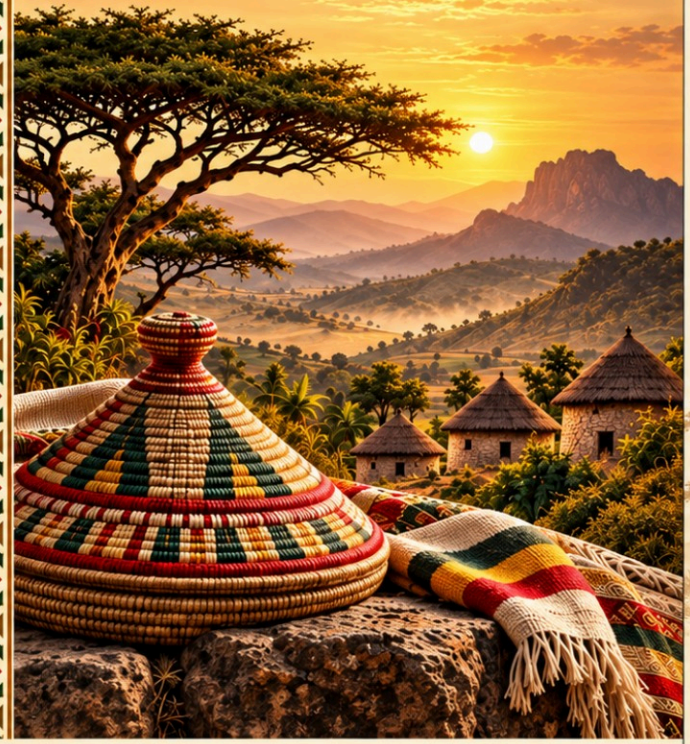


Sebeta

Äthiopisches Restaurant

Speisekarte



Sebeta

ÄTHIOPISCHES RESTAURANT

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 möchten 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 selbstwartstadlich auch gerne Besteck.

Sind Sie Allergiker?

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte an. Gemeinsam stellen wir Ihnen gerne ein für Sie geeignetes Gericht zusammen.



Sebeta

ÄTHIOPISCHES RESTAURANT

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 einen angenehmen Aufenthalt in unserem Sebeta Restaurant.

Vorspeisen

Traditionelle Äthiopische Spezialitäten





1. Sambusa Rind — 6,90 €
Knusprige Teigtaschen mit würziger Rindfleischfüllung.



2. Sambusa Gemüse — 5,90 €
Knusprige Teigtaschen mit Gemüsefüllung.



3. Katena — 4,90 €
Geröstetes Injera mit würziger Berbere-Note.



4. Gemischter Salat — 5,90 €
Frischer Salat mit knackigem Gemüse.



5. Addis-Abeba-Salat — 9,90 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Rindfleisch.



6. Vorspeisenplatte
Gemischte Auswahl zum Teilen.
2 Pers. 18,90 € | 3 Pers. 27,00 € | 4 Pers. 36,90 €

Suppen

Hausgemachte warme Spezialitäten



Vegetarische Gemüsesuppe 6,90 €

Frisches saisonales Gemüse in einer aromatischen, leicht würzigen Brühe mit typischen äthiopischen Gewürzen.

Hähnchensuppe 7,90 €

Zarte Hähnchenstücke mit Gemüse in einer kräftigen, hausgemachten Brühe mit typischen äthiopischen Gewürzen.

Vegetarisch & Vegan

Traditionelle pflanzliche Spezialitäten



7. Yemissir Wot — 11,90 €

Rote Linsen in würziger Berbere-Sauce, traditionell zubereitet.

8. Alicha Wot — 11,90 €

Mildes Gemüsegericht mit Kartoffeln, Karotten und feinen Gewürzen.

9. Gomen — 11,90 €

Spinatgericht mit Zwiebeln und Knoblauch, traditionell zubereitet.

10. Bamya Wot — 11,90 €

Okraschoten in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce, traditionell zubereitet.

11. Shiro Wot — 11,90 €

Cremiges Kichererbsenmus mit äthiopischen Gewürzen.

12. Vegetarische Platte

1 Person 17,90 €
2 Personen 34,90 €

Gemischte Auswahl veganer Spezialitäten mit Injera.

Hähnchen



13. Ye Doro Wot — 15,90 €

Scharfes Hähnchengericht in
würziger Sauce mit Ei und Joghurt.

14. Ye Doro Tibs — 15,90 €

Gebratene Hähnchenstücke mit
Gemüse und äthiopischen Gewürzen.

