

## MAMA'S CHICKEN – The best Chicken

Wir grillieren nur frischeste Schweizer Chicken mit Swiss Garantie.

Die Hühner sind in besonders tierfreundlichen Ställen aufgewachsen. Das Futter untersteht strengen Auflagen und wird entsprechend kontrolliert.

Die Chicken sind im Butterfly-Style geschnitten und mit unserer geheimen Kräutersauce mariniert und geflammt, um den herrlichen Geschmack zu entfalten.

Die Poulets sind fettarm, aussen knusprig, innen aromatisch und genussvoll – ganz im Trend der Zeit.

## DIE PERI PERI-STORY

Peri Peri – ausgesprochen «piri piri» – ist der mosambikanische Weg für das African Birds-Eye-Chili (extrem scharfes Chili). Diese kleinen rötlich-orangen Mitglieder der Paprikafamilie sind «Hot Stuff» (!), bekannt als das Gewürz des Feuers, bei welchem die schärfsten Stücke die Haut und Kerne sind. Sie beinhalten reichlich Vitamin A und C, welche beim Verdauen des Essens helfen. Aber noch wichtiger: Man sagt, dass sie den Geschmack der Leidenschaft in jedem tapferen Herzen entfachen.

## MAMA CHICKEN TO GO

Um dein Chicken auch im Büro, im Park oder zu Hause zu geniessen, kannst du das gesamte Angebot auch als Take away bestellen.

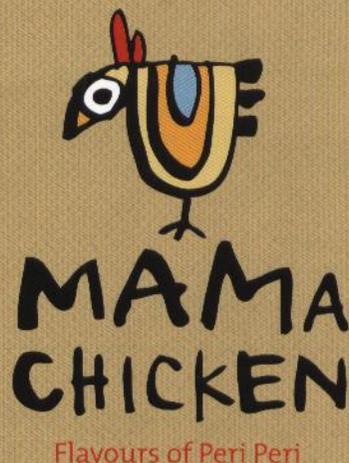


**Life is a bowl of Chilies – Das Leben ist ein Chilipotf!**  
**Which came first, the Chicken or the Chili?**



0907

# WELCOME IM



... und so funktioniert's!

- 1 Wähle dein Chicken und den Schärfegrad.



**Herbs** – für Neueinsteiger  
**Medium** – langsam wird's wärmer  
**Hot** – Vorsicht!  
**Extra Hot** – auf eigene Gefahr

- 2 Gib deine Bestellung am Counter auf und bezahle.
- 3 Nimm deine Getränke, das Besteck und die Chickennummer und wähle einen freien Tisch.
- 4 Stelle die Chickennummer gut sichtbar auf den Tisch.
- 5 Sobald deine Speisen zubereitet sind, bringen wir dir dein Essen.
- 6 Schärfere geht immer! Am Tisch findest du mehr.
- 7 Don't be a chicken – iss mit den Händen, dies erspart uns den Abwasch.
- 8 Wenn dein Hunger gestillt ist, reinige deine Hände am «Washbowl» im Restaurant und erfrische dich!

Wir wünschen dir «En Guete»!

**It's not just food – it's healthy food!**

---

## SALADS – Extrem frisch serviert!

<b>Mama's Salad</b>	<b>6.00</b>
<b>South African Salad</b>	<b>11.00</b>
Unser Haussalat aus diversen Blattsalaten, Cherrytomaten und verschiedenem Gemüse	
<b>Cape Salad</b>	<b>15.00</b>
A Mix von oriental and african style! Frische grüne Blattsalate mit diversem Gemüse and vegetarian Bulgurfritters	
<b>Mama Chicken Salad</b>	<b>19.00</b>
Frische Salad leaves, Mozzarella, Vegetables, Olives and fresh grilled Chickenbreast Slices	



Our Stars!

## CHICKEN PERI PERI

Grosse Portion, um jeden Hunger zu stillen, mariniert in Portugese PERI PERI homemade Sauce.

