

# Gojo

## Äthiopisches Restaurant

Wir freuen uns, euch in unserem Restaurant willkommen zu heißen.

Es ist unser Wunsch, euch mit diesem Restaurant die Äthiopische Kultur und Küche etwas näher zu bringen.

Genießt leckere Spezialitäten und erfrischende Getränke in entspannter Atmosphäre.

Zu Beginn ein paar Erklärungen zu unseren Speisen.

**Injera** traditionelles Sauerteig Fladenbrot aus Teff Mehl

**Niter Kibbeh** äthiopische Würzbutter

**Berbere** leicht scharfe Gewürzmischung

**Mitmita** scharfe Gewürzmischung

**Ayib** Frischkäse

**Alicha** mild

**Key** rot (die rote Färbung kommt durch Berbere)

# Gojo Restaurant Menü

## Vorspeise

### 1. Kategna (ፋተሻ)

Injera, Niter Kebeb, Berbere

4,50€

### 2. Gemüsesuppe

Äthiopische Spezialität

4,50€

## Gojo Spezial

### 5. Dulat (ዶላት)

Eintopf aus gehackten Innereien (Magen, Leber, Lunge, Herz) gewürzt mit Berbere und geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Serviert mit Injera.

12,00€

### 6. Chikina Tibs (ጉክና ተብስ)

Zartes Rindfleisch, in kleine Würfel geschnitten, mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Chilischoten und äthiopischen Gewürzen scharf angebraten. Serviert mit Injera.

17,00€

### 7. Yebeg Tibs (የበግ ተብስ)

Zartes Lammfleisch, in Würfel geschnitten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und äthiopischen Gewürzen scharf angebraten. Serviert mit Injera und einem Salat.

17,50€

### 8. Gemischte Platte

Eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte, serviert auf einem Bett aus Injera. Ideal zum Teilen und entdecken der Vielfalt der äthiopischen Küche.

Pro Person 17,00€

# Gojo Restaurant Menü

## Hauptmenü Fleisch

### 10. Doro Wot (ዶሮ ወጥ)

Zartes Hähnchen in einer würzigen, aromatischen Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch und äthiopischen Gewürzen, serviert mit einem hartgekochten Ei und Injera.

16,00€

### 11. Key Wot (ቆይ ወጥ)

Gebratenes Rindfleisch in würziger Soße. Serviert mit Injera. (Scharf)

16,00€

### 12. Aliche Wot (አልጻ ወጥ)

Zartes Fleisch (Rind oder Lamm), mild gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Serviert mit Injera.

16,00€

### 13. Kitfo (ክትፏ)

Äthiopisches Nationalgericht aus fein gehacktem rohem Rindfleisch, gewürzt mit Mitmita und Niter Kibbeh, serviert mit Ayib, Gomen und Injera. (Scharf)

17,00€

### 14. Gomen Besiga (ገመን በስጋ)

Grünkohl, geschmort mit Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Ingwer und äthiopischen Gewürzen. Serviert mit Injera.

16,00€

Kombination nach Wahl möglich

# Gojo Restaurant Menü

## Hauptmenü Vegetarisch/Vegan

### 15. Shiro Wot (ሻሬ ወጥ)

Cremiger Eintopf aus Kichererbsen Mehl, in zwei Varianten erhältlich.

mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch (mild)

mit Berbere (scharf)

Serviert mit Injera.

12,50€

### 16. Gomen (ጌሙን)

Grünkohleintopf mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Serviert mit Injera. (Vegan)

11,50€

### 17. Tegabino (ተጋበኖ)

Dicke Kichererbsen Soße nach äthiopischer Art. Serviert mit Injera.

Vegetarisch oder Vegan

12,50€

### 18. Misir Wot (ምስር ወጥ)

Rote Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Berbere. Serviert mit Injera.

12,00€

Kombination nach Wahl möglich

# Gojo Restaurant Menü

## Getränke

### Fassbier

Sion Kölsch 0,2l 2,30€ 0,3l 3,30€ 0,4l 4,30€

### Flaschenbier

Bitburger Pils / Bitburger Alkoholfrei 0,33l 3,00€

Allgäuer Büble Weizen / Weizen Alkoholfrei 0,5l 4,00€

Gaffel Fassbrause Zitrone 0,33l 2,80€

### Alkoholfreie Getränke

Pepsi/Seven Up/Schwipp Schwapp Orange 0,2l 2,50€

Apfelsaft/ Orangensaft 0,2l 3,00€

Apfelschorle 0,3l 3,50€

Selters Classic oder Naturell 0,25l 2,20€ 0,75l 4,20€

Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2l 3,00€

Fuze Tea Pfirsich / Zitrone 0,33l 3,50€

Vitamalz 0,33l 2,40€

### Heiße Getränke

Espresso 2,50€