



Sebeta

MENÜKARTE



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem äthiopischen Restaurant Sebeta, benannt nach dem kleinen Dorf Sebeta, westlich der Stadt Addis Abeba.

Äthiopien ist ein Land der Wunder und der Bezauberung, ein Land mit einer der reichsten Historien des afrikanischen Kontinents, ein Land der Kontraste und Überraschungen.

Der Name Äthiopien lässt sich aus dem altgriechischen ableiten und bedeutet frei übersetzt „das sonnengebräunte Gesicht.“

Heute werden wir Sie in unserem afrikanisch angehauchten Ambiente verzaubern und Sie mit unseren hausgemachten Köstlichkeiten überraschen.

Bei uns ist Fingerfertigkeit gefragt

Zur afrikanischen Esskultur gehört auch das Essen mit den Fingern. Auf Wunsch reichen wir Ihnen aber auch gerne Besteck.

Sind Sie Allergiker?

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte an, wir werden mit Ihnen zusammen ein für Sie geeignetes Gericht zusammenstellen.





Wir planen Ihr Event für bis zu 50 Personen

Egal ob Familienabende oder Geschäftsessen, für jeden Kulturinteressierten Gast bieten wir ein besonderes kulinarisches Erlebnis und Gaumenfreude aus landestypischen Speisen und exotischen Getränken.

Wir planen und organisieren für Sie professionell jede Art von Feier mit einem Platzangebot von bis zu 50 Personen.

Unsere Gerichte werden ausschließlich nach traditionellen Rezepten und mit original afrikanisch-äthiopischen Gewürzen frisch zubereitet.

Unsere Freude und Engagement besteht darin, Sie mit unseren qualitativen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Restaurant.

Guten Appetit!



Vorspeisen

- 1 Sambusa** (ሰምቡሳ) 5,50€
3 Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack
3 Pastry filled with beef
- 2 Sambusa** (ሰምቡሳ) 4,50€
3 Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
3 Pastry filled with vegetables
- 3 Katena** (ቃተኛ) 🌶️ 3,90€
Frisches Fladenbrot mit Chili und äthiopischer
Duftbutter (leicht scharf)
*Fresh fillet bread with chili and ethiopian
flavor butter Slightly sharp*

Salate

- 4 Gemischter Salat** (ሰላጣ) 4,50€
Mixed Salad
- 5 Addis Abeba Salat** (አዲስ አበባ ሰላጣ) 7,90€
Salat mit gegrilltem Rindfleisch
Salad with grilled beef
- 6 Vorspeisenplatte** (ማሕበራዊ) 12,90€
Jeweils eine kleine Portion von von Nr. 1 bis 5
Of all dishes 1-5 a small portion
für 2 Personen 19,90€
für 3 Personen 26,90€
für 4 Personen



Vegetarisch und Vegan

- 7 **Yemissir Wot** (የምስረ ወጥ)  9,90€
 Rote Linsen mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch
 Mit verschiedenen Gewürzen verfeinert
*Red lentils with onions, peppers and garlic
 With different Spices refined*
- 8 **Alicha** (አልጫ) 8,90€
 Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika
potatoes, onions, carrots and paprika
- 9 **Gomen Wot** (ጎሙን ወጥ)  9,90€
 Spinat in einer hausgemachten Soße verfeinert mit
 traditionellen Gewürzen
Spinach in a homemade sauce refined with traditional spice

- 10 **Bamya** (ባምያ) 9,90€
 Okraschoten mit Zwiebeln in Tomatensoße
Okra pod with onions in tomato sauce
- 11 **Shiro Wot** (ሸሮ ወጥ)  11,90€
 Geröstete Kichererbsen mit äthiopischen Gewürzen
Grilled chickpeas with more Ethiopian spices
- 12 **Vegetarische Platte** (የጾም ማሕበራዊ) 
 Von allen vegetarischen und veganen Gerichten
 Nr. 7-11 eine kleine Portion
Of all vegetarian and vegan dishes 7-11 a small portion
 Für 1 Personen 13,90€
 Für 2 Personen 26,90€



Huhn / Chicken

13 **Ye Doro Wot** (የዶሮ ወጥ) 🌶️🌶️ 14,90€

Ein äthiopisches Nationalgericht aus Huhn mit Zwiebeln äthiopischen Gewürzen und äthiopischer Butter mit gekochten Eiern und Joghurt serviert (scharf gewürzt)

An Ethiopian national dish of chicken with onions. Ethiopian spices and buttre served with boiled eggs and yogurt (spiced)

14 **Ye Doro Tibs** (የዶሮ ጥብስ) 13,90€

Zartes geschnetzeltes Hähnchen gewürzt mit feinen Kräutern, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Ingwer

