



MADAGASCAR

AFRIKANISCHES RESTAURANT & BAR

Willkommen im »MADAGASCAR« auf einer
kulinarischen Entdeckungsreise in die Welt der afrikanischen
Küche mit kreolischem Einschlag.

COCKTAILS

Africa Bambata

Rum, Mango-Nektar, Maracuja-Nektar, Limette, Minze

8,50

Banarula

Amarula, Lime Juice,

Bananen-Nektar, Orangensaft

8,50

Caipirinha / Mangorinha

8,50

Classic Mojito / Spicy Mojito

Spicy Mojito mit Captain Morgan Spiced Gold

8,50

Kotoko

Cachaca, Aperol, Apfelsaft, Maracuja-Nektar, Limetten

8,50

Mananara

Gin, Ginger Beer, Gurke, Limette, Minze, Holunderblüte

8,50

Mule

Vodka, Ginger Beer, Gurke

8,50

Vazimba

Vodka, Guaven-Nektar, Zitronensaft, Maracuja

8,50

Cocktail-Happy-Hour von 17-19 Uhr

Alle Happy-Hour-Cocktails für 6,90€

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

African Summer (nicht in Happy Hour)

Limetten, Apfelsaft, Maracuja-Nektar, Ginger Ale, Banane

6,90

Cape of good Hope (nicht in Happy Hour)

Fanta, Maracuja-Nektar, Orangensaft, Cocos, Grenadine

6,90

Coco Jambo

Ananassaft, Orangensaft, Cocos

6,90

Guave in Love

Guaven-Nektar, Zitronensaft, Maracuja

6,90

Jungle Fever

Tonic Water, Zitronensaft, Ananassaft, Pfefferminzsirup

6,90

Melon Jambo (nicht in Happy Hour)

Apfelsaft, Guaven-Nektar, Ananassaft, Bananen-Nektar, Melone

6,90

Mango Moskito

Ginger Ale, Mango-Nektar, Minze, Limette, weißer Rohrzucker

6,90

Pink Flamingo

Ginger Ale, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

6,90

Cocktail-Happy-Hour von 17-19 Uhr
Alle Happy-Hour-Cocktails für 5,90€

VORSPEISEN

1 Vegetarische Samosa (a,g,m)

mit Mango-Dip und Knoblauch-Joghurt

6,50

2 Lammfleisch Samosa (a,j,m)

mit Mango-Dip und scharfem Linsen-Dip

7,00

3 Madagassische Tomaten-Kokosmilchsuppe (a,b,m,n)

mit Garnelen, Muschel, Gemüse und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)

nach traditioneller kapmalaiischer Art

8,90

4 Shrimps in knusprigem Kokosmantel (a,b,f,j,m)

mit Mango-Dip und scharfem Linsen-Dip

7,90

5 Rinderfilet-Carpaccio (c,d,g)

auf Rucola mit Ziegenkäse-Tomaten-Mango-Concassé und kreolischer Thunfischsoße

14,90

6 Geröstete Chapatistreifen, Casassava- und Kochbananenchips (a,g,j,m)

mit Mango-Dip, scharfem Linsen-Dip und Knoblauch-Joghurt-Dip

6,50

SALATE

10 Gemischter Salat (i)

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven und Zwiebeln an Kräuterdressing

6,80

(auf Wunsch auch als Hauptgang mit Chapati 7,80)

11 Mesgana Salat (d,g,j)

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, Zwiebeln,

Thunfisch und Ziegenkäse an Kräuterdressing

9,10

12 Serengeti Salat (b,c,m)

Salat mit Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Zwiebeln,

Süßkartoffel Chips, Ei und Shrimps an Mangodressing

12,50

13 Sambava Salat (f,h)

mit Hühnerbruststreifen, Papaya, Paprika, Karotten, Zwiebeln,

Minze, Cashewkernen und Ingwer-Chili-Dressing

12,90

14 Konkomba Salat (a,g,m)

warmer Kichererbsensalat mit Cumin (Kreuzkümmel), Gemüse-Concassé,

Schafkäse und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)

11,90

EXOTISCHE FLEISCHSORTEN

20 Afrikanische Dorfplatte

Krokodil-, Straußen- und Zebrafleisch mit Gemüse in Chakalaka-Kokosmilch-Soße, Cassava Chips (afrikanisches Wurzelgemüse) und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