<b>Quarter Chicken</b>	<b>15.00</b>
<b>Half Chicken</b>	<b>26.00</b>
<b>6 Chicken Wings</b>	<b>15.00</b>
<b>12 Chicken Wings</b>	<b>26.00</b>

---

## SIDE DISHES

Es ist Zeit für die Beilagen: Suche deine Favoriten aus, denn niemand anders tut es für dich!

<b>Potatoe Wedges</b>	<b>5.00</b>
+ Peri Peri Gewürz	0.50
<b>Geelrys (Yellow rice)</b>	<b>4.50</b>
<b>Coleslaw Salad</b>	<b>4.50</b>
<b>Maisbrot mit Kräuterbutter</b>	<b>4.50</b>

---

## SHARING PLATTERS – Bist du zum Teilen bereit?

<b>Platter for 2 and more</b>	p.P.	<b>20.00</b>
Chicken pieces + 1 side dish + 1 Mama's Salad		
<b>Mixed Platter</b>	p.P.	<b>24.00</b>
Chicken pieces + Chicken Wings + 1 Side Dish + 1 Mama's Salad		
<b>Mama's Chicken Jumbo Platter</b>	für 5-6 Pers.	<b>100.00</b>
Chicken pieces + Chicken Wings + Side Dishes + Mama's Salad		
<b>Small Wings Festival</b>		<b>32.00</b>
12 Wings + 2 Side Dishes		
<b>Large Wings Festival</b>		<b>56.00</b>
24 Wings + 4 Side Dishes		

---

## GOURMETBURGER AND WRAPS – COMBINATIONS

<b>Frischer Chickenbreast Burger</b>	<b>18.00</b>
<b>Beef Burger</b>	<b>18.00</b>
<b>Double Beef Burger</b>	<b>22.00</b>
<b>Chicken Wrap</b>	<b>18.00</b>
<b>Vegi Wrap</b>	<b>18.00</b>

alle Combinations inkl. 1 Portion Potatoe Wedges und Coleslaw Salad

---

## MAMA'S KIDS MEAL

<b>Chicken Wings</b>	<b>9.00</b>
<b>Chicken Burger</b>	<b>9.00</b>
<b>Beef Burger</b>	<b>9.00</b>

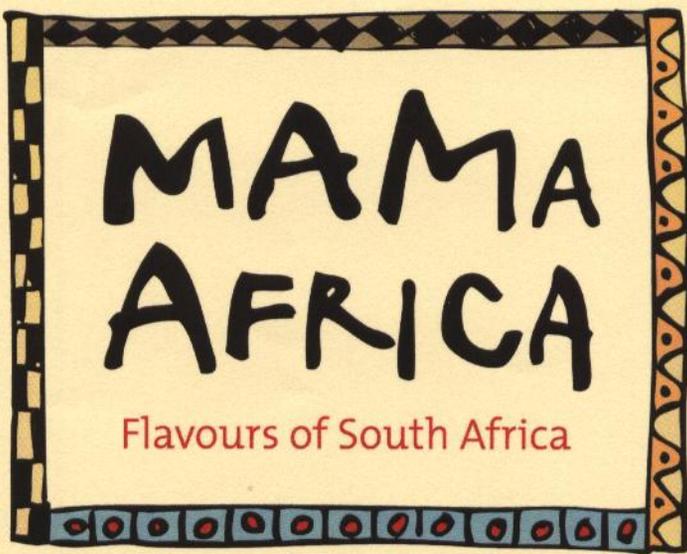
inkl. Potatoe Wedges + 1 Soft Drink

---

## DESSERTS

Tägliches Angebot am Counter!