Delicate sliced chicken flavored with fine herbs, rosemary, hot peppers and onions potatoes ginger

Rind / Beef

16 **Zilzil Tibs** (ዝልዝል ጥብስ) 🌶️ 13,90€

gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebeln und Peperoni
Fried beef strips with onions and peppers

17 **Spezial Tibs** (እስፔሻል ጥብስ) 14,90€

Rindfleisch mit Kartoffeln zubereitet in scharfer Tomatensauce, Karotten, Zwiebeln und Rosmarin
Beef with potatoes prepared in spicy tomatoes, carrots, onions, rosemary

18 **Ye bere Tibs** (የበሬ ጥብስ) 12,90€

Zarte Rindfleischstreifen gedünstet zusammen mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Rosmarin und Paprika
Delicate beef strips steamed with Ethiopian spices, onions, tomatoes and rosemary and peppers

**ALLE HAUPTGERICHTE
WAHLWEISE MIT
INJERA ODER REIS**



Rind / Beef

19 **Kitfo** (ክቶ) 🌶️🌶️ 14,90€

Tatar nach äthiopischer Art mit Gewürzbutter und Mitmita (scharfes Chilipulver). Auf Wunsch auch leicht angebraten

Ethereal tartar with spice butter and mitmita (hot chilli powder). So available on request

20 **Gomen Wot** (ጎሙን ወጥ) 13,90€

Spinat gekocht mit Rindfleisch und Kräutern
spinach cooked with beef and herbed an



Lamm / Lamb

21 **Ye beg Wot** (የበግ ወጥ) 🌶️ 12,90€

Lammfleisch zubereitet in scharfer Zwiebel / Tomatensoße und äthiopischer Gewürzbutter, Peperoni

Lamb cooked in spicy onion tomato sauce and Ethiopian spice butter

22 **Ye beg Tibs** (የበግ ጥብስ) 12,90€

Gewürfeltes Lammfleisch mit verschiedenen äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Diced lamb meat with various Ethiopian spices onions garlic, ginger, peperoni and tomatoes

23 **Spezial Tibs** (አስፔሻል ጥብስ) 🌶️ 14,90€

Gewürfeltes Lammfleisch mit Kartoffeln zubereitet mit frischen Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Rosmarin

Diced lamb with potatoes prepared in spicy tomatoes, carrots, onions, rosemary



Sebeta-Teller

24 Sebeta-Teller (ሰበታ ማሕበራዊ) 🌶️

Große gemischte Platte mit vielen feinen Spezialitäten aus der äthiopischen Küche

Large mixed plate with many fine Specialties from the Ethiopian cuisine

für 1 Personen	16,90€
für 2 Personen	31,90€
für 3 Personen	43,90€
für 4 Personen	57,90€

Rind + Lamm + Huhn + Vegetarisch
Beef + lamb + chicken + vegetarian

Wahlweise mit Injera oder Reis



Sebeta-Menü

Vorspeise

Jeweils eine Vorspeise (Nr. 1-4)

Each a starter (No. 1-4)

Hauptgericht

Große gemischte Platte mit allen Spezialitäten

Main course. Mixed plate in large and from all specialties something

Nachspeise

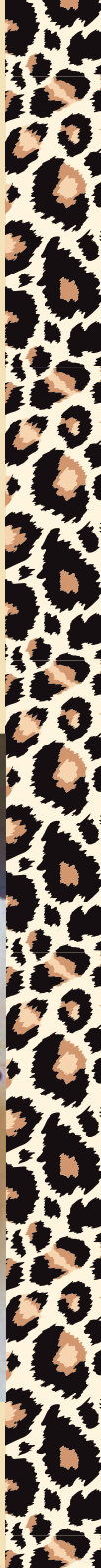
Jeweils ein Dessert zur Auswahl

Each one dessert for selection

Wählen Sie Ihre gewünschte Portionsgröße für 1-3 Personen

Portionen

25	Sebeta-Menü I		29,90€
	für 1 Person		
26	Sebeta-Menü II		57,90€
	für 2 Person	mit Gutschein:	45,90€
27	Sebeta-Menü III		87,80€
	für 3 Person	mit Gutschein:	75,80€



Desserts

28 Dattel-Joghurt

6,90€

Joghurt mit Datteln, gemahlenem
Leinsamen und Honig

Yoghurt with dates, ground flaxseed and honey

29 Warmes Schokoladenküchlein

6,90€

mit Vanilleeis

Warm chocolate tureen with vanilla icecream

30 Chornage

7,90€

Teig mit geraspelten Orangenschalen,
Schwarzkümmel, Zucker und Salz in Honig
getaucht mit Vanilleeis

*Dough with grated orange peel, blackcorn, sugar and
salt dipped in honey with vanilla ice cream*

