

FLAMENKANA

RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA

MENÜ

Vorspeisen

1. **ZAALOUK (Marokko)**   5,50
Salat mit Auberginen in Tomatensauce, Knoblauch und gerösteten Paprikaschoten gekocht, gewürzt mit süßem Paprika und Zitrone (Sie können es heiß oder kalt essen).
2. **HUMMUS (Marokko)**   5,50
Hummus serviert mit Fladenbrot
3. **GEMISCHTER SALAT**   **ODER TABOULI-SALAT**  6,50
Blattgemüse mit Avocado und Oliven (wahlweise mit Thunfisch aus der Dose) ODER Tabouli - orientalischer Salat mit Petersilie, Minze, Tomaten, Zwiebeln und Bulgurweizen
4. **Gekochte Kartoffeln**   3,00/6,00
5. **AKARA (Nigeria)**  5,00
Knusprig frittierte Krapfen mit Bohnen, Zwiebeln und Paprika
6. **FATAYA (Senegal)**   5,50
Hausgemachte Knödel, gefüllt mit Rinderhackfleisch oder Thunfisch und gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Paprika, serviert mit einer scharfen Soße
7. **NAME (Nigeria)**  7,50
 **Yamsknödel mit Garnelen oder Avocado**  6,50
mit Mango, Knoblauch, Tomate, Avocado und Zwiebelsauce, mit frischem Koriander
8. **ALITAS -**  **Marinierte Hähnchenflügel** 5,00
9. **PLATANO MACHO VERDE**   5,00
Frisch zubereitete grüne Wegerichscheiben, leicht gesalzen und gebraten, serviert mit Guacamole-Dip
10. **ROYUCA**   5,00
Röllchen aus frisch geriebenem Maniok, gefüllt mit Rahmspinat und Mais in einer Bechamelsauce aus Mandelmilch und Kichererbsenmehl, (x2)
11. **SUYA (Nigeria) nach Wahl: Huhn, Kalbfleisch oder Garnelen**  7,50
Spieße gewürzt mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und gemahlene Kräutern Gewürz-Erdnuss-Mecla
12. **CRUNCHED FRIED OKRA WITH SAUCE (Nigeria)**   5,00
serviert mit gemischter Paprika-Zwiebel-Knoblauch-Sauce

5,50

5,50

6,50

3,00/6,00

5,00

5,50

7,50

6,50

5,00

5,00

5,00

7,50

5,00

FLAMENKANA
RESTAURANTE AFRICANO CON ALMA FLAMENCA

SIN GLUTEN

GLUTEN NÜSSE

FISCH

VEGAN

MILCH

EIER

SOJABOHNE






GERÄTE

13. **REIS JOLLOF MIT HÜHNCHEN (Nigeria)**  16,00
Hähnchenbrust und Gewürzreis mit gebratenen Kochbananen und Krautsalat
14. **YASSA (Senegal)**   15,00
Scheiben von Seehecht mit Zitrone Reis Basmati. mit Zitronensauce, und Zwiebel und Senf
15. **CUSCUS MIT GEMÜSE UND GEMÜSE (Marokko)**  15,00
Couscous vom Kalb, serviert in einem traditionellen Steinguttopf
16. **MAFE (Senegal)**   11,00
Geschmortes zartes Rindfleisch in Erdnuss-Gemüse-Sauce, serviert mit Basmatireis
17. **TAJIN vom VEAL oder Hammelfleisch (Marokko)**   16,00/17,50
Tajine aus Rindfleisch, serviert in einer traditionellen Auflaufform aus Steingut
18. **HÜHNERKUCHEN (Marokko)**  12,50 /13,50
Sie enthält eine Füllung aus süßem und herzhaftem Hühnerfleisch, gemischt mit Zwiebeln, Kräutern und Mandeln, eingewickelt in Lagen aus glattem oder g l u t e n f r e i e m Brickteig
19. **BULLENSCHWANZ**  16,00
Zartes Fleisch, serviert mit Basmatireis und gebratenen Bananen und Bohnen.
20. **GEGRILLTE LAMM- ODER KALBFLEISCHSPIESSE (Marokko)**
Mit Couscous oder Cassava-Couscous, Tabouli oder gemischtem Salat nach Wahl 13,50
21. **SCHLUCKEN(FUFU) OPTIONEN:**
Yamswurzelmehl, mit Suppenoptionen (Eintöpfen) von Egusi (Samen einer Melonenart) ODER Okra MIT Fisch oder Fleisch (Nigeria/Westafrika)
- VEGAN-OPTIONEN**
22. **Egusi allein**   9,00
mit Fufu (Süßkartoffelmehl) oder mit weißem BASMATI-Reis
23. **CURRY KICHERERBSEN MIT KÜRBIS**   12,00
Kichererbsen in Currysauce mit gemischter Paprika, Karotten, Spinat, Blumenkohl und Gewürzen, serviert mit Basmatireis und gebratenen Kochbananen.
24.  **CUSCUS normal () oder () mit SOLO**  10,00
Yucca GEMÜSE
25. **JOLLOF-REIS MIT REIFEN KOCHBANANEN FRITO(Nigeria)**   8,00



