

A white motorboat with a canopy is anchored in clear turquoise water near a sandy beach. The boat has a ladder and a small flag. The text 'BAR & RESTAURANT RED SEA' is overlaid in a blue, outlined font.

BAR & RESTAURANT RED SEA

SCHAFFGASSE 31, 63225 LANGEN | TEL. 061035097456

CATERING | PARTY SERVICE | HALLENVERMIETUNG



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

INJERA

Um die verschiedenen Soßen aufzunehmen und zu essen wird Injera verwendet. Der Fokus liegt darauf, das echte Geschmackserlebnis zu erhalten - egal ob Sie es mit Ihren Händen oder mit Besteck tun. Anbei finden Sie einige Ratschläge zur authentischen Verwendung von Injera:

INJERA VERZEHREN

Anstatt Injera zu schneiden, können Sie es mit den Fingern in kleine Stücke reißen und diese dann zum Dippen in verschiedene Gerichte verwenden oder um die Zutaten wie bei einem Wrap einzuwickeln.

GEMEINSAM ESSEN

Es ist üblich, Injera mit Freunden und Familie zu teilen, indem man zusammen von einem großen Teller oder Tablett isst.

REINIGEN DER HÄNDE

Da Injera von einem Soßengericht begleitet wird, ist es zu empfehlen die Hände im Anschluss zu reinigen.



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

UNSERE KÜCHE

Ein herausragendes Merkmal der eritreischen und äthiopischen Küche ist **Injera**, ein traditionelles Fladenbrot, das als Grundnahrungsmittel dient. Es wird aus Teffmehl und Weizenmehl hergestellt und dient als Basis für verschiedene Gerichte, die darauf serviert werden.

Ein weiteres beliebtes Gericht ist **Zigni**, ein würziger Eintopf mit zartem Rindfleisch oder Lamm, der mit scharfen Gewürzen (Berbere) und Paprika verfeinert wird.

Kitfo ist ein weiteres typisches Gericht aus rohem Hackfleisch, das mit Gewürzen wie Knoblauch, Ingwer und Chili gewürzt und oft als Vorspeise oder Hauptgericht serviert wird.

Die eritreische Küche bietet auch eine Vielzahl von vegetarischen und veganen Gerichten, wie **Tintimo**; ein Linseneintopf mit Gemüse und Gewürzen

Die Kombination aus herzhaften Aromen, einzigartigen Gewürzen und die Verwendung von Injera als Basis, macht die eritreische Küche zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