39,90

21 Straußenfilet ^(l)

mit Gemüse, Süßkartoffelpüree und Rotwein-Soße

28,90

22 Botswana-Rind Chakalaka

*mit Tomaten, Gemüse, Okraschoten und Thymian
in madagassischer Chakalaka (afrik. Würzsoße), dazu Kochbananen Chips*

25,90

23 Zebrasteak

gebratenes Zebrasteak mit Gemüse, Thymian, Kokosmilchsoße und Cassavapüree

28,90

24 Krokodilfilet ^(g)

*gebratenes Krokodilfilet mit karamelisierter Mango, Ziegenkäse,
Gemüse, Süßkartoffelwürfeln und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)*

35,90

RINDFLEISCHGERICHTE

30 Antananarivo ^(g)

gebratenes Rinderhackfleisch mit Schafskäse, Süßkartoffel Chips und Salat

13,60

31 Bobotie ^(a,c,e,h,l)

*leicht süßlicher Rinderhackfleischauflauf nach traditioneller kapmalaiischer Art mit
getrockneten Früchten, serviert mit Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis), Erdnusssoße
und Salat*

15,90

32 Omby Paw Paw

*an frischer Papaya mariniertes Rinderfilet mit madagassischem Pfeffer,
Papayareduktion, Gemüse und Süßkartoffelwürfeln*

35,90

(auf Wunsch auch als Portion für kleine Mägen 29,90)

LAMMFLEISCHGERICHTE

40 Lammfleisch-Chakalaka ^(a)

mit Tomaten, Gemüse, Okraschoten und Thymian in madagassischer Chakalaka (afrik. Würzsoße), dazu geröstetes Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)

16,90

41 Lammfleisch Malai ^(h,l)

mit Kokosmilch, Cashewkernen, Datteln, Rosinen, Gemüse, Thymian, Süßkartoffelwürfeln und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

18,90

42 Zilzil Masai ^(m)

gegrilltes Lammfleisch mit Gemüse und Kichererbsen in Kokosmilchsoße, dazu Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

17,90

HÜHNCHENFLEISCHGERICHTE

50 Mosakiky ^(h,j,l)

nach kreolischer Jambalaya-Art marinierte Hühnerbrust-Spieße mit getrockneten Früchten, Cashewkernen, Gemüse, Kokosmilchsoße, Cassava Chips (afrikanisches Wurzelgemüse) und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

16,00

51 Hühnchen Masala

Hühnerbrustwürfel mit Gemüse, Okraschoten, würziger Tomatensoße und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

15,50

52 Kuku Paka ^(m)

Hühnerbrustwürfel nach kongolesischer Art mit Kokosmilch, Gemüse, Kichererbsen, Kokosmilchsoße und Kochbananen Chips

15,50

FISCHGERICHTE

60 Dodoma Masala ^(d)

gebratenes Tilapiafilet (afrik. Süßwasserbarsch) mit Gemüse, Okra, würziger Tomatensoße und Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)

17,90

62 Kingklip (südafrik. Salzwasserfisch) ^(d)

im Bananenblatt gegartes Kingklipfilet mit Kardamom, Chili Fäden und Süßkartoffel Chips

22,90

63 Red Snapper ^(d,g)

gebratenes Red Snapper Filet mit Ziegenkäse, leichter Tomaten-Kokosmilchsoße, Papaya, Süßkartoffelwürfeln und Cassava Chips

23,90

VEGETARISCHE GERICHTE

70 KwaZulu ^(g,m)

Linsen, Cassava-Chips, Curry, mit verschiedenen Gewürzen, Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis) und Joghurt

10,90

71 Shaka Okra

Eintopf aus Okragemüse, Ananas und Kokosnusssoße, verfeinert mit Chili Fäden, dazu Cassava Chips (afrikanisches Wurzelgemüse)

11,90

72 Foul ^(a,e,m)

Bohneneintopf in leicht tomatisierter Erdnusssoße, mit Gemüse, Süßkartoffelwürfeln und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)

10,90

73 Mokkolko ^(g)

Blattspinat in Tomatensoße mit Wali wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis) und Joghurt

11,90

74 Duppahagy ^(a,g,h)

gebratener Kürbis mit Gemüse, Ingwer, Thymian, Piment, Schafskäse, gerösteten Mandeln und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)

12,90

PROBIERPLATTEN

80 Vegetarische Probierplatte ^(a,e,g,h,m)

Nr. 70, 72, 73 und 74 mit Wali Wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)
und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)
15,90

