

MOGOGO

Afrikanisches Restaurant

MOGOGO

Eritreisches Restaurant

seit 1988 in Karlsruhe

Stephanienstraße 2a
76133 Karlsruhe
0721 / 120 8000



MOGOGO

Eritreisches Restaurant

MONGOZO®

**Das traditionelle afrikanische Bier
mit Banane, Kokos oder Mango.
Das muss man probiert haben!**



Bei uns bekommen Sie
Ihr Mongozo natürlich
aus der Kalawas –
die traditionelle
Trinkschale für das
besondere afrikanische
Geschmackserlebnis.

**Flasche 0,33l.
5,20**

MOGOGO

Eritreisches Restaurant

Herzlich willkommen in unserem afrikanischen Spezialitäten-Restaurant

Wir bieten Ihnen hauptsächlich Gerichte
aus Ost- und Nordafrika.

Die Speisen sind meist leicht scharf gewürzt
und mit viel Gemüse zubereitet.

Unsere Gerichte werden mit Ingera Fladenbrot
(aus Hirse, Mais- und Weizenmehl
gebackener, dünner Sauerteigfladen) und
mit Couscous (Hartweizengrieß) und Reis serviert.

Ingera und Couscous sind hausgemacht
und täglich frisch!

Einige Speisen werden mit einer
leicht scharfen, gut bekömmlichen Sauce zubereitet.
Wenn Sie die Gerichte aber lieber mild genießen wollen,
sagen sie es bei der Bestellung einfach dazu.
Wir servieren Ihnen alle Speisen normal **würzig**,
und auf Wunsch auch **scharf** oder **sehr scharf**.

Alle warme Speisen werden bis 21:30 serviert.

Spezial-Couscousgerichte, Platten und Menüs sind
von Gutscheinen ausgeschlossen.

Die nachfolgenden Preise sind in Euro ausgezeichnet.

Vorspeisen

Salate

(mit Eisbergsalat)

1	Kichererbsen und Oliven	6,-	
	Kichererbsen, Oliven*, Tomaten, Zwiebeln		
2	Gibna	7,50	
	Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven*		
		klein	groß
3	Salata Khartum	7,50	10,50
	Schafskäse, Karotten, Oliven*, Zwiebeln, Tomaten und Gurke		
4	Salata Afrika	8,50	12,50
	Thunfisch, Schafskäse, Karotten Oliven*, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Gurke		
5	Salata Massawa	7,50	10,50
	Thunfisch, Zwiebeln, Oliven*, Karotten, Tomaten und Gurke		

* Oliven enthalten Stabilisatoren

Suppen

6	Harirasuppe	6,50	
	Rindfleisch, Sellerie, Petersilie, Zwiebeln, Tomaten mit Kichererbsen		
7	Merek Assa	6,50	
	Thunfisch, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten mit Kichererbsen		
8	Merek Birsun (vegan)	6,50	
	Linsen, Kartoffeln, Karotten, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten mit Kichererbsen		

Zigni Fleischgerichte mit scharfer Sauce

ዝግኒ ቦራይ

- 9 Zigni Bera 17,50
Rindfleisch in scharfer Sauce (klein gewürfelt),
dazu rote Linsen, Grünkohl und Ingera (Fladenbrot)

ዝግኒ በጊዕ

- 10 Zigni Begi Okra 18,50
Lammfleisch in scharfer Sauce (klein gewürfelt),
dazu rote Linsen, Grünkohl und Ingera (Fladenbrot)

ዝግኒ ደርሆ

- 11 Zigni Derho 18,50
Hähnchenschenkel in scharfer Sauce,
dazu Ei, rote Linsen, gemischtes Gemüse
und Ingera (Fladenbrot)
- 12 Zigni Derho im Topf 24,50
Hähnchenschenkel in scharfer Sauce,
dazu Ei, rote Linsen, gemischtes Gemüse,
Grünkohl, Okra-Shoten und Ingera (Fladenbrot)

Gemischtes Gemüse besteht aus Kartoffeln, Karotten,
Weißkohl, grünen Bohnen und Paprika.

