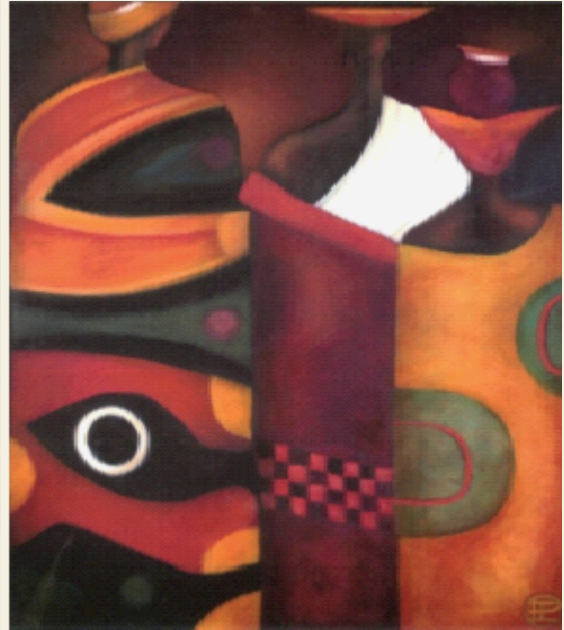




AMBASSEL[®]

EAST African Cuisine since 1998

RESTAURANT: CAFÉ:BAR



Willkommen!

Feiern / Zelebrieren / Kommunizieren im AMBASSEL, FRANKFURT.

Es erwartet Sie eine kulinarische Reise zur Wiege der Menschheit: Authentisch, außergewöhnlich und vielfältig. Im Ambassel erwartet Sie Ruhe und Entspannung, fernab geschäftlicher Alltagshektik – dennoch im Herzen Frankfurt`s.

Hier vereinen wir den raffinierten Kochstil der ostafrikanischen Küche mit kreativen und eigenständigen Ideen. Die Basis vieler äthiopischer Mahlzeiten bildet Injera, ein großes weiches aus Teff hergestelltes Fladenbrot, das mit verschiedenen verführerischen würzigen Saucen (Wot) serviert wird.

Wot gibt es in verschiedenen vegetarischen und fleischartigen Varianten.

Genießen Sie unsere Auswahl an afrikanischen Köstlichkeiten.

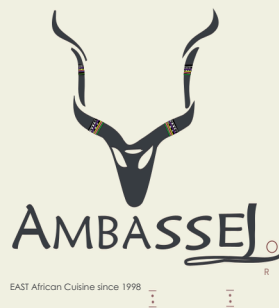
Die Speisen werden nacheinander mit kleinen Pausen serviert. Dazu reichen wir Injera und afrikanischen Urweizen.

Uns geht es darum, das Ursprüngliche zu respektieren, in dem wir das Beste nehmen und das Beste daraus machen. Entdecken sie unsere Lieblingsgerichte, zubereitet nach typisch ostafrikanischer Tradition.

Lassen Sie sich im Ambassel verzaubern und erleben Sie eine äußerst schmackhafte und natürliche Gaumenreise quer durch die ostafrikanischen Spezialitäten.

Essen Sie „Traditionell“ Gegessen wird dann mit den Fingern (der rechten Hand), da das Sauerteig-Fladenbrot Injera Teller und Besteck ersetzt.

Oder „International“ mit Besteck auf Wunsch.



RESTAURANT CAFÉ BAR

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisen Teller Ambassel"

Gelbe und rote Linsen sowie Spinat jeweils gerollt mit Shiro-Sauce und in Injera-Fadenbrot serviert.

8.00€ für 2 Personen

16.00€ für 4 Personen

Salat mit gegrillten Hühnerfleisch oder gegrilltem Rindfleisch in Olivenöl geschmort. Und dunklem Hausdressing

12.90€

Sanbusa

Frittierte Teigtaschen mit Linsen, Zwiebeln dazu hausgemachter scharfe oder milder Tomaten.

Crispy and tasty fried Pastry Stuffed sauce with lentils.

für 2 Personen 7.50€

für 4 Persone 15.00€

Hauptspeise

YEBEG WOT

aus Lammfleisch Scharf gewürzt mit äthiopische berebere. Succulent lamb meat cooked to tenderness hot and thick berbere Sauce.

