

# Langano

ላንጋኖ ምግብ ቤት

Café&Bar

Restaurant

Äthiopische Spezialitäten

Öffnungszeiten: Mo-So 16 - 24 Uhr

Die äthiopische Küche zeichnet sich aus durch eine besondere Gewürzmischung mit Paprika, Chili, Kardamom und die außergewöhnliche Zubereitung der äthiopischen Butter. Die

Speisen in Äthiopien sind sehr scharf und werden mit Hüttenkäse abgemildert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen geselligen Abend!

Kaffeezeremonie Samstag und Sonntag 19:30 - 22:00h

Langano- und Awassasee in Südäthiopien

# Kaffeezeremonie im Restaurant Langano...



reife Kaffeekirschen

...aus dem Land, aus dem  
der Kaffee seine Herkunft hat!

ein Kaffeebaum

**Salat / salad**

€

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 1. | Tomatensalat mit Zwiebeln / tomato salad                      | 6,90 |
| 2. | Kleiner gemischter Salat mit Ei / side salad with eggs        | 7,50 |
| 3. | Großer gemischter Salat mit Ei / large salad with eggs        | 8,60 |
| 4. | Gemischter Salat mit Zwiebeln und Thunfisch / salad with tuna | 9,90 |
| 5. | Sambusa   | 9,30 |

Teigtaschen, gefüllt mit Linsen auf Salat / Sambusa filled with lentils and side salad

**Suppe / soup**

€

- |    |                               |      |
|----|-------------------------------|------|
| 7. | Knoblauchsuppe / garlic soup  | 6,90 |
| 8. | Gemüsesuppe / vegetable soup  | 6,90 |
| 9. | Broccolisuppe / broccoli soup | 6,90 |

**Rindfleisch / beef dishes**

€

- |     |                       |       |
|-----|-----------------------|-------|
| 20. | <b>Special Kit'fo</b> | 16,90 |
|-----|-----------------------|-------|

Fein geschnittenes rohes Rindfleisch, hausgemachter Hüttenkäse, gemischter Grünkohl mit hausgemachter Butter, Chili (Mitmit'a) und Injera

Raw beef slices with cottage cheese, Ethiopian butter, chilli and injera

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 21. | <b>Langano Kit'fo / langano kit'fo</b> | 15,90 |
|-----|--|-------|

Fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit hausgemachtem Hüttenkäse äth. Gewürzbutter, Chili (Mitmit'a) und Injera

Raw beef slices with herbal butter and chilli and injera

- |     |                                       |       |
|-----|---------------------------------------|-------|
| 22. | <b>Familienkit'fo / family kit'fo</b> | 43,90 |
|-----|---------------------------------------|-------|

Fein geschnittenes rohes Rindfleisch (für vier Personen), hausgemachter Hüttenkäse, Chili (Mitmit'a) und Injera

Raw beef slices with homemade cottage cheese, pan-fried cabbage and chilli and injera (for 3 persons)

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 23. | <b>Zilzi T'ibs / slices of roasted veal</b> | 16,90 |
|-----|---|-------|

In Streifen geschnittenes Kalbfleisch mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln auf Injera oder Couscous und Salat.

Veal fried in pepperoni, onion and garlic with chilli and injera or couscous and salad

24. **Gored-gored / roasted beefgoulash** 16,90

Grobgeschnittenes rohes oder leicht gebratenes Rindfleisch, zerlassene Gewürzbutter, Zwiebeln, äthiopische Chilisauce (Awaze) und Injera  
Roast beef with Ethiopian butter and chilli sauce on injera

25. **Siga Wot' / beefgoulash** 15,90

Rindfleischgoulasch mit Knoblauch, Zwiebeln, äthiopische Gewürze, Paprikasoße, und mit hausgemachten Hüttenkäse, Salat auf Injera  
Beef goulash, homemade cottage cheese, with injera and salad

**Lammfleisch / lamb dishes**

€

27. **Yebeg T'ibs / Roasted meat from lamb** 17,90

Mit Paprika oder Peperoni und Zwiebeln gebratenes Lammfleisch mit äthiopischer Paprikasauce (Awaze) auf Injera oder Couscous und Salat  
Lamb roasted with onions, pepperonis and chilli sauce, Injera or couscous and salad