---



.... und etwas Geschichte

## WELKOM HIER BY MAMA AFRICA !

**Südafrika** - das sind berauschende Landschaften, eine faszinierende Tierwelt, ein buntes Neben- und Durcheinander von Kulturen aus Afrika, Europa und Asien .... und eine Sprache, die wie keine andere diesen Teil der Erde zu beschreiben vermag. Sie vereint die Denkweisen von Afrika und Europa in sich und trägt stolz den Kontinent ihrer Entstehung in ihrem Namen: Afrikaans.

**Südafrika** - das ist eine Küche mit vielen Gesichtern. Sie ist genau wie die Bevölkerung des Landes ein Schmelztiegel der verschiedenen Einflüsse und Rassen. Was wir unter südafrikanischer Küche verstehen, besteht hauptsächlich aus den Einflüssen der Buren (Holländer), Inder, Malaien und Engländer. Das Besondere der südafrikanische Küche sind ihre besonders geschmackvollen und farbenprächtigen Speisen, die grosse Auswahl an verschiedensten Geschmacksrichtungen und ihre Bekömmlichkeit.

Wir freuen uns, Sie im Mama Africa in den Kontinent der Lebensfreude, des Lachens und der Sonne entführen zu dürfen. Geniessen Sie die Flavours of South Africa - Gerichte und Kombinationen der ganz besonderen Art. Nebst den traditionellen Gerichten wie Bobotie (Aufläufe), Bredie (Eintöpfe), Boerewors (traditionelle südafrikanische Grillwurst), Fischen und Meeresfrüchten sowie exotischen Getreidekombinationen haben die Spezialitäten vom Braai (Grill) in der südafrikanischen Küche einen grossen Stellenwert. Fleisch aus Südafrika ist wegen der Freilandhaltung der Tiere besonders geschmackvoll.

Lehnen Sie zurück - lassen Sie den Alltag hinter sich und geniessen Sie ganz einfach!

Wir vom Mama Africa-Team wünschen Ihnen

«SMAAKLIKE ETE - EN GUETE» !

# MAMA AFRICA

Flavours of South Africa

## Vorspeisen

<b>Zucchini Carpaccio</b> mit gerösteten Peperoni und Safran-Pfefferminz-Ziegenkäse-Mousse an Balsamico	11
<b>Black Mussels</b> an Safran-Curry-Sauce	15
<b>Bulgur-Pfefferminz-Salat</b> mit Rucola und Peppadew an Mango-Zitronen-Dressing	9

---

## Afrikanische Spezialitäten

<b>Mozambican Fofos de arroz</b> Frittierte Reis-Crevetten-Patties	<b>Vegetarische Frikkadellen</b> Indische Bulgur-Gemüsefrikkadellen
<b>Nièbes Bällchen</b> Frittierte Bohnenbällchen serviert mit einem Dip	<b>Frittierte Bitterballen</b> mit Rindfleisch <b>Pro Portion</b> 5

## Sharing Platter (für 2 Personen)

Nièbes Bällchen - Vegi Frikkadellen - Bitterballen - Bulgursalat mit Pfefferminz - grillierte Peperoni - Cape Malay Pickled Hakefish serviert mit Dips und Dattel-Chutney	<b>Pro Person</b> 16
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

---

## Salate

<b>Baby Blattspinat</b> mit Avocado und Bulgur an Mango-Dressing	11
<b>Bunter Blattsalatteller</b> mit Basilikum, Nüssen, Avocado, frischer Minze und Cherry Tomaten	13
<b>Mamas little House Salad</b>	8
<b>Fried Chicken Peri Peri</b> In Panko panierte Peri Peri Pouletbrust auf Salat	23

### Unsere Housedressings:

Mangodressing  
Peri-Peri Popcorn-Dressing

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### *Braai - Grilladen*

#### **Afro-Italian Gnu**

35

Gnu Entrecôte (180 g) auf Firi-Sauce mit Gemüse und Meali Pap - dem südafrikanischen Weizenbrei - dazu Ananas/Apfel/Curry-Chutney