Zusätzliche Beilagen:

Ingera (Fladenbrot): 2,00 · Couscous: 3,00

Rote Linsen: 3,00 · Okra-Shoten (Ladie's Fingers): 3,00

Kilwa Gebratenes Fleisch

ቀልቀ

- 13 Kilwa Berai 18,50
Rindfleisch klein gewürfelt, gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika und Knoblauch, dazu rote Linsen,
gemischtes Gemüse und Ingera (Fladenbrot)
- 14 Kilwa Begi 19,50
Lammfleisch klein gewürfelt, gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika und Knoblauch, dazu rote Linsen,
gemischtes Gemüse und Ingera (Fladenbrot)
- 15 Kilwa Derho 18,50
Hähnchenschenkel gebraten, dazu Ei, rote Linsen,
gemischtes Gemüse und Ingera (Fladenbrot)

Zusätzliche Beilagen:

Ingera (Fladenbrot): 2,00 · Couscous: 3,00

Rote Linsen: 3,00 · Okra-Shoten (Ladie's Fingers): 3,00

Bebeinetu Kombination

በብይቲ

- 16 **Bebeinetu** 19,-
Rindfleisch, Lammfleisch mit Okra-Schoten,
dazu rote Linsen und Grünkohl, gemischtes
Gemüse und Ingera (Fladenbrot)
- 17 **Beray, Derho** 19,50
Rindfleisch und Hähnchenschenkel, dazu Ei,
Okra-Schoten, rote Linsen und Grünkohl,
gemischtes Gemüse und Ingera (Fladenbrot)
- 18 **Begi, Berai, Derho** 22,-
Lammfleisch, Rindfleisch und Hähnchenschenkel,
dazu Ei, Okra-Schoten, rote Linsen und Grünkohl,
gemischtes Gemüse und Ingera (Fladenbrot)

Zusätzliche Beilagen:

Ingera (Fladenbrot): 2,00 · Couscous: 3,00

Rote Linsen: 3,00 · Okra-Shoten (Ladie's Fingers): 3,00

Platten

Wir servieren für 2 bis 8 Personen
auf einer gemeinsamen, großen Platte.
So isst man in Afrika.

19 Afrika-Platte (für 2 Personen) 36,-

Rindfleisch, Lammfleisch mit Okra-Schoten, dazu rote Linsen, Grünkohl und gemischtes Gemüse mit Ingera (Fladenbrot)

20 Afrika-Platte Spezial (für 2 Pers.) 42,-

Hähnchenschenkel, Rind- und Lammfleisch, dazu Ei, Okra-Schoten, rote Linsen, Grünkohl und gemischtes Gemüse mit Ingera (Fladenbrot)

21 Mogogo-Platte Spezial (für 2 Pers.) 49,-

Kängurufleisch, Seelachs-Filet (gewürfelt), Hähnchenschenkel, Rind- und Lammfleisch, dazu Ei, Okra-Schoten, rote Linsen, Grünkohl und gemischtes Gemüse mit Ingera (Fladenbrot)

Bitte beachten Sie auch unsere vegetarischen Platten auf der folgenden Seite.

Zusätzliche Beilagen:

Ingera (Fladenbrot): 2,00 · Couscous: 3,00

Rote Linsen: 3,00 · Okra-Shoten (Ladie's Fingers): 3,00

Vegetarische/Vegane Gerichte mit Bamyä (Okra-Schoten)

የሕምልቲ

- 22 Alichä, Hamli und Bamyä 15,50
Gemischtes Gemüse, Grünkohl und
Okra-Schoten mit Ingera (Fladenbrot)
- 23 Alichä, Tumtumo und Bamyä 15,50
Gemischtes Gemüse, rote Linsen und
Okra-Schoten mit Ingera (Fladenbrot)
- 24 Alichä, Hamli, Tumtumo und Bamyä 16,50
Gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl
und Okra-Schoten mit Ingera (Fladenbrot)
- 25 Tofu, Hamli, Tumtumo und Alichä 18,50
Tofu (bio) gebraten mit Knoblauch, Tomaten
Zwiebeln und Okra-Schoten, dazu gemischtes Gemüse,
rote Linsen und Grünkohl mit Ingera (Fladenbrot)

Vegetarische/Vegane Platten (gemeinsame Platte bis 8 Personen möglich)