28. **Awaze T'ibs / Roasted lamb** 18,90

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, scharfer grünen Peperoni, rote Paprikasauce (Awaze) und Tomaten auf Injera oder Couscous und Salat  
Lamb roasted with pepperoni, onion and tomatoes with dip of red peppers (awaze) and injera or couscous and salad

29. **Yebeg Alitscha Wot' / Lamb curry** 15,90

Lammfleisch zubereitet mit Curry und Knoblauch auf Injera mit Salat  
Lamb, cooked with curry, garlic and onions with injera and salad

**Hühnerfleisch / chicken dish**

€

30. **Doro wot' / Chicken wot'** 15,90

Hühnerfleisch mit scharfer äthiopischer Paprikasoße, gekochtem Ei, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten dazu hausgemachter Hüttenkäse auf Injera und Salat  
Chicken cooked with Ethiopian butter, onion, garlic, tomato cream and paprika and homemade cottage cheese and chilli dip and injera and salad

**Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes**

€

**40. Misr Wot' (tinish) / ethiopian lentils**

10,50

Zweierlei Sauce aus Currylinsen und roten Linsen auf Injera mit kleinem Salat  
Lentils with Injera and side salad

**41. Curry Shiro Wot / ethiopian chickpea curry**

12,90

Kichererbsen mit Curry auf Injera und Salat  
Curry chickpeas served with Injera and salad

**42. Schiro Wot' / Schiro wot'**

13,90

Hausgemachte Erbsenmehlsoße mit Zwiebeln, Knoblauch und Paprikasauce auf Injera und Salat  
Pureed chickpea sauce with chilli, injera and salad

**43. Jetsom Curry Wot' / vegetarian combination**

14,90

Linsen in Currysauce, Grünkohl, Kartoffeln mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf Injera und Salat  
Ethiopian lentil sauce, potatoes, carrots and cabbage with Ethiopian spices, served with chilli, injera and salad

**44. Jetsom Wot' / vegetarian combination**

14,90

Rote Linsen in Paprikasoße, Grünkohl, Kartoffeln mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf Injera und Salat  
Lentils and carrots with Ethiopian spices, served with chilli, injera and salad

**45. Bejainetu Schinbera Asa Wot' / vegetarian combination**

14,90

Kichererbsen in scharfer äthiopischer Paprikasoße, Kartoffeln und Möhren, hausgemachtem Hüttenkäse auf Injera und Salat  
Ethiopian-style chickpeas in hot Ethiopian pepper sauce and homemade cottage cheese, injera and salad

**46. Vegetarische Variation / vegetarian variation**

27,90

für 2 Personen / for two persons

**47. Vegetarische Variation / vegetarian variation**

38,90

für 3 Personen / for three persons

**Kombinationen mit Fleisch / combination of meat**

€

**48. Jetsom Wot' be siga / Vegetarian combination with beef** 17,90

Rindfleisch mit roten Linsen in Paprikasoße, Grünkohl, Kartoffeln mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf Injera und Salat  
 Beef with Ethiopian lentil sauce, potatoes, carrots and cabbage with Ethiopian Spices, served with chilli, injera and salad.

**49. Jtsom Wot' be siga alicha / Vegetarian combination with beef** 17,90

beeffleischcurry mit Currylinsen, Grünkohl, Kartoffeln Mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf Injera und Salat  
 Beef curry with Ethiopian lentil sauce, potatoes, carrots and cabbage with Ethiopian Spices, served with chilli, injera and salad

**50. Bosana Shiro Wot' / Chickpea sauce with beef** 16,90

Kichererbsensauce mit Rindfl eisch auf Injera und Salat  
 Pureed Chickpea sauce with beef served with Injera and salad

**51. Bejainetu für ein Person/ mixed platter for one person** 18,90

Kombination von Hühnerfl eisch, Currylammfl eisch und Rindfl eisch, gekochtem Ei mit scharfer äthiopischer Paprikasoße, Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachtem Hüttenkäse auf Injera und Salat  
 Mixed platter with chicken, lamb curry and beef, boiled egg in hot pepper sauce with garlic, onions and housemade cottage cheese

**52. für zwei Personen / for two persons** 29,90

Gericht 51, mit zusätzlich einem vegetarischen Gericht (Jetsom Wot')