21.00 €

YEBERE WOT

aus Rindflesche scharf gewürzt mit äthiopische berbere

Very lean chopped beef, simmered in a hot and thick berbere Sauce.

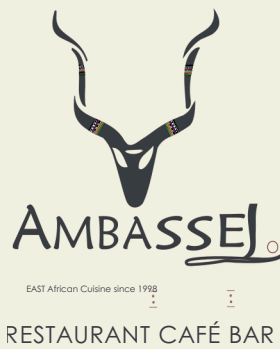
19.90€

YEDORO WOT

Ein äthiopisches Nationalgericht aus Huhn. Die Erstellung dieses Gerichts erfordert über fünf Stunden, wobei das Hühnerfleisch in Butter und äthiopischen

A drumstick and thigh cooked to tenderness in a hot and thick berber sauce. and Served in Ethiopian style with a hard boiled egg

21.90€



YEDORO TIBS

Entbeintes Hühnerfleisch wird mit Zwiebeln und Butter gebraten. Dieses Gericht können Sie in einer scharfen oder milden Variante bestellen.
Chicken Boneless sauteed with onions and Ethiopian butter and red broiled Ethiopian Berbere.
18.90€

YEBERE TIBS

Ein Schmortopf aus feinstem Rindfleisch mit Zwiebeln in Butter gedünstet. Sie können dieses Gericht in einer scharfen und milde n Variante bestellen.

LAUGHING OUT LOUD Cubes of choice lean beef, simmered in a mild and flavorful onion and herb sauce.
19.00 €

GORD-GORED

Würfel aus feinstem Rindfleisch werden in einer speziellen äthiopischen Würzmischung, die auch rote Chilis enthält, in Butter mariniert und für Sekunden in der Pfanne gebraten.

Morsels of choice lean beef dipped in "awaze", a traditional sauce of milled pepper thickened with honey wine, butter and spice.

GORED GORED is served raw or very rare.

21.00€

KITFO

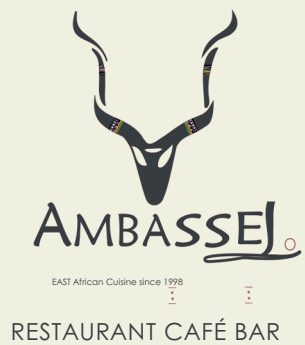
Ein äthiopisches " Tartar -Gericht " Feinster Rindfleisch - Hack wird in einer speziellen äthiopischen Gewürzmischung eingelegt und roh serviert. Gäste Können dieses Gericht auch als auch als " Kurzgebratenes " bestellen.

Freshly minced, very lean beef mixed with mitmita and butter.

KITFO, a specially of the Gurage people of central Ethiopia, is serve raw, like steak tartar, or lebleb (very rare).

The butter has a special herb (koseret) that gives kitfo it's distinct flavor.

22.00€



YEBEG TIBS

Ein Schmortopf aus Lammfleisch mit Zwiebeln in Butter gedünstet. Sie können dieses Gericht in einer scharfen oder milden Variante bestellen. Boneless Cubed leg of lamb sautéed with wine, ginger, onions and Jalopies pepper.

19.90€

ZELZEL TIBS

Feinste Rindfleisch-Streifen werden in einer feinen Tomatenmischung eingelegt geingelegt und in der Pfanne gebraten. Sie haben die Wahl zwischen einer milden und scharfen Version. Strips of choice lean beef, sautéed in butter, onion and herbs.

19,00 €

BOZENA SHIRO

Eine Gewürzten Kichererbsen unter Hinzufügung von kleinen Rindfleischstücken, die darein geschmort werden. Highly seasoned milled chick peas (Shiro) is simmered in berbere sauce with cubes of lean beef. 18,90 €

YA' ATIKILT WOT

Ein vegetarische Spezeicheltät aus mindesten sechs verschiedenen äthiopischen gemüsesorten, die in einer milden sosse warm serviert wird. Yellow Lentils - sliced cabbage, carrots and potato chunks (Shiro) Chick peas, red Lentils green lentils.