Rind

Traditionelle Rindfleischgerichte
mit äthiopischen Gewürzen



16. Zilzil Tibs — 19,90 €

Gebratene Rindfleischstreifen
mit Zwiebeln und Peperoni.

17. Spezial Tibs — 17,90 €

Rindfleisch mit Kartoffeln zubereitet
in scharfer Tomatensauce, Karotten,
Zwiebeln und Rosmarin.

18. Ye bere Tibs — 15,90 €

Zarte Rindfleischstreifen gedünstet
mit äthiopischen Gewürzen, Zwiebeln,
Tomaten, Rosmarin und Paprika.

19. Kitfo — 17,90 €

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

Lamm

Feine Lammgerichte mit aromatischen Gewürzen



20. Gomen mit Rindfleisch — 17,90 €

Frischer Spinat mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und äthiopischen Gewürzen, leicht scharf.

21. Ye beg Wot — 16,90 €

Lammfleisch zubereitet in scharfer Zwiebel-Tomatensoße und äthiopischer Gewürzbutter, Peperoni.

22. Ye beg Tibs — 16,90 €

Gebratene Lammfleischstreifen mit Zwiebeln und Peperoni.

23. Spezial Tibs — 18,90 €

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



Sebeta Fleischplatte

für 5 Personen **99,90 €**

Große gemischte Fleischplatte mit Rind, Lamm und Hähnchen, typisch äthiopisch gewürzt und leicht scharf. Serviert mit hausgemachtem Injera, Ayib und Gomen.

Spezialitäten

Traditionelle äthiopische Klassiker



Gored Gored — 17,90 €

Zarte rohe Rindfleischwürfel mit Mitmita und Gewürzbutter, dazu frisches Injera.

Firfir — 16,00 €

Zerrissenes Injera in würziger Berbere-Sauce mit Zwiebeln und Tomaten, traditionell zubereitet.



Fufu

Wahlweise mit Okra, Linsen oder Spinat in unserer cremigen, leicht würzigen Erdnussauce, traditionell zubereitet und mit frischem Gemüse verfeinert.

16,90 €



Okra



Linsen



Spinat

Fleisch

Wahlweise mit Hähnchen, Rindfleisch oder Lamm in unserer cremigen, würzigen Erdnussauce, mit traditioneellen äthiopischen Gewürzen zubereitet.

19,90 €



Hähnchen



Rindfleisch



Lamm

Fisch

21,90 €

Zarter Fisch in unserer cremigen Erdnussauce mit typisch äthiopischen Gewürzen, frischem Gemüse und feiner Würze.



Fisch

Sebeta Teller
ሰበታ ተላር

Unsere große gemischte Platte

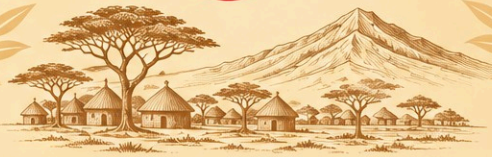
Eine Auswabl aus Rind, Lamm, Huhn und vegetarischen Gerichten mit Linsen, Gemüse und traditionellen äthiopischen Gewürzen.
Wahlweise mit Injera oder Reis.



24. Sebeta Teller

für 1 Person	19,90 €
für 2 Personen	39,90 €
für 3 Personen	59,90 €
für 4 Personen	79,90 €

Eine Auswahl aus Rind, Lamm, Huhn und vegetarischen Gerichten mit Linsen, Gemüse und traditionellen äthiopischen Gewürzen.
Wahlweise mit Injera oder Reis.



Sebeta Menü

Unsere Menü-Auswahl

Eine besondere Auswahl nach Sebeta-Art –
ideal zum Genießen und Teilen.
Wahlweise mit Injera oder Reis.

Vorspeise
Jeweils eine Vorspeise (Nr. 1–4)

Hauptgericht
Große gemischte Platte mit allen Spezialitäten

Nachspeise
Jeweils ein Dessert zur Auswahl



25. Sebeta Menü I — 38,90 €

Für 1 Person, gemischte Auswahl
nach Sebeta-Art.

26. Sebeta Menü II — 67,90 €

Für 2 Personen, reichhaltige
gemischte Auswahl zum Teilen.

Gutschein 55 €

27. Sebeta Menü III — 99,90 €

Großes Sebeta Menü, gemischte
Auswahl für mehrere Personen.

mit Gutschein: 87,90 €

Desserts

Süße Spezialitäten zum Abschluss





28. Dattel-Joghurt 6,90 €

Joghurt mit Datteln, gemahlenem Leinsamen und Honig.



29. Warmes Schokoladenküchlein 6,90 €

mit Vanilleeis.