**53. für drei Personen / for three persons** 39,90

Gericht 51, mit zusätzlich einem vegetarischem Gericht (Jetsom Wot') und gebratenem Lammfleisch (Yebeg T'ibs)

**54. für vier Personen / for four persons**

Gerisht 51, mit zusätzlich einem vegetarischen Gericht (Jetsom Wot'), gebratenem Lammfl eisch (Yebeg T'ibs) und Rindfl eisch (Kitfo) 47,90

**55. Firrfirr / firrfirr** 16,90

Getrocknetes Injera in kleinen Stückchen wahlweise mit Hühnerfl eisch, Rindfl eisch oder Currylammfl eisch  
 Dried injera in small pieces in chilli sauce with beef, chicken or lamb

**Fisch / fi sh**

€

56. **Forelle von Grill / grilled trout** 19,90

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Salat  
Grilled trout with boiled potatoes, or fried potatoes, butter and salad

57. **Fisch paniert auf äthiopische Art / fi sh ethiopian style** 19,90

mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat  
Fish ethiopian style in breadcrumbs with boiled potatoes, butter and salad

58. **Asa T'ibs / asa t'ibs** 18,90

Gebratene Fischstückchen in Paprikasauce, Zwiebeln und Pepperoni, dazu Salat und Injera  
Pan-fried fi sh in hot paprika sauce with salad and injera.

**Kindergerichte / Kid's dishes**

€

60. **Gemischter Teller / mixed dish** 8,50

Currylammgulasch, Weißkohl, Möhren, Kartoffeln und Salat auf Injera  
Lamb curry goulash with mixed vegetables, salad and injera

61. **Spaghetti mit Tomatensoße / Spaghetti with tomato sauce** 7,90

62. **Hühnerschnitzel mit Pommes / Chicken fi let with fries** 9,90

**Für den kleinen Hunger / Snacks**

€

8,90

63. **Currylinsen auf Injera mit Salat / Curry lentils with Injera and Salad** 9,50

64. **Rote Linsen auf Injera mit Salat / Red lentils with Injera and Salad** 9,90

## Warme Getränke

€

|      |   |      |
|------|---|------|
| 100. | Äthiopischer Schwarzer Tee mit Gewürzen | 3,30 |
| 101. | Glas Tee                                | 2,90 |
| 102. | Ingwer-Tee                              | 4,90 |
| 103. | Heiße Milch mit Honig                   | 4,90 |

## Äthiopische Kaffeebohnen / ethiopian coffee beans:

€

|      |   |      |
|------|---|------|
| 104. | Tasse Kaffee / cup of coffee                            | 3,50 |
| 105. | Espresso  | 3,50 |
| 106. | Cappuccino  | 3,50 |
| 107. | Milchkaffee / french coffee with milk                   | 4,80 |
| 108. | Latte macchiato con espresso / italian coffee with milk | 4,90 |

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / non alcoholic beverages

€

|      |                                |            |           |
|------|--------------------------------|------------|-----------|
| 110. | Mineralwasser                  | 0,25l      | 3,50      |
| 111. | Tonic water <sup>1</sup>       | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 112. | Bitter Lemon                   | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 113. | Ginger Ale                     | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 114. | Coca Cola <sup>2,3</sup>       | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 115. | Coca Cola light <sup>2,3</sup> | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 116. | Fanta <sup>3,4,5</sup>         | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 117. | Sprite                         | 0,2l/0.4l  | 3,10/4,90 |
| 118. | Orangensaft                    | 0,2l/0.4l  | 3,60/4,90 |
| 119. | Grapefruitsaft                 | 0,2l/0.4l  | 3,70/5,20 |
| 120. | Ananassaft                     | 0,2l /0.4l | 3,70/5,20 |
| 121. | Apfelsaft                      | 0,2l/0.4l  | 3,60/4,90 |
| 122. | Fassbrause                     | 0,2l/0.4l  | 3,60/4,90 |
| 123. | Guaven-Fruchtsaft              | 0,2l /0.4l | 3,70/5,90 |

|                                |            |           |
|--------------------------------|------------|-----------|
| 124. Mango-Fruchtsaft          | 0,2l/0.4l  | 3,70/5,90 |
| 125. Bananensaft               | 0,2l/0.4l  | 3,70/5,90 |
| 126. KiBa (Kirsch-Bananensaft) | 0,2l /0.4l | 3,70/5,90 |
| 127. Apfelschorle              | 0,2l       | 3,50      |
| 128. Apfelschorle              | 0,4l       | 5,20      |
| 129. Spezi (Cola+Fanta)        | 0,2l       | 3,50      |
| 130. Spezi (Cola+Fanta)        | 0,4l       | 5,20      |
| 131. Mineralwasser             | 0,7l       | 4,90      |