#### **Kunte Kinte**

36

Springbock Entrecôte (180 g) auf Bohnen und Karotten-Rondellen mit Umngqusho - typisch Afrika: Maisschrotbohnen-Brei, dazu Chutney

#### **Afro Surf and Turf**

38

Kudufilet grilliert an einer Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl-Komposition auf Meali Pap und Bohnen, getopt mit Riesencrevetten, Chili-/Zucker-Karotten und Masala-Chutney

#### **Schweinskotelett**

29

an Mamas geheimer Würzmischung serviert auf Firi-Sauce und grillierten Zucchetti. Dazu Frucht-Chutney und Umngqusho

#### **Straussenfilet**

34

an Sauerkirschen-Ingwer-Rotweinsauce auf Umngqusho und gelben und roten grillierten Peperoni.

#### **African Tagliata**

29

Grilliertes Kudu Huftsteak (180 g) tranchiert, auf Ruccolasalat mit Parmesan, Olivenöl und Zitronen

---

### *Homeland - Bredie - Potje*

#### **Tandoori-Solefischfilet**

25

mit Vanille-Kardamom-Jogurt, serviert auf Black eyed Bean-Eintropf und Chakalaka, dazu Geelrys

#### **Cape Malay Chicken**

22

Gebratene Pouletstücke an afrikanisch gewürzter Tomatensauce mit schwarzen Oliven, serviert mit Meali Pap

#### **Gebratene Riesencrevetten**

36

an Knoblauch-Petersiliebutter, dazu Geelrys

#### **Impala Bredie**

26

Impala-Gulasch mit Aprikosen, Schalotten, Pilzen und Karotten, dazu Meali Pap

#### **Cape Malays Giema Curry Bobotie**

25

Typisch südafrikanischer Rindfleisch-Auflauf mit Ei, Mandeln und Rosinen, serviert mit Chili-/Zucker-Karotten und Geelrys

#### **Boerewors an Train smash Sauce**

20

Südafrikanische Grillwurst auf Chakalaka und Meali Pap

#### **Vegi Boat**

21

Bohnen, Karotten, Gurken-Sambal, Umngqusho, Fried Geelrys alles serviert im Boot, dazu Apfel-Ananas-Chutney und Koriander-/Jogurt-Dip

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### *Sweets*

- |                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Koeksisters</b>                                                                        | 9  |
| Frittiertes Hefeteiggebäck frisch aus dem Zitronensirup-Bad dazu Kokosglacé               |    |
| <b>Melkerte</b>                                                                           | 10 |
| Südafrikanische Spezialität: Tarte mit cremiger Milchfüllung, serviert mit Aprikosenglacé |    |
| <b>Amarula Panna-Cotta</b>                                                                | 11 |
| Panna Cotta angereichert mit Amarula, serviert mit Chriesibrägel und Cantucci             |    |
| <b>Frische Saison-Früchtespieße</b>                                                       | 12 |
| mit Chriesibrägelsauce und Kokosnussglacé                                                 |    |
| <b>Matilda's Quarkkrapfen</b>                                                             | 10 |
| Frittierte Quarkballen an hausgemachter Vanillesauce mit Aprikosenglacé                   |    |

# MAMA AFRICA

Flavours of South Africa

## MAMA'S TABLE

Im Mama's Table-Bereich können Sie sich einen Abend lang quer durch die afrikanische Küche essen. Wir servieren Ihnen:

Pfefferwasser - die echt südafrikanische Suppe

\*\*\*\*\*

Vegetarische Frikkadellen

Mozambican Fofos de arroz

Frittierte Bitterballen

Mama's House Salad

Gurken Sambal - Kurz gebratene Gurken in Malay Chili-Sauce

Cape Malay Pickled Hakefish - sauer eingelegter Seehecht nach Malay Art

Verschiedene Chutneys und Dips

\*\*\*\*\*

Impala Bredie mit Aprikosen und Gemüse

Chicken Maafée - Pouletschenkel an gerösteten Erdnüssen mit Ananas und Ei

Boerewors in Chakalaka - Typisch südafrikanische Grillwurst in würziger Tomaten-Peperonisauce