81 Kap Malay Probierplatte ^(a,d)

Kingklip-, Red Snapper- und Tilapiafilet mit Gemüse
und Chapati (dünnes Weizenfladenbrot)
24,90

82 Botswana Probierplatte ^(h,j,l,m)

Botswana-Roastbeef, Mosakiky, Lamm-Zilzil
mit Wali Wa Nasi Reis (afrik. Kokosmilch-Reis)
25,90

NACHTISCH

90 Mangoko

Mangosorbet mit Chiligelee und frischem Obst
7,90

91 Madagassisches Manna ^(g)

Mangopüree mit Vanilleeis, Minzgelee und Schokoladensoße
6,90

92 Mandel Malay ^(g,h)

Kokosmilchreis mit Joghurt, frischen Früchten und knusprigen Mandeln
6,90

93 Schokoladenfeuer ^(a)

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Melonensorbet und Himbeersoße
(erfordert 20 Minuten Vorbereitungszeit)
9,90

EMPFEHLUNG

Genießen Sie zu unseren Desserts einen unserer Dessertweine aus dem Muratie Wine Estate:

Cape Ruby (Beschreibung in der Weinkarte)

0,1 l / 6,90

Amber Forever (Beschreibung in der Weinkarte)

0,1 l / 9,90

Legende Allergenkennzeichnung

a: Glutenhaltiges Getreide

b: Krebstiere

c: Eier

d: Fisch

e: Erdnüsse

f: Soja

g: Milch/Milchzucker (Laktose)

h: Schalenfrüchte (Nüsse)

i: Sellerie

j: Senf

k: Sesam

l: Sulfit/Schwefeldioxid

m: Lupine

n: Weichtiere

FLASCHENWEINE ROT

Muratie Estate, Südafrika

Das Weingut Muratie befindet sich nördlich von der berühmten Weinbauregion Stellenbosch an den Hängen des Simonsbergs. Die Anfänge von Muratie gehen zurück auf das Jahr 1685 als Laurens Campher die Farm erwarb. Das damalige Farmhaus steht heute noch neben dem Haupthaus von Muratie. Später heiratete Laurens die Farbige Ansela, nach der auch die erfolgreiche Cuvée Ansela van de Caab benannt ist. Erstmals ging das Weingut 1763 an die Familie Melck. In die 134-jährige erste Epoche der Melck's fällt auch der Bau des heutigen Haupthauses im kapländischen Stil um 1830. Im Jahr 1927 erwarb der Künstler und Lebemann Georg Paul Canitz Muratie. Er hatte sich verirrt und kam zufällig an Muratie vorbei und verliebte sich sofort in das Kleinod. Auch heute kann man noch einige seiner Werke auf Muratie bewundern. 1987 kaufte Ronnie Melck, der legendäre Winemaker von Nederburg, das Weingut wieder auf. Heute wird Muratie von seinem Sohn Dr. Rijk Melck geleitet.

Ansela van de Caab, Cabernet / Merlot, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Der Name Ansela van de Caab stammt von der ersten Besitzerin, die als Sklavin auf Muratie gearbeitet hat, bevor der damalige Besitzer sie heiratete. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, 12 Monate im Barrique gereift. Dunkle Beeren und etwas Vanille in der Nase, sehr vielschichtig, öffnet sich im Glas, am Gaumen voll und weich, eleganter französischer Stil. Empfehlung zu intensiven Fleischgerichten oder nur zum Genießen.

0,75 l / 48,00 €

Muratie Ronnie Melck Shiraz, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

In der Nase intensive, leicht süßliche Beerenaromen, leicht erdiger Anklang, intensive und lang anhaltende Fruchtaromen im Gaumen.

Empfehlung zu intensiven Fleischgerichten wie unseren Lammgerichten.

0,75 l / 38,00 €

Muratie Martin Melck Cabernet Sauvignon, Muratie Wine Estate, Stellenbosch

Noten von Veilchen und schwarzen Johannisbeeren, harmonische Eichenholzanklänge, eingebettet in eine hervorragende Struktur mit weichen Tanninen.

Empfehlung zu unseren Fleischgerichten wie unserem Lamm Malai.

0,75 l / 38,00 €

Ronnie Melck Shiraz Family SEL 2011, Muratie Wine Estate, Stellenbosch

Schwarzer Pfeffer, etwas Vanille und dunkle Beeren in der Nase. Viel Kraft und Fülle am Gaumen führen zu einer dichten Struktur und letztlich einer großen Länge.