19,90 €

SHIRO

Ein leicht - scharfe Kasserolle aus pürierten Kichererbsen mit äthiopischen Gewürzen im Topf geschmort. Sie können auch folgende Gemüsesorten als Kasserolle bestellen: rote linsen, gelbe Linsen / Weißkohl. Seasoned milled chick peas are simmered in our unique hot and spicy berbere sauce.
17.90€

NSER AMBASSEL Empfehlung Pro, Person

Unter einer Haube von " Fladenbrot (Ingera) werden mit verschiedenen Spezialität als Überraschungsgericht serviert. Pro Person Ambassel Special Mix (Shifenen)
23.90€

NACHTISCH

Gebratene Bananen oder Ananas wird mit Vanille Eis und Honig serviert.
8.90€





AIKOHOLFREIE GETRÄNKE

Heerrbach Mineralwasser Naturell Klass	0,75 l	8.90 €
Heerrbach Mineralwasser Naturell Klassik	0,25 l	3.90 €
Coca, Cola Light / Fanta / Sprite Coca,	0,2 l	3.90 €
Cola Light / Fanta / Sprite	0,4 l	5.90 €

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2l	3.90 €
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,4l	5.90 €
Bitterino mit Soda & Limone	0,20l	7.00 €

	FRUCHTSÄFTE 0,2 L	0,4 L
Apfelsaft / Orangensaft	3.90 €	5.90 €
Johannisbeersaft	3.90 €	5.90 €
Bananensaft	3.90 €	5.90 €
Kirschsaff	3.90 €	5.90 €
Maracujasaft	3.90 €	5.90 €

Alle Säfte auch Als Schorle Erhältlich



EAST African Cuisine since 1998

RESTAURANT CAFÉ BAR

BIERE

Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	4.20 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3.90 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 l	5.90 €
Weihenstephan alkoholfrei	0,5 l	5.90 €

Afrikanische Biere

Äthiopische Biere	0,33 l	5,20 €
Dju Dju Afrikanische Bier Spezialität	0,33 l	5,20 €

Verschiedene Sorten (Mango, Banane, Palms, Passion, Ananas)

LIKÖRE 4 cl

Ramazzotti	7.00 €
Averna	7.00 €
Fernet branca menta	7.00 €
Sambucca Molinari	7.00 €
Amarula	7.00 €



LONGDRINKS

Campari mit Orangensaft / Soda 4 cl	9.80 €
Wodka Lemon / Tonic	9.80 €
Jack Daniels Cola	9.80 €
Havana Club Cola	11.00 €

PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Prosecco	0,1l	4.50 €
Spritz Aperol	0,2l	9.50 €
Hugo	0,2l	9.50 €
Prosecco	0,2l	9.50 €
Moët & Chandon	0,1 l	12.00 €
Kir Royal	0,1 l	12.00 €

WHISKEY

Jack daniels	0,4 cl	9.00 €
J&B	0,4 cl	9.00 €
Jameson	0,4 cl	9.00 €
Ballentines	0,4 cl	9.00 €
Knockanddo Single Malt (12 Years)	0,4 cl	11.00 €
Woodfort	0,4 cl	11.00 €
Chivas	0,4 cl	11.00 €
Johnnie Walker Black Label	0,4 cl	11.00 €
Johnnie Walker Blue Label	0,4 cl	20.00 €

Weitere Whiskey Sorten Auf Anfrage



COGNAC / BRANDY

Hennessy „ Fine de Cognac“	0,4cl	8,50 €
Remy Martin V.S.O.P	0,4cl	8,50 €
Carlos I	0,4cl	9,50 €
Osborne Veterano	0,4cl	9,50 €
vechia Romagna	0,4cl	9,50 €

ZUSATZSTOFFE:

DIE PRODUKTE ENTHALTEN FOLGENDE ZUSATZSTOFFE:

MIT FARBSTOFF: ALLE COLA-SORTEN, FANTA, GINGER ALLE, PERNOD, APEIROL, APRICOT, BRANDAY, BLUE CURACARO, GRENADINE, CAMPARI

MIT BENZOESÄURE: COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, ROSES , LIME JUICE,

KOFFENINHALTIG : ALLE COLA SORTEN, ALLE KAFFEE-ESPRESSO LATTE-MACCHATO - SORTEN, RED BULL

TRURIN: RED BULL