Meali Pap - südafrikanischer Weizenbrei

Umngqusho - Bohnen-Maisgriess-Eintopf

Fried Geelrys - Gelber Reis gebraten mit Datteln und Rosinen

Injera-Brot

Zucker-Karotten glasiert, mit Chili gewürzt

\*\*\*\*\*

Exotischer Früchtespiess

Koeksisters - Frittierte Teigzöpfe, frisch aus dem Sirupbad

**Pro Person 49.00**

# MAMA AFRICA

Flavours of South Africa

## SOUTH AFRICAN WINE HISTORY

**Südafrika** - das sind kraftvolle und fruchtige Weine voller Sonne. Südafrikas Weinbauggebiete gehören nicht nur zu den schönsten der Welt, sondern bringen auch eine Reihe hervorragender Weine hervor.

Die ersten Siedler waren 1652 unter der Führung von Jan van Riebeecks am Kap eingetroffen, mit dem Auftrag eine Zwischenverpflegungsstation zu errichten, damit die Schiffe auf dieser wichtigen Handelsroute frische Vorräte an Bord nehmen konnten. Ziel war es, dass die Schiffe der Niederländisch-Ostindischen Kompanie auf der Überfahrt von Holland nach Osten nicht so viele Seeleuten durch Scorbut (Vitaminmangel) verlieren würde. Deshalb wurden 1655 auch die ersten Reben gepflanzt und am 2. Februar 1659 der erste Wein hergestellt. Etwas später setzte Simon van der Stel, der Gründer von Stellenbosch, in Constantia weitere Rebstöcke.

### „Der Dritte Weg“

Südafrika liegt im Trend und widerspiegelt das heutige Verlangen nach lebendiger Eleganz und weniger Sirup-Weinen, welche nach einem Glas langweilig werden können. Südafrika beschreitet den „Dritten Weg“ und bietet „Alte Welt“-Eleganz mit „Neuer-Welt“-Frucht. Weine mit Finesse und Struktur gepaart mit Konzentration und Zugänglichkeit. Dies ist der Stil, mit dem sich Südafrika seine eigene Identität schafft - „Der Dritte Weg“.

Haben Sie Fragen zu den Weinen oder wünschen Sie eine Empfehlung?  
Unsere MitarbeiterInnen beraten Sie gerne.

In unserer „Wineloft“ erfahren Sie mehr über die angebotenen Weine.

Übrigens: ... das ganze Angebot können Sie auch zu Hause genießen.

Und noch etwas ...

Wenn Sie wegen der 0,5 Promille-Grenze oder auch sonst eine Flasche nicht ganz austrinken, dürfen Sie die angebrochene Flasche selbstverständlich mit nach Hause nehmen. Unsere ServicemitarbeiterInnen überreichen ihnen gerne gratis eine geeignete Weintragtasche, damit Sie Ihren guten Tropfen bequem nach Hause nehmen können.

# MAMA AFRICA

Flavours of South Africa

## Flaschenweine im Offenausschank

### Prosecco

			<i>Preis pro dl / 75 cl</i>
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b>	Prosecco		7.50 / --

### Weiss

<b>Vergelegen (Stellenbosch)</b>	Vin de Florence Assemblage aus 82%, Chenin Blanc / Semillion / Weisser Riesling	06	5.50 / 38.50
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Chardonnay (ausgebaut im Eichenfass)	03/04	6.50 / 45.50
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Sauvignon Blanc	07	6.50 / 45.50

### Rosé

<b>Mulderbosch (Stellenbosch)</b>	Rosé (aus Cabernet Sauvignon Trauben)	07	5.00 / 35.00
-----------------------------------	------------------------------------------	----	--------------