Empfehlung zu unseren intensiven Fleischgerichten und zum Genießen.

0,75 l / 60,00 €

Muratie Alberta Annemarie Merlot, Muratie Wine Estate, Stellenbosch

Dominante, rote Früchte in der Nase, mit einem Hauch von schwarzen Früchten am Gaumen, langer Abgang mit weichen Tanninen. Empfehlung zu intensiven Fleischgerichten wie unseren Lammgerichten.

0,75 l / 38,00 €

Kaapzicht Pinotage, Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika

Barrique gereifter, vollmundig-würziger Roter mit kräftigen Tanninen. Aromen von reifer Kirsche, dunkler Schokolade und Mokka.

Perfekt für Fleisch in allen Varianten.

0,75 l / 39,00 €

FLASCHENWEINE WEISS

Isabella Chardonnay, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Tropische Früchte in der Nase, etwas Vanille, am Gaumen frisch mit feinem Schmelz, sehr elegante Struktur, gute Länge. Empfehlung zu leichten Gerichten, hellem Fleisch und Fisch.

0,75 l / 39,00 €

Laurens Campher, Weisswein-Cuvée,

Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Die Rebsorten Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Verdelho und Chardonnay verströmen eine Vielzahl von Aromen. So lassen sich Nuancen von Geißblatt bis Ananas erkennen.

Empfehlung zu Geflügel-Gerichten, Salaten, unserem Rindercarpaccio und Fisch.

0,75 l / 37,00 €

OFFENE WEINE ROT

Melck's Blended Red, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Shiraz, 8 – 10 Monate Barrique gelagert. Fruchtetopf in der Nase, verwöhnt mit viel Brombeere und Blaubeere, gute Länge.

Empfehlung zu rotem Fleisch und gegrilltem Fleisch.

0,2 l / 8,50 €

Obikwa Pinotage, Obikwa Estate, Western Cape, Südafrika

Beerige und leicht pfeffrige Nase. Am Gaumen dezente Holznote und feine Würze. Überzeugt durch eine ausgewogene Balance und seidige Tannine. Seine warmen Noten machen ihn zum unkomplizierten Essenbegleiter zu würzigen Fleisch.

0,2 l / 5,20 €

Obikwa Cabernet Sauvignon, Obikwa Estate, Western Cape, Südafrika

Aromen von Cassis, Brom- und Himbeeren. Am Gaumen ausgewogen, kräftig und schön balanciert. Der Abgang ist lange anhaltend. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch.

0,2 l / 5,20 €

Versus Red, Merlot / Shiraz, Western Cape, Südafrika

Leichter verspielter Roter, der mit seiner unaufdringlichen Aromatik fast jedes Gericht begleitet.

0,2 l / 6,20 €

OFFENE WEINE ROSÉ

Muratie Johanna Rosé, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Aus der Pinot Noir-Traube gekeltert. Ein Wein der sich in schillerndem Zartrosa darstellt und im Duft Kirsche und reife Erdbeere verströmt. Fruchtig im Geschmack.

Passend zu Salaten, Fisch, leichten Speisen oder einfach so.

0,2 l / 8,50 €

OFFENE WEINE WEISS

Melck's White, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Ein aromatischer trockener Sauvignon Blanc mit Aromen von Zitrus und tropischen Früchten, frisch und lebendig. Essensbegleiter z. B. für frische Sommersalate oder exotische Gerichte.

0,2 l / 8,50 €

Obikwa Chardonnay, Obikwa Estate, Western Cape, Südafrika

Fruchtig, mild und harmonisch. Die Nase schön fruchtig mit buttrigen Aromen, etwas

Melone, Vanille und am Gaumen saftig, ausgewogen.

Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten oder unseren Hühnchengerichten.

0,2 l / 5,20 €

Versus White, Chenin blanc / Sauvignon blanc, Western Cape, Südafrika

Ein wahrer Allrounder.

Sehr schön zu Fisch oder Geflügel, oder einfach für sich allein.

0,2 l / 5,20 €

DESSERTWEINE

Cape Ruby, roter Dessertwein, Muratie Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika

Im Stil eines Portweines, in europäischer Tradition vinifiziert, aus den Portugiesischen Rebsorten Tinta Barocca, Tinta Roiz, und Sousao. Ein Fruchtekorb an Aromen, gehaltvoll, süsslich und schmeichelnd. Zu unserem Rindercarpaccio, Desserts oder als Digestif.