### **Fassbier / draft beer**

€

|  |      |      |
|--|------|------|
| 133. Radeberger                          | 0,3l | 4,10 |
| 134. Radeberger                          | 0,4l | 4,90 |
| 135. Radler (Bier mit Fanta oder Sprite) | 0,3l | 4,10 |
| 136. Radler (Bier mit Fanta oder Sprite) | 0,4l | 4,90 |

### **Flaschenbier / bottled beer**

€

|                             |       |      |
|-----------------------------|-------|------|
| 137. Beck's                 | 0,33l | 3,30 |
| 138. Warsteiner             | 0,33l | 3,40 |
| 139. Köstritzer Schwarzbier | 0,33l | 3,40 |
| 140. Kristallweizen         | 0,5l  | 4,90 |
| 141. Hefeweizen Hell        | 0,5l  | 4,90 |
| 142. Hefeweizen Dunkel      | 0,5l  | 4,90 |

### **Alkoholfreies Bier / non alcoholic beer**

€

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| 143. Beck's (alkoholfrei)      | 0,33l | 3,30 |
| 144. Clausthaler (alkoholfrei) | 0,33l | 3,40 |
| 145. Helles Hefeweizen         | 0,5l  | 4,90 |
| 146. Malztrunk                 | 0,33l | 3,30 |

### Import-Biere / Import beer

€

|                           |       |      |
|---------------------------|-------|------|
| 150. Dju-Dju Bier (Ghana) | 0,33l | 4,90 |
| 151. Äthiopisches Bier    | 0,33l | 4,90 |

### Long Drinks

€

|   |  |      |
|---|--|------|
| 160. Campari-Orange <sup>3</sup>                                |  | 5,90 |
| 161. Bacardi Cola <sup>2,3</sup>                                |  | 5,90 |
| 162. Wodka Lemon oder Tonic                                     |  | 6,70 |
| 163. Gordon's Gin Tonic <sup>1</sup>                            |  | 6,70 |
| 164. Screw Driver - Vodka Coca Cola <sup>2,3</sup>              |  | 6,70 |
| 165. Cuba Libre Havana Club - Zitrone, Coca-Cola <sup>2,3</sup> |  | 6,70 |

### Sekt / sparkling wine

€

|                           |       |       |
|---------------------------|-------|-------|
| 175. Kupferberg Gold      | 0,75l | 23,90 |
| 176. Fürst von Metternich | 0,75l | 29,90 |
| 177. Kupferberg Gold      | 0,2l  | 11,60 |

### Spirituosen

€

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| 180. Bols Alter Weinbrand  | 0,2cl | 3,60 |
| 181. Remy Martin Grand Cru | 0,2cl | 4,90 |
| 182. Calvados              | 0,2cl | 3,70 |
| 183. Vodka Moskovskaya     | 0,2cl | 3,70 |
| 184. Vodka Gorbatschov     | 0,2cl | 3,50 |
| 185. Tequila (weiß, braun) | 0,2cl | 3,70 |
| 186. Ouzo                  | 0,2cl | 3,50 |

|   |       |      |
|---|-------|------|
| 187. Grappa                             | 0,2cl | 3,90 |
| 188. Gordon Gin                         | 0,2cl | 3,90 |
| 189. Malteser Kreuz Aquavit             | 0,2cl | 3,90 |
| 190. Ålborg Jubiläums Aquavit           | 0,2cl | 3,90 |
| 191. Bailey's                           | 0,2cl | 3,90 |
| 192. Cardenal Mendoza (Brandy DE Jerez) | 0,2cl | 5,70 |
| 193. Cardenal Mendoza (Brandy DE Jerez) | 0,4cl | 9,90 |