### Rot

<b>Golden Kaan</b>	Cabernet Sauvignon	04	5.50 / 38.50
<b>Glen Carlou (Paarl)</b>	Tortoise Hill Red Assemblage aus 77% Cabernet Sauvignon / Shiraz / Merlot	05	6.00 / 42.00
<b>Fleur du Cap (Stellenbosch)</b>	Cabernet Sauvignon	05/06	6.50 / 45.50
<b>Fleur du Cap (Stellenbosch)</b>	Merlot	04	6.50 / 45.50
<b>Mulderbosch (Stellenbosch)</b>	Faithful Hound Assemblage aus 53% Cabernet Sauvignon / 34% Merlot / Shiraz / Cabernet Franc / Malbec	03	7.50 / 52.50
<b>Kaapzicht (Stellenbosch)</b>	BIN 3 Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinotage	05	7.50 / 52.50
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Pinotage ( Spezielle Rebsorte Südafrikas) Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault	06	8.00 / 56.00

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### Flaschenweine

#### Prosecco

<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b>	Prosecco		75 cl	39.00
<b>Graham Beck (Robertson)</b>	Brut Schaumwein trocken aus Pinot Noir / Chardonnay (Méthode champenoise)		75 cl	65.00

#### Weiss

<b>Forrester (Stellenbosch)</b>	„Petit“ Chenin Blanc	06	75 cl	38.00
<b>Glen Carlou (Paarl)</b>	Tortoise Hill White Assemblage aus 79% Sauvignon Blanc / Viognier / Chardonnay	07	75 cl	35.00
<b>Springfield (Robertson)</b>	Chardonnay “Wild Yeast“	03	75 cl	65.00
<b>Springfield (Robertson)</b>	Sauvignon Blanc “Special Cuvée“	07	75 cl	58.00

#### Rot

<b>Allesverloren (Swartland)</b>	Cabernet Sauvignon	04/05	75 cl	48.00
<b>Wederom (Robertson)</b>	Shiraz	04/05	75 cl	54.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	Diversity Delta Assemblage aus Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc / Petit Verdot	03	75 cl	67.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	De Toren “Z“ Assemblage aus Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot	04/05	75 cl	85.00
<b>Gilga (Stellenbosch)</b>	“G“ Cabernet Sauvignon	01	75 cl	63.00
<b>Gilga (Stellenbosch)</b>	“G“ Syrah	01	75 cl	63.00
<b>Glen Carlou (Paarl)</b>	Grand Classique Assemblage Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot	03	75 cl	60.00
<b>Jordan (Stellenbosch)</b>	Bradgate Red Assemblage aus Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah	04/05	75 cl	38.00
<b>Jordan (Stellenbosch)</b>	Chameleon Red Assemblage aus Cabernet Sauvignon / Merlot	04	75 cl	45.00

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### Flaschenweine

#### Rot

<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Ladybird Assemblage aus 52% Merlot / 27% Cabernet Sauvignon / 21% Cabernet Franc	05/06	75 cl	57.00
<b>Vergelegen (Stellenbosch)</b>	Mill Race Assemblage aus Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	04	75 cl	49.00
<b>Rustenberg (Stellenbosch)</b>	John X Merriman Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot	04/05	75 cl	85.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	Fusion V Assemblage aus Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot	04	75 cl	125.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	Fusion V	04	37.5 cl	65.00

#### Süss

<b>Kaapzicht (Stellenbosch)</b>	Hanepoot (Honigtopf) Jerepigo 19% Alk.	05	75 cl	75.00
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Dessert Wein - Natural Sweet Chenin Blanc mit Eichenfass- ausbau 7% Alk.	05	37,5 cl	40.00

