

Addis Café

— Speisekarte —

Vorspeisen

01 Tomatensuppe.....	4,50€
02 Linsensuppe.....	4,50€
03 Salat klein oder groß.....	4,50€

Speisen

04 Injera be Dorowot (Injera mit scharfem Huhn) ^{1,2,4}	10€
05 Injera be Berewot (Injera mit scharfem Rind) ^{1,4}	10€
06 Injera be Tibs (Injera mit Rindpfanne) ¹	12€
07 Injera be Beg Tibs (Injera mit Lammpfanne) ¹	14€
08 Injera be ye Einnetu ¹	
Injera mit einer Variation vers. Soßen).....	10€
09 Addis Special ^{1,2,4}	
(Injera be ye Einnetu für 2 Personen).....	20€

Dessert

23 Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig ^{4,5}	3€
25 Joghurt mit frischen Erdbeeren & gerösteten Mandeln ^{4,5}	3€

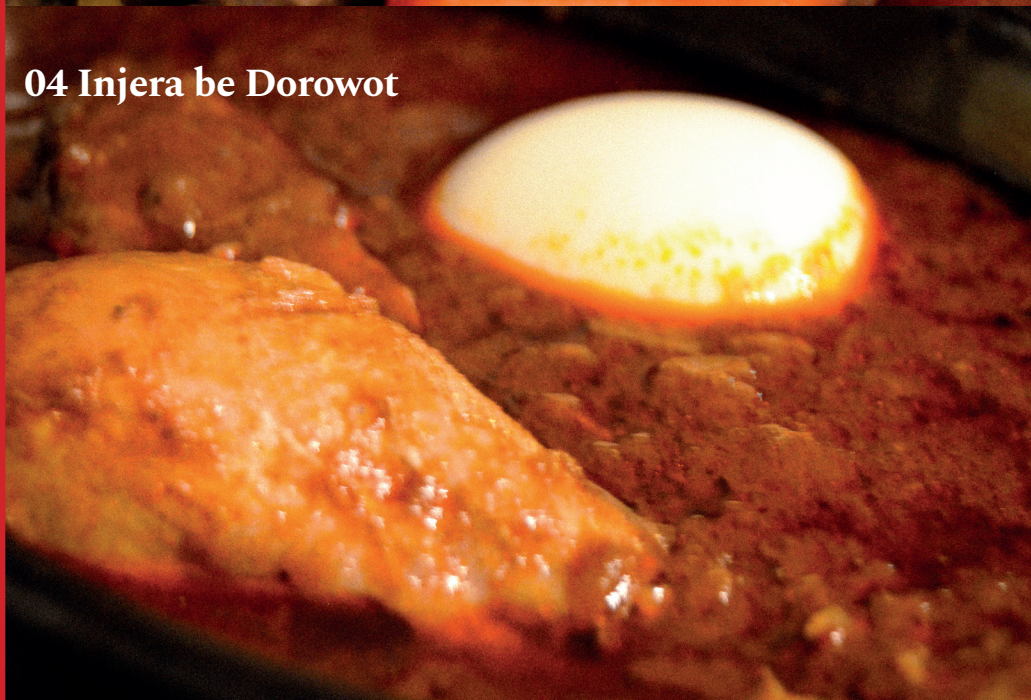
Kinder

27 Kleiner Injera-Teller mit 3 Soßen ihrer Wahl ^{1,2,4}	5€
28 Pfannkuchen mit Apfelmus und Früchten ^{1,2,4}	3€

06 Injera be Tibs



04 Injera be Dorowot



Addis Café

— Vegane Speisekarte —

**Wir bieten eine Variation an veganen Soßen an,
die Sie frei kombinieren können.**

10 Je Tsom be ye Einnetu ^{1,2,4}	
Injera mit einer Variation an veganen Soßen & mehr.....	10€
11 Je Tsom Addis Special ^{1,2,4}	
Je Tsom be ye Einnetu für 2 Personen.....	20€
12 Je Tsom Tibs ^{1,2,4}	
Injera mit scharfer Pilzpflanne & 2 veganen Soßen.....	10€