30. Chornage 7,90 €

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



31. Eisbecher 4,90 €

mit Sahne, Amarena-Kirsch, Malaga mit Rumrosinen, Zitronensorbet mit Stücken.



Alkoholfreie Getränke
Soft Drinks

Tafelwasser	0,35 l	**2,90 €**
still oder sprudelnd	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		
Fruchtsäfte	0,2 l	**2,90 €**
Orange, Mango, Banane, Ananas	0,4 l	**4,50 €**

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 Konservierungsstoffen, enthält entält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker(n), 13 mit Milcheiweiß, 14 gewachst, 15 mit Säuerungsmittel(n), 16 mit Stabilisungsmittel(n), erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), 18 mit dem Allergenstoff: Senfsanmextrakt

Bier
Beer





Radeberger	0,5 l	**4,50 €**
Schöfferhofer Hell	0,5 l	**4,20 €**
Schöfferhofer Dunkel	0,5 l	**4,20 €**
Radler	0,5 l	**4,50 €**
Jever Fun Alkoholfrei	0,5 l	**4,50 €**
Becks	0,5 l	**4,50 €**
Dju Dju Afrikanisches Bier Banane, Mango, Maracuja, Pineapple oder Palm	0,33 l	**4,90 €**

Erfrischende Getränke

Hausgemachte Eistees & Teegetränke



Himbeer-Rosmarin-Eistee Minze · Limette	4,90 €
Kiwi-Limette Minze	4,90 €
Zitrone-Honig Minze	4,90 €
Zitrone-Holunder fruchtig & erfrischend	4,90 €
Orange-Ingwer fruchtig & würzig	4,90 €
Grüner Tee Minze · Limette · Honig	4,90 €
Schwarzer Tee Minze · Limette	4,90 €

Alle Getränke 0,5 l · 4,90 €



Alkoholfreie Cocktails

Afrikanisch inspirierte Erfrischungen

Mango Ginger — 5,90 €
Mango, Ingwer, Limette, Ginger Ale

Hibiskus Mint — 5,90 €
Hibiskus, Minze, Limette, Soda

Passion Pineapple — 5,90 €
Maracuja, Ananas, Limette, Minze

Tamarind Cooler — 5,90 €
Tamarinde, Limette, Rohrzucker, Soda

Ginger Lemon — 5,90 €
Ingwer, Zitrone, Honig, Minze

Alle Cocktails 5,90 €



Aperitif & Spirituosen

Aperitif & Spiritz

Aperol Spritz	0,33 l	**4,90 €**
Campari Orange	0,33 l	**4,90 €**
Hugo Prosecco	0,33 l	**4,90 €**
Holunderblütensirup und frische Minze		

Spirituosen

Martini Bianco	4 cl	**3,90 €**
Ramazzotti	4 cl	**2,90 €**
Sambuca	4 cl	**3,50 €**
Amarula	4 cl	**3,90 €**
Ouzo	4 cl	**2,90 €**
Absolut Wodka	2 cl	**2,90 €**



Cocktails
mit Alkohol

Einfache & leckere Cocktail-Spezialitäten

Mango Rum — 7,90 €
Rum, Mangosaft, Limette, Ginger Ale

Hibiskus Mojito — 7,90 €
Rum, Hibiskus, Limette, Minze, Soda

Passion Rum — 7,90 €
Rum, Maracuja, Ananas, Limette

Sebeta Sunset — 7,90 €
Wodka, Mangosaft, Orangensaft, Grenadine

Ginger Lime — 7,90 €
Rum oder Wodka, Ginger Ale, Limette, Minze

Alle Cocktails 7,90 €



Bierspezialitäten

Bier Minze & Limette	5,90 €
Bier Ingwer & Limette	5,90 €
Bier Ananas & Limette	5,90 €
Bier Mango	5,90 €
Bier Passionsfrucht	5,90 €
Bier Banana	5,90 €
Bier Fanta	5,90 €
Bier Sprite & Limette	5,90 €

Weisswein

White Wine



Chenin Blanc (Südafrika)[19]