HAMBURGER

26. **VEGANER-BURGER (FLAMENKANA SPEZIAL)**    13,00
mit Zwiebel, Knoblauch, rohen Walnüssen, Linsen, braunem Reis, Samen
serviert mit Bratkartoffeln oder Yucca und Siracha-Combo-
Mayonnaise-Sauce.

27. **SUYA-RINDFLEISCH-BURGER (FLAMENKANA-SPEZIAL)**  13,00
100% gewürztes Rinderhackfleisch, serviert mit Kartoffeln oder
gebratener Yucca und Siracha-Mayonnaise-Sauce.

28. **LAMB HAMBURGER (150G 100% Lammfleisch)**  14,50
Serviert mit Kartoffeln oder gebratener Yucca und Siracha-
Mayonnaise-Soßenkombination

Beilagen(5,00):

JOLLOF REIS

Basmati-Reis weißer

Basmati-Reis gebratene

Kochbananen

Gebratener Maniok

SÜSSKARTOFFEL (GEKOCHT

ODER GEBRATEN) BROT

0,50

EXTRA SÜSSE:

HEISSE SAUCE 0,25

MANGOSAUCE , 0,50

OKRASAUCE , 0,35

KRAUTSALAT 0,70

DESSERTS/Desserts

BROWNIE   5,00
Hausgemachter amerikanischer Brownie (amerikanisch)

Biskuitkuchen - Guinness-Kuchen (irisch) 4,50


Biskuitkuchen - Ananaskuchen (Englisch)   4,50

Karamellierte Ananas  5,00
Karamellierte Ananas, serviert mit Vanilleeis (vegane Variante erhältlich)

 **Mango-Sorbet** 4,50

Mango 3,00

o-Sorbet - normal 5,00


Mandel-Briouats (Marokko) (x4)  5,00

Mit Honig überzogen

Baklawa - Arabische Pistazie süß (x 3)    4,00

Baklawa und Briouats kombiniert (2 und 2)  5,00

APFELKUCHEN

Mit Vanilleeis (vegane Variante erhältlich) oder Crème anglaise
aus Sojamilch (Pudding).   5,00

GLUTEN

FRUTOS SECOS

PESCADO

VEGANO

LÁCTEOS

HUEVO

SOY
BEA
N



ERFRISCHUNGSDOSEN

COCA COLA 2,00€ COCA COLA Light

2,00€ COCA COLA 0 2,00€ COCA COLA 0

2,00€

FANTA LIMON.

2,00€ NESTEA

LIMON 2,00€ 7UP

2,00€

AQUARIUS ORANGE 2,00€ 2,00

KAS ORANGE 2,00€

WASSER

MIT GAS - 0.50 Plastik (oder 33cl Glas) 1lt 2,50€.