0,1 l / 6,90 €

Amber Forever, weißer Dessertwein, Muratie Wine Estate, Stellenbosch

Von der Muscat de Alexandrie Rebe. Ein saftiger Auftakt voll reifer Aprikosen mit kandierten Früchten und süßem Karamell verleiht dem Wein sein besonderes Bouquet. Wunderbar zu unserem Mandel Malay Dessert oder auch für sich allein.

0,1 l / 9,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,70
Latte macchiato	3,20
Cappuccino	2,90
Amarula Latte (Amarula, Espresso, Milch)	6,50
Espresso	2,20
Espresso macchiato	2,40
Espresso double	3,40
Heiße Schokolade	3,40

Schwarztee	2,80
Kurkuma Tee	4,00
Golden Cape (mit Kurkuma, Zimt und heißer Milch)	4,90
Tee mit frischer Pfefferminze	4,60
Tee mit frischem Ingwer	4,60
Kardamomtee	4,00
Medizinmann-Tee (Chili, Minze, Ingwer)	4,90

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Madagascar Mix /-schorle (Limette, Minze, Mango, Maracuja)	3,50	4,50
Säfte und Saftschorlen	3,30	4,30
Apfelsaft (naturtrüb)		
Orangensaft		
Bananennektar		
Maracujanektar		
Mangonektar		
Ananassaft		
Sauerkirschnektar		
Guavennektar		
Johannisbeernektar		
KiBa		

KALTE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2}	2,60	3,60
Coca Cola light ^{1,2,3,4,5,6}	2,60	3,60
Fanta, Spezi ^{4,7}	2,60	3,60
Zitronenlimonade	2,60	3,60
Bitter Lemon ¹³	3,00	4,00
Tonic Water ¹³	3,00	4,00
Ginger Ale ²	3,00	4,00
Glas Mineralwasser / stilles Wasser	2,40	3,40

Fl. Teinacher Gourmet	0,75l	5,90
Karaffe stilles Wasser	1,0l	5,90

BIERE (gerstenhaltig)

Krombacher Pils vom Faß	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
Radler (süß/sauer)	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier	0,3l	3,50
Krombacher Hefeweizen (vom Fass)	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
Weizenbier (Hefe Dunkel, Kristall)	0,5l	4,50
Bananen-/ Colaweizen	0,5l	4,50
Weizenradler	0,5l	4,50
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	4,50

BIERE AFRIK. ART

Ananas / Banane / Guave	0,3l	4,00
Mango / Maracuja	0,3l	4,00

1 KOFFEINHALTIG / 2 MIT FARBSTOFF / 3 MIT KÜNSTLICHEN SÜßSTOFFEN CYCKAMAT, ACESULFAM UND ASPARTAM / 4 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL BENZOESÄURE / 5 BRENNWERT 100 ML = 1,1 KJ (=0,26 KCAL) / 6 MIT SÜßSTOFF CYCLAMAT ASPARTAM UND SACCHARIN / 7 GEFÄRBT MIT BETA-CAROTIN / 13 CHININHALTIG

CIDER

Savanna Premium Cider	0,33 l	5,50
-----------------------	--------	------

SEKT

Glas Prosecco	0,1 l	4,90
---------------	-------	------

Flasche Prosecco	0,75 l	28,90
------------------	--------	-------

APERITIF

Aperol Spritz ^{2,13}		6,90
-------------------------------	--	------

Hugo		6,90
------	--	------

Martini Bianco	4 cl	5,00
----------------	------	------

Campari Orange	4 cl	6,90
----------------	------	------

Campari Soda	4 cl	6,90
--------------	------	------

LONG DRINKS

Gin Tonic (Bombay)	4 cl	8,00
--------------------	------	------

Cuba Libre	4 cl	8,00
------------	------	------

Wodka Lemon	4 cl	8,00
-------------	------	------

LIKÖRE

Amarula	2 cl	2,60
---------	------	------

	4 cl	5,20
--	------	------

DIGESTIF

Dzama-Rum (Madagascar)	2 cl	4,50
------------------------	------	------

Obstbrand Birne, Himbeere	2 cl	3,50
---------------------------	------	------

Ramazotti	4 cl	5,00
-----------	------	------

Springbock	4 cl	5,50
------------	------	------

Amarula mit Pfefferminzlikör

WHISKY & BOURBON

Maker's Mark	2 cl	4,00
--------------	------	------