#### Rot Raritäten

<b>Boekenhoutskloof (Franschhoek)</b>	Cabernet Sauvignon	04	75 cl	130.00
<b>Gilga (Stellenbosch)</b>	Shiraz	01	75 cl	95.00
<b>Vergelegen (Stellenbosch)</b>	Vergelegen Assemblage aus ca. 70% Cabernet / Merlot / Cabernet Franc	03	75 cl	170.00
<b>De Trafford (Stellenbosch)</b>	Merlot	03	75 cl	95.00
<b>Eben Sadie (Swartland)</b>	Columella 90% Syrah / Mourvèdre	00	75 cl	175.00

# MAMA AFRICA

Flavours of South Africa

## Flaschenweine

### Rot in der Magnumflasche

<b>Kaapzicht (Stellenbosch)</b>	BIN 3 Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinotage	03	150 cl	100.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	De Toren "Z" Assemblage aus Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot	05	150 cl	185.00
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Pinotage	00	150 cl	125.00
<b>De Toren (Stellenbosch)</b>	Fusion V Assemblage aus Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot	01/03	150 cl	225.00
<b>Laibach (Stellenbosch)</b>	Ladybird Assemblage aus 52% Merlot / 27% Cabernet Sauvignon / 21% Cabernet Franc (Marienkäfer Bio-Wein)	05	150 cl	120.00

Unser „Wein-Partner“



[www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### *Mineralwasser*

Valsler Wasser	3 dl / 4 dl	4.50 / 5.50
San Pellegrino	5 dl	6.50
Appenzeller leise (medium Kohlensäure)	5 dl	6.50
Appenzeller still	5 dl	6.50
Panna still	5 dl	6.50

### *Soft-Drinks*

Coca-Cola	3 dl / 4 dl	4.50 / 5.50
Sprite / Ice Tea	3 dl / 4 dl	4.50 / 5.50
Fanta	3 dl	4.50
Ramseier Süssmost	3 dl	4.50
Rivella rot / blau / grün	3 dl	4.50
Ginger Ale	2 dl	4.50
Schweppes tonic / Bitter Lemon	2 dl	4.50
Apfelshorley Ramseier	3 dl	4.50
Flauder Holunder/Melisse Goba	3 dl	4.50

### *Juices & Trend Drinks*

Ask your Waiter for any other special monthly Drinks!

Orange	2 dl	5.00
Pineapple	3 dl	5.00
Grapefruit	3 dl	5.00
Cranberry	3 dl	5.00
Tomato-Juice	2 dl	5.00
Trojka - Energy	2,5 dl	7.00
Trojka - Body style	2,5 dl	7.00
Smirnoff Ice	2,75 dl	7.50

### *Coffee*

Coffee - Coffee with Milk - Espresso		4.20
Double Espresso		5.00
Cappuccino - Latte Macchiato		5.00
Coffee without coffein		4.20
Chocolate / Ovomaltine - hot or cold		4.50

# MAMA AFRICA

## Flavours of South Africa

### Tea in a Pot

African Amber	Rooibos mit diversen Fruchtnoten	6.00
Green Tea Passion	China Grüntee und exotische Früchte	6.00
Earl Grey Organic	Schwarztee mit Bergamotte	6.00
Ginger Twist	Zitronengras, tropische Früchte, lichtgrüne Minze, roter Ingwer und Ginseng	6.00

### Beerstation

Eichhof Braugold	2,5 dl / 5 dl	4.50 / 7.80
Klosterbräu Edeltrüb	2,5 dl / 5 dl	4.50 / 7.80

### Bottles

Castle Lager South Africa	3,3 dl	7.00
Guinness special Import	3,3 dl	7.00
Miller Genuine Draft	3,3 dl	7.00
Löwenbrau Weissbier	5,0 dl	8.00
Beck`s	3,3 dl	6.00
Eichhof Lemon	2,75 dl	6.00
Eichhof Orange	2,75 dl	6.00

### Fair Trade Max Havelaar Beer

Mongozo Coconut	3,3 dl	7.00
Mongozo Banana	3,3 dl	7.00
Eichhof alkoholfrei	2,75 dl	5.00
Cider Savannah	2,75 dl	8.50