NATURAL - 0.50lt 1,00€ 1,5Lt -2,50€ 1,5Lt -2,50€ 1,00€ 1,5Lt -2,50€ 2,50



b9b1DQS s1Ω Q1G0h0I

Zobo/Bissap (Nigeria/Senegal)

(hausgemachter Hibiskusblütenaufguss)

Ananas (hausgemachter Ananassaft oder

Guinness Malta Flasche (330ML)

VitaMalt (330ML)

Maltex (330ML)

Foco Mango (330ML)

2,50

2,00

3,00

3,00

3,00

2,50

b9b1DQS GOΩ Q1G0h0I

GUINNESS NIGERISCHES 8%-Alkohol (330ML) FLASCHE

NIGERISCHES BIER - STAR LAGER (5.1%- 600ML) FLASCHE

ETHIOPISCHES BIER - HABESHA(330ML) FLASCHE

BIER AUS MAROKKO - CASABLANCA (330ML) FLASCHE

5,00

7,00

3,50

4,50

VIΩOS b1QΩGO Y t1Ωt0

TIERRA BLANCA TROCKEN ODER HALBSÜSS - GLAS - 2.50 € 2.50

MARQUES DE IRUN - GLAS - 2.75 € -2.75

ENTRECHUELLO Eiche Rot - TASSE -2.75 € -2.75

ENTRECHUELLO Chardone Weißwein - GLAS -

2,75 € Protos Rotwein (Ribera del Duero) - 3,00€

MARQUES DE CACERES - GLAS 2,75 € 2,75 €

2,75

FLASCHE 15,00

FLASCHE 16,00

FLASCHE 17,00

FLASCHE 17,00

FLASCHE 20,00

FLASCHE 17,00

s919GG1ÓΩ d9 flΩO und v1ΩOs d9 1Q KOΩQ

FINO UND MANZANILLA

Flasche / Glas Fino Tio Pepe oder La Ina - 17,00€ /1,90€

OLOROSOUSO DULCE

Korb - Tasse 2,00€ OLOROSO

SECO SECO

1847 - Glas 2,00€

AMONTILLADO

Glas - Rio Viejo - 2,40€. Alfonso 2,40€

PALO CORTADO.

Amontillo los Arcos 2,45€. alo Don Nuño 4.00€

ROTWINERioja 2,50€.

TINTO DE VERANO con Limon 3.00€ 3.00€.

SUMMER TINTO mit Casera Blanca 2.50€ 2.50





rickelnde Weine aus

Frankreich: Moët & Chandon (Brut Imperial) 60,00€ PEDRO XIMENEZ-

MOSCATE.

San Emilio Lustau 4,00€

LUSTAU Vermouth Blanco

3,75€. LUSTAU Vermut Rojo

3,75€ GIN - Bombay. Saphir

7,00€ WHISKY - 7,00€

RON - 5,50€.

VODKA - Absolut 4,50€

BRANDY

• **Solera 5,00€ 5,00**

• **Lepanto 7,00€ 7,00**

COCKTAILS

MOJITO - 8,00 PIÑA

COLADA - 7,00

MARGARITA - 7,00

**AE ZAE - Smoothie aus Avocado, Banane, Milch, Früchten
und Sahne, dekoriert mit Nüssen (Marokko)7,50**

CHAPMAN (NIGERIA) (ohne Alkohol, 7,00) (mit Alkohol, 8,50)

MIMOSA (Basis 6,00) (mit zusätzlichem Alkohol, 7,50)

Biere vom Fass und aus der Flasche

CAÑA -1,50€

MITTEL- 2,00€

GANZ- 3,00€

3,00€

FLASCHEN -2,50€.

Tee1

,50€ Cola Cao 1,30€ Cola Cao 1,30

MAROKKANISCHER TEE 3.00€ 3.00

Cafe con leche -

1,50€ Cafe Solo

-1,30€

Cappuccino 1,60€

Cafe Bombon 2,20€

Tee (Aufgüsse) -

1,30€ Englischer



KAFFEE UND AUFGÜSSE