- 26 Madi Alichä (für 2 Personen) 32,-
Gemischtes Gemüse, rote Linsen und Grünkohl
und Okra-Schoten mit Ingera (Fladenbrot)
- 27 Madi Tofu (für 2 Personen) 36,-
Tofu (bio) gebraten mit Knoblauch, Tomaten,
Zwiebeln und Okra-Schoten, dazu gemischtes Gemüse,
rote Linsen und Grünkohl mit Ingera (Fladenbrot)

Couscousgerichte mit Okra-Schoten

Vegetarische / vegane Gerichte

የሕምልቲ

28 Couscous Alichä 16,50

Gemischtes Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, grüne Bohnen, Paprika), dazu rote Linsen, Grünkohl und Okra-Schoten mit Couscous

29 Couscous Tofu 18,50

Tofu (bio) in scharfer Sauce gebraten, dazu gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl und Okra-Schoten mit Couscous

Fleischgerichte

30 Couscous Berai 19,50

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Paprika, dazu gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl und Okra-Schoten mit Couscous

31 Couscous Begi 20,50

Gebratenes Lammfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Paprika, dazu gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl und Okra-Schoten mit Couscous

32 Couscous Derho Begi 21,50

Hähnchenschenkel und Lammfleisch, dazu Ei, gemischtes Gemüse, Grünkohl, rote Linsen und Okra-Schoten mit Couscous

33 Couscous Derho Berai 21,50

Hähnchenschenkel und Rindfleisch, dazu Ei, gemischtes Gemüse, Grünkohl, rote Linsen, und Okra-Schoten mit Couscous

Spezial-Couscousgerichte* mit Okra-Schoten und Salat

- 34 Couscous Spezial 24,50
Gewürfeltes Rindfleisch in Peperoni, Knoblauch,
Tomaten und Zwiebeln gebraten, Lammfleisch
mit Okra-Schoten, Hähnchenschenkel,
dazu rote Linsen, gemischtes Gemüse,
Grünkohl und Couscous*
- 35 Kilwa Kangaroo Derho 28,50
Kängurufleisch geschneuzelt und gebraten mit
Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Hähnchenschenkel, Ei, Gemischtes Gemüse,
rote Linsen, Grünkohl, Okra-Schoten
und Couscous* oder Couscous gemischt mit Reis
- 36 Kilwa Assa Derho 28,50
Seelachsfilet gewürfelt und gebraten mit
Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Hähnchenschenkel, Ei, Gemischtes Gemüse,
rote Linsen, Grünkohl, Okra-Schoten
und Couscous* oder Couscous gemischt mit Reis

* Couscous besteht aus Hartweizengrieß
Alle obigen Gerichte können mit Couscous oder
mit Ingera (Fladenbrot) bestellt werden.

Menüs

nach Wahl mit Couscous oder Ingera Fladenbrot

Vorspeise zu jedem Menü

Eisbergsalat mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten
oder Suppe nach Wahl

M1 Couscous Tofu Spezial (vegan) 29,50

Tofu (bio) gewürfelt und gebraten mit
Tomaten, Pepperoni und Knoblauch, dazu
Gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl
und Okra-Schoten mit Couscous

M2 Couscous Assa Derho 36,50

Seelachsfilet gewürfelt und gebraten mit
Tomaten, Pepperoni, Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Rindfleisch, Hähnchenschenkel, Ei,
Gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl und
Okra-Schoten mit Couscous

M3 Couscous Kangaroo Derho 36,50

Kängurufleisch geschnetzelt und gebraten mit
Tomaten, Pepperoni, Knoblauch und Zwiebeln,
dazu Lammfleisch, Hähnchenschenkel, Ei,
Gemischtes Gemüse, rote Linsen, Grünkohl und
Okra-Schoten mit Couscous

M4 Couscous Kangaroo Assa Spezial 39,50

Kängurufleisch geschnetzelt und Seelachsfilet
gewürfelt und gebraten mit Tomaten, Pepperoni,
Knoblauch und Zwiebeln, dazu Hähnchenschenkel,
Rindfleisch, Lammfleisch, Ei, Gemischtes Gemüse,
rote Linsen, Grünkohl und Okra-Schoten mit Couscous

Nachtisch zu jedem Menü

Temri, Kataifi, Eis oder
ein warmes Getränk Ihrer Wahl
(z.B. Espresso, Cappuccino oder Eri-Kaffee).