FRÜHSTÜCK

1. KITCHA FITFIT

ZERTEILTES ERITREISCHES FLADENBROT MIT
GEWÜRZBUTTER ODER TOMATENPASTE

10,00 €

2. FUL (NORMAL & SPEZIAL)

WÜRZIGES FRÜHSTÜCK AUS BOHNEN UND TOMATEN

5,90 / 6,90 €

3. SAMBUSA HÄHNCHEN

DREI TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHENFÜLLUNG

4,90 €

4. GEFÜLLTE INJERA

INJERA GEFÜLLT MIT LINSEN

3,90 €

5. BELEGTES BRÖTCHEN

MIT EIER ODER KARTOFFEL

3,50 €

VORSPEISE

6. LINSENSUPPE

MIT ERITREISCHE GEWÜRZBUTTER



4,70 €

7. QATEGNA

INJERA MIT ERITREISCHE GEWÜRZBUTTER

3,90 €

8. SAMBUSA VEGETARISCH

DREI TEIGTASCHEN MIT
LINSEN/GEMÜSEFÜLLUNG

4,40 €

9. SAMBUSA RIND

TEIGTASCHEN MIT RINDERSHACKFLEISCH

4,90 €



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

HAUPTSPEISE

10. TSAEDA TIBSI BIERAI

GEBRATENES RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN,
KNOBLAUCH UND ERITREISCHE BUTTER

14, 90 €

11. TSAEDA TIBSI BEGIE

GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT ZWIEBELN,
KNOBLAUCH UND ERITREISCHE BUTTER

15, 90 €

12. KEYIH TIBSI BIERAI

ZERTEILTES INJERA MIT TOMATENSOBE UND
GEBRATENEM RINDFLEISCH

15, 90 €

13. KEYIH TIBSI BEGIE

ZERTEILTES INJERA MIT TOMATENSOBE
UND GEBRATENEM LAMMFLEISCH

16, 90 €

14. ZILZIL TIBSI

GESCHMORTES RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN,
PAPRIKA UND TOMATEN NACH ART DES HAUSES

17, 90 €

15. DERHO

GEGARTES HÜHNERFLEISCH MIT ZWIEBELSOBE
UND ERITREISCHEN GEWÜRZEN

16, 90 €

16. BAMIA SIGA

OKRASCHOTTEN MIT RINDFLEISCH UND
ERITREISCHE SOBE

15, 90 €

17. DINISH SIGA

GEWÜRFELTE KARTOFFELN MIT GEBRATENEM
RINDFLEISCH UND ERITREISCHEN GEWÜRZEN

14, 90 €

18. HAMLİ & SIGA

GEBRATENES RINDFLEISCH MIT ZWIEBELN,
KNOBLAUCH UND ERITREISCHE BUTTER

14, 90 €

19. GEMISCHTE PLATTE

KOMBINATION AUS FLEISCHGERICHTEN UND
VEGETARISCHEN GERICHTEN AUF INJERA SERVIERT

EINE PERSON

16, 90 €

ZWEI PERSONEN

30, 90 €

DREI PERSONEN

43, 90 €



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

VEGETARISCH

(Alle vegetarischen Hauptspeisen sind zugleich vegan und werden mit Injera serviert.

Auf Wunsch können Sie alternativ Reis als Beilage wählen.)

20. SHIRO

GERÖSTETE KICHERERBSEN MIT PEPERONI UND ERITREISCHEN GEWÜRZEN

12,90 €

21. TIMTIMO

ROTE LINSEN MIT ERITREISCHE SOBE, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH

12,90 €

22. ALITSCHA

GEMISCHTES GEMÜSE MIT ERITREISCHE CURRY SOBE

12,90 €

23. BAMYA

OKRASCHOTTEN MIT ERITREISCHE TOMATEN-PAPRIKASOBE

13,90 €

24. HAML I

FRISCHER SPINAT MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND ERITREISCHE GEWÜRZSOBE

12,90 €

25. FITFIT

EIN TOPF AUS INJERA UND ERITREISCHE TOMATENSOBE

12,90 €

26. GEMISCHTE VEGETARISCHE PLATTE

KOMBINATION VON VEGETARISCHEN GERICHTEN MIT INJERA SERVIERT

EINE PERSON

15,90 €

ZWEI PERSONEN

30,90 €

DREI PERSONEN

43,90 €

NACHSPEISE

27. AFRIKANISCHE BANANENCREME

FRISCHE BANANEN MIT SCHLAGSAHNE

4,90 €

28. TIRAMISU

EIER, LÖFFELBISCUIT, AMARETTO, MASCARPONE UND KAFFEE

3,90 €



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

SOFTGETRÄNKE

WASSER	0,2 / 1,0 L	2,60 / 6,90 €
COLA/ FANTA / SPRITE	0,2 / 0,4 L	2,90 / 4,50 €
SAFTSCHORLE	0,2 / 0,4 L	3,60 / 4,60 €
SAFT (ORANGE, APFEL, TRAUBE)	0,3 L	3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

PILS

BITBURGER	0,3 / 0,5 L	3,00 / 4,50 €
BITBURGER RADLER	0,3 / 0,5 L	3,00 / 4,50 €
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33 L	3,00 €



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

HEFE

BENEDIKTINER NATURTRÜB	0,5 L	4,50 €
BENEDIKTINER HELL	0,5 L	4,50 €
BENEDIKTINER DUNKEL	0,5 L	4,50 €
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0,5 L	4,50 €

BIER AUS GHANA

DJUDJU PALM LAGER BIER	0,33 L	4,50 €
DJUDJU PINAPPLE	0,33 L	4,50 €
DJUDJU MANGO	0,33 L	4,50 €
DJUDJU BANANA	0,33 L	4,50 €

BIER AUS ERITREA

ASMARA BIER	0,33 L	4,50 €
-------------	--------	--------



RED SEA

BAR & RESTAURANT

Eritreische & Äthiopische Küche

WEIN



CHARDONNAY WEISSWEIN	0,2 L	4,50 €
MERLOT ROTWEIN	0,2 L	4,50 €
PINOT NOIR ROSEWEIN	0,2 L	4,50 €
APFELWEIN NATUR/SAUER/SÜSS	0,2 / 0,5 L	2,70 / 4,00 €

SCHNAPS

ASMARA AREKI (ZEBIB)	0,2 CL	2,50 €
WILLIAMS BIRNE	0,2 CL	2,50 €
OUZO	0,2 CL	2,50 €
JÄGERMEISTER	0,2 CL	2,50 €