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

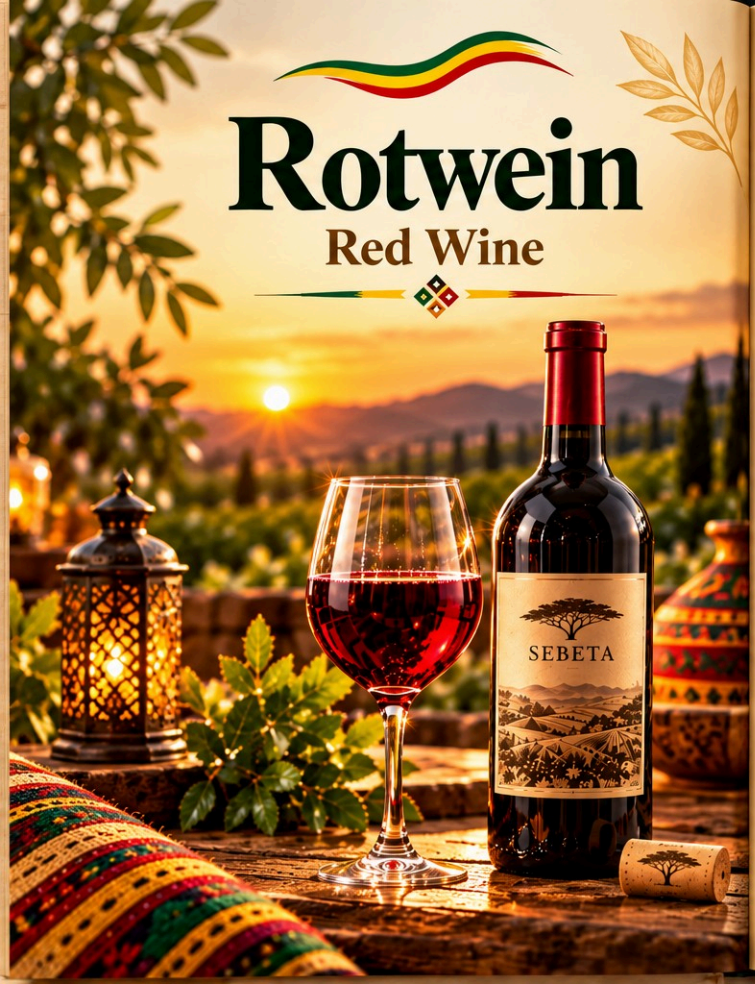
0,2 l	**6,10 €**
0,75 l	**21,90 €**

Chardonnay (Deutschland)[19]

Duft nach eingelegter Frucht,
Toast und Mandeln.
Vollmundiger Geschmack
ausgesprochen mild und harmonisch.
Mit Aromen von Mango, Limone
und Grapefruit.
Dezente schmelzende Holznote.

0,2 l	**6,10 €**
0,75 l	**21,90 €**

19 Geschwefelt (enthält Sulfite)



Rotwein

Red Wine

Merlot (Südafrika)[19]

0,2 l 6,90 €
0,75 l 21,90 €

Körperreich und vollmundig,
harmonisches Zusammenspiel
von Beerenfrüchten und Würznoten.

Shiraz (Südafrika)[19]

0,2 l 6,90 €
0,75 l 21,90 €

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

Cabernet Sauvignon (Südafrika)[19]

0,2 l 6,90 €
0,75 l 21,90 €

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

19 Geschwefelt (enthält Sulfite)



Äthiopischer Tej

Hausgemachter Honigwein

Traditioneller äthiopischer Honigwein mit feiner Süße und besonderem Aroma. Eine echte Spezialität aus Äthiopien – mild, goldfarben und einzigartig im Geschmack.

0,2 l	**5,90 €**
0,75 l	**18,90 €**

Nach traditioneller Art serviert.

Kaffee & Tee

Warme Spezialitäten



Kaffee-Spezialitäten

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

Frischer Minztee	3,50 €
Spice (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 €





Sebeta Buffet

Traditioneller Genuss aus Äthiopien

Mittagsbuffet

Genießen Sie die Vielfalt der äthiopischen Küche mit frischen, hausgemachten Gerichten.

- Verschiedene Fleischgerichte vom Rind, Lamm und Hähnchen
- Vielfältige vegetarische und vegane Spezialitäten mit Linsen, Gemüse und traditionellen Gewürzen
- Frische Salate und Beilagen
- Injera – frisch für Sie zubereitet

9,90 € pro Person

Montag bis Donnerstag
12:00 Uhr – 14:30 Uhr

Donnerstagabend-Buffet

Ein kulinarisches Erlebnis mit allen äthiopischen Spezialitäten.

- Verschiedene Fleischgerichte vom Rind, Lamm und Hähnchen
- Vielfältige vegetarische und vegane Spezialitäten mit Linsen, Gemüse und traditionellen Gewürzen
- Frische Salate und Beilagen
- Injera – frisch für Sie zubereitet

21,90 € pro Person

Jeden Donnerstag
ab 18:00 Uhr

Inklusive traditionellem äthiopischem Kaffee