**Liqueure und Magenbitter**

€

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| 195. Sandman Sherry (Trocken, Medium) | 0,5cl | 4,80 |
| 196. Amaretto di Saronno              | 0,2cl | 3,50 |
| 197. Campari                          | 0,2cl | 3,90 |
| 198. Jägermeister                     | 0,2cl | 3,90 |
| 199. Sambuca                          | 0,2cl | 3,90 |
| 200. Underberg                        | 0,2cl | 3,90 |
| 201. Fernet Branca / Menta            | 0,2cl | 3,90 |
| 202. Ramazzotti                       | 0,4cl | 6,90 |
| 203. Averna                           | 0,4cl | 6,90 |

**Whiskey**

|      |                               | €          |
|------|-------------------------------|------------|
| 205. | Jack Daniel's                 | 0,2cl 3,90 |
| 206. | Ballantine's Scotch Whiskey   | 0,2cl 3,90 |
| 207. | Whisky Cola                   | 0,2l 4,70  |
| 208. | Chivas Regal (Premium Scotch) | 0,2cl 4,90 |
| 209. | Chivas Regal (Premium Scotch) | 0,4cl 8,40 |
| 210. | Dimple                        | 0,2cl 4,50 |
| 211. | Dimple                        | 0,4cl 8,40 |
| 212. | Johnnie Walker (Red Label)    | 0,2cl 3,90 |
| 213. | Johnnie Walker (Red Label)    | 0,4cl 7,40 |
| 214. | Johnnie Walker (Black Label)  | 0,2cl 4,90 |
| 215. | Johnnie Walker (Black Label)  | 0,4cl 9,40 |

1)Chininhaltig, 2) Koffeinhaltig, 3) Farbstoffhaltig, 4) Ascorbinsäurehaltig, 5) Aromastoffhaltig

Alle Preise dieser Karte sind inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld

## Cocktails

€

220. Banee 5,90  
Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft und Zitronensaft (alkoholfrei)
221. Langano Beach 5,90  
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup und Grenadinensirup (alkoholfrei)
222. Mango Kiss 6,50  
Mangosaft, Ananassaft, Mangosirup und Sahne (alkoholfrei)
223. Banatu 7,50  
Grapefruitsaft, Maracujasirup, Gin und Calvados
224. Planter's Punch 6,50  
Ananassaft, Orangensaft, Grenadinensirup und Myers Rum
225. Bacardi Fruit 6,50  
Zitronensaft, Grenadinensirup und Bacardi
226. Adadi Temple 5,50  
Ginger Ale mit Grenadinensirup und Zitronensaft

## Desserts

229. Äthiopische Dessert-Variation 7,20
230. Gemischtes Eis 5,90  
Vanille, Schokolade und Erdbeer
231. Gemischtes Eis mit Karamellsauce und Sahne 6,90
232. Gemischtes Eis mit Sahne und Eierliqueur 7,30

## Wein

|  | €         |
|--|-----------|
| Chianti Colli Senesi (Italien), Rot  | 0,2l 5,80 |
| vielseitige Aromen von schwarzen Johannisbeeren bis hin zu dunklen Kirschen, langer intensiver Abgang und harmonischer Ausklang; ölfaktorisch neigt der Wein hin zu floralen Nuancen | Fl 18,90  |
| Pinord: Clos de Torribas Crianza, Rot  |           |
| Ein außergewöhnlicher Wein, tief rot, mit Aroma von sortentypischen  | 0,2l 6,90 |
| Charakter der Frucht; eleganter Geschmack, lecker, samtig und gut strukturiert   | Fl 22,90  |
| Shiraz, Rot, Südafrika   |           |
| ein trockener, würziger Rotwein mit weichem  | 0,2l 7,50 |
| Tanninaroma aus Südafrika  | Fl 24,90  |
| Merlot, Rot, Südafrika   |           |
| ein trockener, nach roten Beeren schmeckender  | 0,2l 6,90 |
| Rotwein mit fruchtigem Abgang aus Südafrika  | Fl 23,90  |
| Chardonnay, Weiß, Südafrika  |           |
| ein trockener, spritziger Weißwein aus Südafrika   | 0,2l 6,40 |
|  | Fl 22,90  |
| Sauvignon Blanc, Weiß, Südafrika   |           |
| ein trockener, eher fruchtiger Weißwein aus Südafrika  | 0,2l 6,40 |
|  | Fl 22,90  |