

MENÜ

Gang 1

gambisch-fränkische Brotzeit

Tapalapa / Akra / Erdnuss-Obazda / Yassa-Zwiebeln /
Weißkrautsalat (veggi)

Gang 2

Suppe

Tomate-Zwiebel / Kartoffel-Kräuter-Klößchen / geröstete
Okraschote (veggi)

x

Tomate-Zwiebel / Geflügelbällchen / geröstete
Okraschote

Gang 3

Hauptgang

Rinderroulade / Domoda-Füllung / Dunkelbierjus / Spinat-
Fufu-Knödel / Jolofreis

x

Seitan-Roulade / Domoda-Füllung / Dunkelbierjus /
Spinat-Fufu-Knödel / Jolofreis

Gang 4

Dessert

Bananen-Küchlein im fränkischen Bierteig / Hibiskus-
Apfel-Ragout / Chakery

ERKLÄRUNGEN

Gang 1

Tapalapa:

Kräftiges westafrikanisches Brot, ähnlich einem Baguette – etwas kompakter und besonders beliebt in Gambia.

Akra:

Knusprig frittierte westafrikanische Bohnenküchlein aus Schwarzaugenbohnen. In Gambia sind sie ein beliebtes Streetfood und werden traditionell herzhaft gewürzt.

Yassa-Zwiebeln:

Würzig geschmorte Zwiebeln mit Zitrone und Senf – typisch für das westafrikanische Yassa.

Gang 2

Okraschote:

Grünes Gemüse mit mildem Geschmack und charakteristisch saftiger Konsistenz – ein Klassiker der westafrikanischen Küche.

Gang 3

Domoda-Füllung:

Inspiziert vom gambischen Domoda: herzhaft, cremig und geprägt vom Geschmack gerösteter Erdnüsse.

Fufu:

Weiche, elastische Beilage aus stärkehaltigen Zutaten wie Maniok, Yams oder Kochbanane – perfekt zum Aufnehmen von Saucen.

Jolofreis:

Würziger westafrikanischer Reis, traditionell mit Tomaten, Gemüse und Gewürzen gekocht.

Gang 4

Chakery:

Cremiges westafrikanisches Dessert aus Couscous bzw. Hirse, Joghurt und einer feinen Süße.