31 Eisbecher mit Sahne

4,90€

Amarena-Kirsch, Malaga mit Rumrosinen,
Zitronensorbet mit Stücken

*Amarena cherry, Malaga with rum raisins,
Lemon sorbet with pieces*



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Purezza Wasser	0,35 l	2,90 €
	0,75 l	3,90 €
Coca Cola, Fanta, Sprite ^{1,2,8,9,15,16}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €
Apfelschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	2,90 €
Bionade	0,33 l	3,50 €
Zitrone oder Holunder		
Säfte	0,2 l	2,90 €
	Orange, Mango, Banane, Ananas	0,4 l



Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsstoff(en), enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker (n), 13 mit Milcheiweiß, 14 gewachst, 15 mit Säuerungsmittel(n), 16 mit Stabilisator(en), 17 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), 18 mit dem Allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, 19 Geschwefelt (enthält Sulfite)



Hausgemachte Limonade

Homemade Lemonade

Orange-Ingwer	0,5l	4,50€
Zitrone- Holunder	0,5l	4,50€
Zitrone-Minze-Honig	0,5l	4,50€
Schwarztee-Minze-Zitrone	0,5l	4,50€



Kaffee – Spezialitäten

Coffee

Äthiopischer Kaffee (ab 2 Personen)	p. P. 3,70€
Milchkaffee	2,90€
Kaffee	2,90€
Espresso	1,90€
Espresso macchiato	2,40€
Cappuccino	2,90€
Latte macchiato	3,50€
Heiße Milch mit Honig	2,90€

Tee – Spezialitäten

Tea

Frischer Minze Tee	3,50€
Sprice (R) äthiopische Kaffee und Tee Spezialität	3,50€
Äthiopischer Tee (schwarzer Tee mit Gewürzen)	3,50€
Äthiopischer Tee Latte	3,90€
Frische Minze mit Ingwer und Limette	4,50€



Cocktails mit Alkohol

- 32 **Himbeer Mojito** 6,90€
Rum, Limette, frische Minze
- 33 **Pina Colada** 6,90€
Rum, Ananassaft, Kokoscreme
- 34 **Sebeta** 6,90€
Amarula, Wodka, Mangosaft, Sahne, Rosmarin



Cocktails ohne Alkohol

- 36 **Gojam** 4,90€
Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale, Zitronensaft
- 37 **Gonder** 5,90€
Martini, Tonic, frische Minze
- 38 **Jimma** 4,90€
Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker



Weisswein

White Wine

Chenin Blanc (Südafrika)¹⁹

Charaktervoll und herzhaft, fruchtig, einladende Frische, saftig und harmonisch. Sehr gute Balance zwischen Frucht, Säure und Körper.

0,2l

5,10€

0,75l

19,90€

Chardonnay (Deutschland)¹⁹

Duft nach eingelegter Früchte, Toast und Mandeln. Vollmundiger Geschmack ausgesprochen mild und harmonisch. Mit Aromen von Mango, Limone und Grapefruit. Dezent schmeichelnde Holznote.

0,2l

5,10€

0,75l

19,90€



Rotwein

Red Wine

Merlot (Südafrika)¹⁹

Körperreich und vollmundig, harmonisches Zusammenspiel von Beerenfrüchten und Würznoten.

0,2l

5,10€

0,75l

20,00€

Shiraz (Südafrika)¹⁹

Waldbeeren, Cassis, Zedernholz. Kräftig und vielschichtig viel reife Beerenfrucht, Gewürze, komplex und körperreich.

0,2l

5,10€

0,75l

20,90€

Cabernet Sauvignon (Südafrika)¹⁹

Schwarze Johannisbeere, Süßholz. Aromatisch, saftig und herzhaft, satte Frucht, ansprechender Charakter.

0,2l

5,10€

0,75l

20,90€

¹⁹ Geschwefelt (enthält Sulfite)





Bier / Beer

Radeberger	0,5l	4,50€
Schöfferhofer Hell	0,5l	4,20€
Schöfferhofer Dunkel	0,5l	4,20€
Radler	0,5l	4,50€
Jever Fun Alkoholfrei	0,5l	4,50€
Becks	0,5l	4,50€
Dju Dju (Afrikanisches Bier) Banane, Mango, Maracuja, Pineapple oder Palm	0,33l	4,50€