Dessert

- 46 Kataifi (Teigfaden, warm) 5,50
gebacken mit cremigem Vollmilch-Joghurt,
Zimt, und Kokosraspeln, dazu Mangosirup*
- 47 Kataifi (Teigfaden, warm) mit Eis 6,50
gebacken mit cremigem Vollmilch-Joghurt,
Zimt, und Kokosraspeln, dazu Mangosirup*
gekrönt mit einer
Kugel Vanilleeis



- 48 Vanilleeis (3 Kugeln) mit Mangosirup* ... 5,50
oder gemischtes Eis nach Wahl
(Vanille, Schoko, Erdbeer)
- 49 Temri 6,50
Datteln, Joghurt, Honig, Erdnüsse,
und Halwa (Sesampaste)**
- 50 Temri Soja-Joghurt (vegan) 7,50
Datteln, Soja-Joghurt, Erdnüsse,
und Halwa (Sesampaste)** und dazu
Mangosirup oder Agawan (Dicksaft)

* Mangosirup enthält Konservierungsstoffe.

** Halwa enthält Emulgator E330 und E471.

Warme Getränke

Tasse Tee	
(Schwarzer Tee, Kamille, Pfefferminze)	3,20
Somalia Tee (Schwarzer Tee mit Nelken)	3,80
Schwarzer Tee mit Ingwer.....	3,80
Tasse Kaffee	3,20
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Marola (Afrikanischer Likör)	5,20
Eritreischer Kaffee mit Ingwer	3,80
Tee mit Rum	5,20
Cappuccino	4,20
Cappuccino mit Amarula	5,90
Heiße Schokolade	4,20
Milchkaffee	4,20

Alkoholfreie Getränke

	klein	groß
	0,2	0,4
Sinalco Cola, Cola light 1) 2)	2,50	4,30
Afri Cola 1) 2)	2,80	4,80
Sinalco Orange 1) 4)	2,50	4,30
Spezi (Cola-Mix) 1) 2)	2,50	4,30
Mineralwasser (Selters)	2,50	4,30
Süßer Sprudel	2,50	4,30
Bitter Lemon (Schweppes) 3)	2,80	4,80
Tafelwasser (ohne Kohlensäure)	2,00	3,80
Flasche Wasser (0,75)		7,20

Softbar (als Schorle)

	klein	groß
	0,2	0,4
Apfelsaft-Schorle	2,50	4,20
Orangensaft-Schorle (Granini)	2,80	4,60
Johannisbeer-Schorle	2,80	4,60
Maracuja-Mango Nektar-Schorle	2,80	4,60
Ananassaft-Schorle	2,80	4,60
Kirsch Nektar-Schorle	2,80	4,60
Banane Nektar-Schorle (Granini)	2,80	4,60
Alle Säfte auch pur	3,20	5,20

Fassbier

Rothaus Märzen Export	0,4l	4,20
Rothaus Märzen Export (klein)	0,2l	3,20
Jever Pilsener	0,3l	3,80
Cola-Bier	0,4l	4,20
Radler	0,4l	4,20

Flaschenbier

Jever Pilsener Fun (alkoholfrei)	0,33l	3,80
Kristallweizen (Schöffler Hofer) ..	0,5l	4,60
Hefeweizen (Schöffler Hofer)	0,5l	4,60
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,60

Mongozo-Bier

Das traditionelle afrikanische Bier
in der Kalawas-Trinkschale.

Mongozo Banane (3,6% vol.)	0,33l	5,20
Mongozo Kokos (3,6% vol.)	0,33l	5,20
Mongozo Mango (3,6% vol.)	0,33l	5,20

außerdem:

Ma Suwa (Eritreisches Bier)	0,33l	5,20
-----------------------------------	-------	------



1) mit Farbstoff
3) chininhaltig

2) koffeinhaltig
4) mit Antioxidationsmittel

Rotweine

(0,2 l.)

African Rock Cabernet Sauvignon Pinotage (trocken, 13,5% vol.)	6,50
Lambrusco Puglia Italienisch	5,50
Schorle rot	5,50
NEDERBURG Rosé (12% vol.)	6,50

Weißweine

(0,2 l.)