Vegane Soßen, Gemüsepfannen und Specials

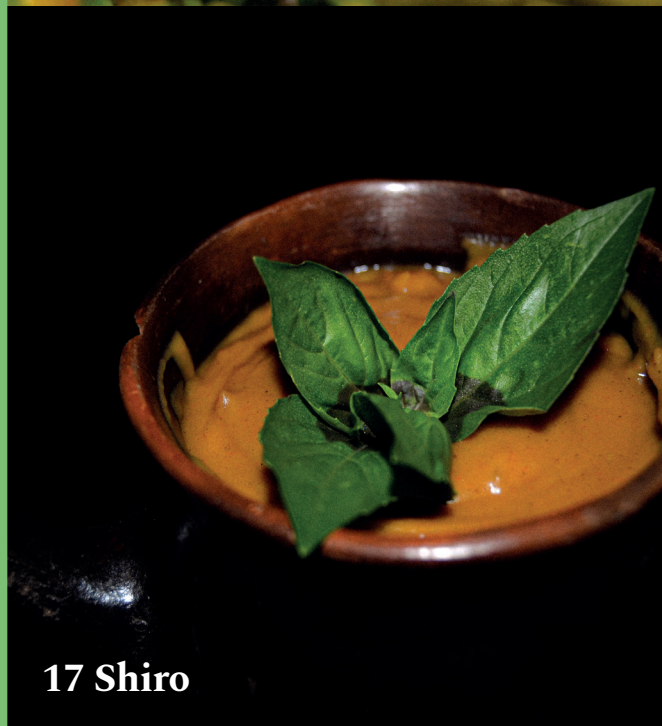
14 Misir.....	+2€
15 Atter (Gelbes Erbsenmus mit Kurkuma).....	+2€
16 Defin Misir (Schwarzes Linsencurry) ⁶	+2€
17 Shiro (Kichererbsen Soße mit Shiro-Gewürzen).....	+2€
18 Dinitch Wot (Kartoffel und Zucchini in scharfer roter Soße).....	+2€
19 Gomen (Grünkohl).....	+2€
20 Tikil Gomen (Weißkraut-Möhren-Pfanne).....	+2€
21 Fosselia be Carrot (Bohnen-Möhren-Pfanne)	+2€
22 Schwarzer Linsensalat ⁶	+2€

Dessert

24 Veganer Sojajoghurt	
mit gerösteten Mandeln & Agavensirup.....	3€
25 Joghurt mit Erdbeeren & gerösteten Mandeln.....	3€



10 Je Tsom be ye Einnetu



17 Shiro



15 Atter

Addis Café

— Getränke —

Zuckerfreie Erfrischungen

0,5l	Mulli-Honig-Limonade ^{a,e,h,j,k,l}	5€
0,5l	Mulli-Früchte-Limonade ^{a,e,h,j,k,l}	4€
0,5l	Mulli-Erdbeer-Zitronen-Limonade	5€

Alkoholfreie Getränke

0,25l	Wasser (Saskia)	2€
0,5l	Wasser (Saskia)	3€
1l	Wasser (Saskia)	4€
0,3l	Tonic (Schweppes) ^{d,j}	2,50€
0,3l	Ginger Ale (Schweppes) ^{a,d}	2,50€
0,3l	Apfelsaft	2€

Alkoholische Getränke

0,25l	Bayreuther Hell	2,50€
0,5l	Bayreuther Hell	4€
0,5l	Maisel's Weisse (Weißbier)	4€
0,5l	Bayreuther Zwickel (Kellerbier)	4€
0,5l	Ur-Krostitzer Pils	3,50€
0,5l	Ur-Krostitzer Schwarzbier	3€
0,5l	Radler	3€
0,5l	Maisel's Weisse alkoholfrei	4€
0,5l	Claustaler alkoholfrei	3€

Weine

Rotweine

- 0,2l Nero d'Avola^e.....3,50€
trocken, Sizilien, Italien
- 0,2l Zweigelt Barrique^e.....3,00€
trocken, Kamptal, Niederösterreich
- 0,2l Beyerskloof Pinotage^e.....5€
Südafrika

Weißweine

- 0,2l Pinot Grigio del Veneto IGT^e3,00€
leicht, trocken, Venetien, Italien
- 0,2l Riesling Kalkstein Hochdörffer^e.....3,50€
trocken, Pfalz, Deutschland

Hausgemachter Äthiopischer Honigwein

- 0,2l Teje.....3,50€

Heißgetränke

- Kaffee.....2,00€
- Tee.....2,50€

Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Eier und eihaltige Lebensmittel
3. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Schalenfrüchte
6. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schwefeldioxid und Sulfite
9. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- a. Farbstoffe
- b. Konservierungsstoffe
- c. Antioxidationsmittel
- d. Geschmacksverstärker
- e. Schwefeldioxid
- f. Eisensalze
- g. Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- h. Süßungsmittel
- i. Coffein
- j. Chinin
- k. Emulgatoren
- l. Säuerungsmittel
- m. Aromen