
Sprite	0,3 L	2,90
Apfelschorle	0,3 L	2,90
Bitter Lemon	0,3 L	2,90
Ginger Ale	0,3 L	2,90
Tonic wasser	0,3 L	2,90
Limonade	0,3 L	2,90
Eistee	0,2 L	1,60

### Fruchtsäfte

Orangensaft	0,3 L	2,90
Mangosaft	0,3 L	2,90
Maracujasaft	0,3 L	2,90
Apfelsaft	0,3 L	2,90

### Heißgetränke (ካፍኒ ማጠቃለያ)

Äthiopischer Kaffee (ab 2 Personen)	p.p. 2,90 €
Kaffee	1,9 €





Espresso	1,9 €
Milchkaffee	1,9 €
Latte macchiato	3,5 €
Cappuccino	2,3 €
Äthiopischer Tee (የቅጠም ቫይ)	2,5 €
Starker Ingwer Schwarzer Tee (ተኛ ቫይ)	2,5 €
Frischer Ingwer-Minz-Tee (የተጠጋጅ-ብል ሜንታ ቫይ)	3,5 €
Thymian schwarzer Tee (የጠሰሃ ቫይ)	2,9 €
Zitrone Schwarzer Tee (የለሜ ቫይ)	2,9 €
Schwarzer Tee mit Areke (traditioneller Likör) (የቆ ጠረጎቲ)	3,5 €



**Getränke (Traditionelle):**

Tej (hausgemachter äthiopischer Honigwein) (ጠጅ) (0.2 L)	3,9 €
---------------------------------------------------------	-------

**Biere (ቤረ)**

Äthiopisches Bier	(0.33 L)	3,5€
Kölsch (vom Fass)	(0.2 L)	1,9 €
Kölsch (vom Fass)	(0.3 L)	2,8 €
Weizenbier (Hell/Dunkel/alkoholfrei)	(0.33 L)	2,9 €
Radler	(0.33 L)	2,9 €
Krombacher	(0.33 L)	2,9 €
Beck's	(0.33 L)	2,9 €
Heinken	(0.33 L)	2,9 €



**Weißwein**

	0.2 L	0.75 L
Pinot /Grigio	5,5 €	19,9 €
Chardonnay (Südafrika)	5,5 €	19,9 €
Chenin Blanc (Südafrika)	5,5 €	19,9 €
Grauburgunder (Deutschland)	5,5 €	19,9 €





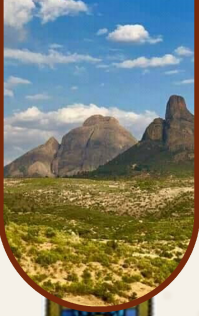


Sauvignon Blanc (Südafrika)	21,9 €	
Riesling (Deutschland)	21,9 €	
<b>Rotwein</b>		
Merlot (Südafrika)	5,5 €	19,9 €
Shiraz-Cabernet Sauvignon(Südafrika)	5,5 €	19,9 €
Cabernet Sauvignon (Südafrika)	5,5 €	19,9 €
Pinotage (Südafrika)	5,5 €	19,9 €
<b>Sekt</b>		
Sekt	0,2L	3,9 €
Prosecco	0,2L	4,5 €
<b>Liköre</b>		
Baileys	4 cl	3,9 €
<b>Longdrinks</b>		
Wodka Red Bull	4 cl	6,5 €
Whisky Cola (Red label + Cola)	4 cl	4,5 €
Gin Tonic	4 cl	5,5 €
<b>Aperitif und Digestiv</b>		
Jägermeister	2 cl	2,9 €
Kräuterlikör	2 cl	2,9 €
Mexikanischer Likör	2 cl	2,9 €
Ouzo	2 cl	2,9 €
<b>Cognac / Brandy</b>		
Remy Martin V.S.O.P	3 cl	4,9 €
Calvados Boulard	2 cl	3,9 €
	o kurz	
<b>Spirituosen</b>		
Black Label Whisky	3 cl	4,9 €
Wodka Absolut	3 cl	4,5 €
Gin	3 cl	2,9 €
Tequila	2 cl	1,9 €
Rum		
<b>Cocktails</b>		
Enat Tages Cocktails		6 €
Enat Tages Cocktails Alkoholfrei		5,5 €



**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

IHR **ENAT** TEAM



## Allergien

- 1 enthält Milch
- 2 enthält Eier
- 3 enthält Weizen
- 4 enthält Soja



ENAT | ጸናተ  
ÄTHIOPISCHES RESTAURANT