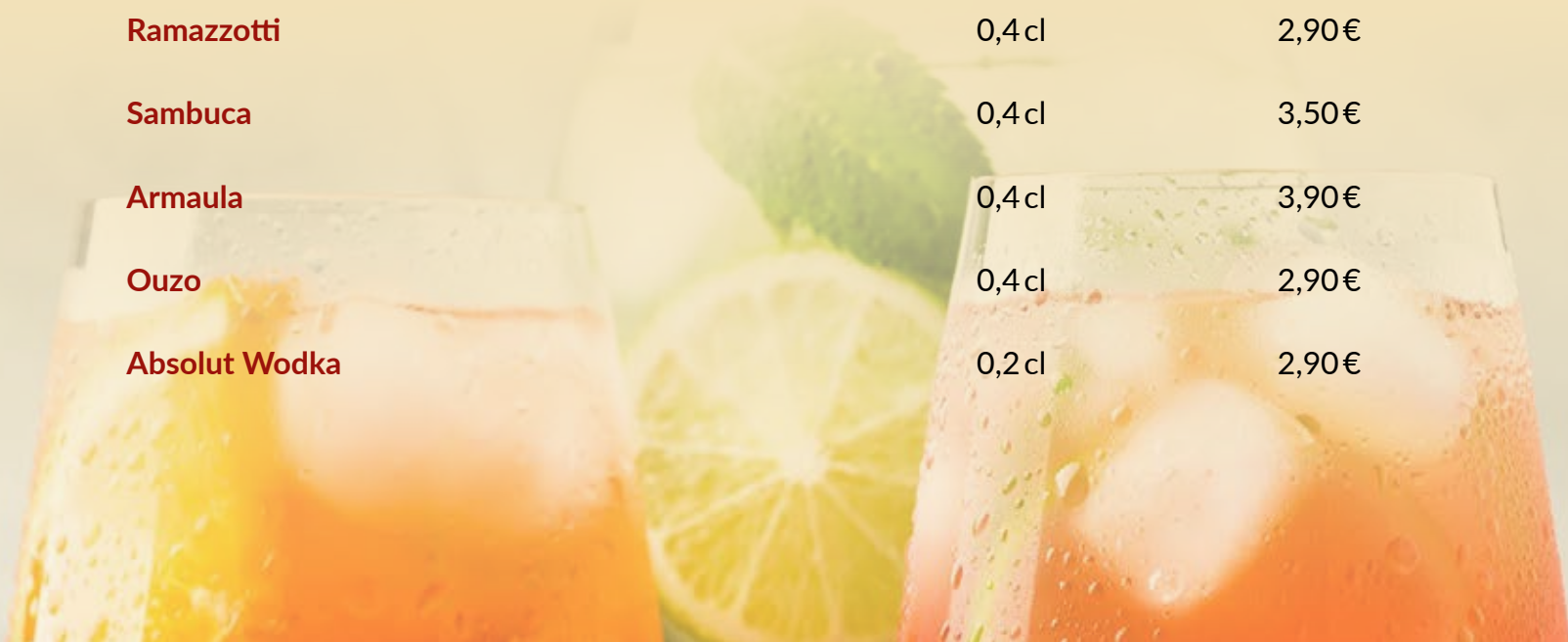


Aperitif

Aperol Spritz	0,33l	4,90€
Campari Orange	0,33l	4,90€
HugoProsecco Holunderblütensirup und frische Minze	0,33l	4,90€
Martini Bianco	0,4cl	3,90€

Spirituosen

Ramazotti	0,4cl	2,90€
Sambuca	0,4cl	3,50€
Armaula	0,4cl	3,90€
Ouzo	0,4cl	2,90€
Absolut Wodka	0,2cl	2,90€



Äthiopischer „Tej“ (Hausgemacht)

Tej (amharisch ተጅ, ausgesprochen „Tedsch“) ist ein äthiopischer Honigwein oder Met, hergestellt aus Honig, Wasser und bei der Gärung zugesetzten Stängeln des Gescho-Strauchs (*Rhamnus prinoides*). Der Alkoholgehalt beträgt zwischen ca. 4 und 10 Prozent. Das bernsteinfarbene und nach der Filtrierung klare Getränk wird in Äthiopien für den Privatgebrauch hergestellt oder in speziellen Gaststätten, den Tej bets (amharisch „Tej-Haus“) aus Glasrundkolben, Berele, getrunken.

Tej (Amharic ተጅ, pronounced „Tedsch“) is an Ethiopian honey wine or mead, made of honey, water and fermenting stems of the Gescho shrub (*Rhamnus prinoides*). The alcohol content is between 4 and 10 percent. The amber colored and clear after the filtration is produced in Ethiopia for the private use or in special restaurants, the Tej bets (Amharic „Tej-house“) from Glasrundkolben, Berele drunk.



0,2l	4,90€
0,75l	16,90€







Vielen Dank für Ihren Besuch!

Konnten wir Sie begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre positive Bewertung bei Google.

Bis zum nächsten Mal!

Ihr Sebetea-Team







Sebeta