African Rock Sauvignon Blanc (trocken, 12% vol.)	6,50
Riesling Wissing Pfalz (trocken, 11,5% vol.)	5,50
Schorle weiß	5,50

Flaschenweine

(0,75 l.)

rot

NEDERBURG South Africa Pinotage (trocken, 13,5% vol.)	23,50
NEDERBURG South Africa Merlot (trocken, 14,0% vol.)	23,50
GOLDEN KAAAN South Africa Cabernet Sauvignon (trocken, 13,5% vol.)	24,50

weiß

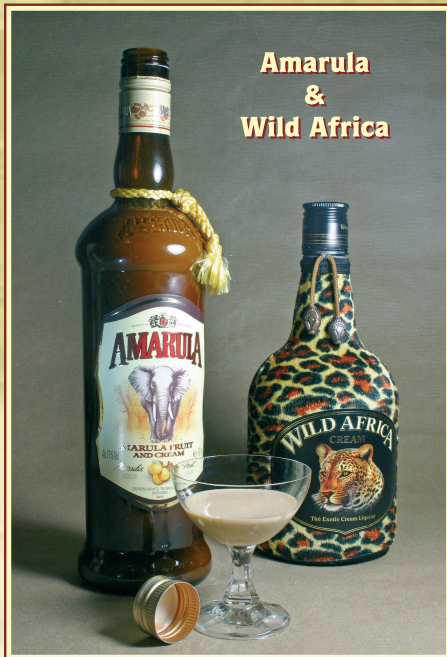
NEDERBURG South Africa Chardonnay (trocken, 13% vol.)	23,50
NEDERBURG South Africa Sauvignon Blanc (trocken, 13,5% vol.)	23,50

rosé

NEDERBURG South Africa Rosé (12% vol.)	23,50
---	-------

Magenbitter Liköre

Sambuca (2 cl /40%)	3,60
Ouzo 12 (2 cl /38%)	2,60
Amarula (Südfrikanischer Likör mit Früchten aus Marula, (4 cl /17%) 1)	4,50



Rum (2 cl)

Bacardi (40%)	3,80
Jamaican (40%)	3,80

Aperitifs Harddrinks (2 cl)

Tequilla Sierra (40%)	3,60
Wodka Gorbatschow (38%)	3,60
Grappa (40%)	3,20
Fernet Branca (40%)	3,20
Ramazotti (30%)	3,20
Martini (16% - 5 cl)	3,80

Whisky (4 cl)

Scotch Whisky Dimple (40%)	5,50
Chivas Regal (40%)	5,50
Jonnie Walker Red Lable, Balantines Finest, Jack Daniels Tennessee, Jim Beam Kentucky straight (40%)	4,50

Sekt

Glas Sekt	0,1l	3,80
Flasche Sekt	0,7l	23,50

- 1) mit Farbstoff
- 2) koffeinhaltig
- 3) chininhaltig
- 4) mit Antioxidationsmittel



Longdrinks

Wodka Gorbatschow (38%, 4 cl) + Lemon	8,50
Wodka Gorbatschow (38%, 4 cl) + Orangensaft	8,50
Wodka Gorbatschow (38%, 4 cl) + Tonic	8,50
Gin Gordons (37,5%, 4 cl) + Lemon / Tonic	8,50
Gin Gordons (37,5%, 4 cl) + Orangensaft	8,50
Malibu (21%, 4 cl) + Orangensaft	8,50
Malibu (21%, 4 cl) + Bananensaft	8,50
Campari (25%, 4 cl, mit Farbstoff) + Soda / O-Saft	8,50

Cocktails

Mes Cocktail	11,50
Bacardi, Sekt, Mango-Maracujanektar	
Africana	9,50
Mango-Maracujanektar, Ananassaft, Bitter Lemon, Sahne	
Trommel	13,50
Jamaika Rum, Wodka, Malibu, Tequila, Mango-Maracujanektar – Da kommt was in Bewegung!	

MOGOGO

Eritreisches Restaurant

Verschenken Sie...

...ein Stück afrikanischer Lebensfreude.
Der attraktive Geschenk- Gutschein
für das Restaurant **Mogogo** ist immer eine gute Idee



Speisen zum Mitnehmen

Sie können natürlich auch alle Gerichte
nach Hause mitnehmen.

Z. B. Bequem per Telefon bestellen und eine halbe
Stunde später stehen Ihre gewünschten Speisen
zur Abholung bereit.

Fragen Sie auch nach unserer Mitnahmekarte. Damit
können Sie in aller Ruhe zu Hause auswählen.