



INJERA

ERITREISCHE & ÄTHIOPISCHE SPEZIALITÄTEN

HAMBURG

SPEISEKARTE



DIGITALE MENÜKARTE

Willkommen

bei „Injera – Eritreische & Äthiopische Spezialitäten“ in Hamburg St. Georg!

Tauchen Sie ein in die authentische Küche Eritreas und Äthiopiens und entdecken Sie die vielfältigen Aromen und Traditionen des Horns von Afrika. Im Injera vereinen sich herzliche Gastfreundschaft, aromatische Gewürze und authentische Rezepte zu einer kulinarischen Reise durch zwei der faszinierendsten Küchen Afrikas.

Im Mittelpunkt unserer Speisen steht das namensgebende Injera – ein weiches, leicht säuerliches Fladenbrot aus Teffmehl, das die Grundlage nahezu aller Gerichte bildet. Doch Injera ist mehr als nur Beilage: Es wird traditionell als Esswerkzeug genutzt. Mit einem Stück Fladenbrot nimmt man die Speisen direkt auf – eine einzigartige Art zu essen, die Nähe und Verbundenheit schafft. Dieses gemeinschaftliche Erlebnis spielt in der eritreischen und äthiopischen Kultur eine zentrale Rolle.

Unsere Gerichte werden auf großen, runden Platten serviert und bieten eine reiche Auswahl an köstlichen Fleisch-, Gemüse- und Linsenspezialitäten. Auch vegetarische und vegane Optionen sind zahlreich vertreten, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Frühstück



01

Kichafitfit

ክቻፍትፍት

Zerteilte Kitcha-Fladenbrotstücke in geklärter Butter & scharfer Tomatensauce.

Bi Tesmi (Mit Butter)

€ 12.50

Bi Siga (Mit Fleisch)

€ 15.00



02

Sils Inkakoho

ስልሲ እንቁሆ

Scharfe Tomatensoße mit Eiern.

11.00 €



03

Fata

ፋጣ

Zerkleinerte Brötchen in scharfer Tomatensauce, dazu Joghurt & Tomatensalat.

10.50 €



Frühstück



04

Foul Meselah

ፍል ሞስለ

Gekochte Saubohnen mit Zwiebeln, Tomaten, Chili & Ei.

12.50 €



05

Panino

ፓኒኖ

Mit Scheibenzwiebeln, Tomaten & grüner Paprika im Brot.

3.50 €



06

Frittata

ፍሪታታ

Gebackenes Omelett mit Gemüse, Zwiebeln und eritreischen Gewürzen.

10.50 €



Vorspeisen



07

Sambusa

ሳምቡሳ

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse (Vegan) oder Fleisch.

5.90 €



08

Haussalat mit Sambusa

ሃውስ ሳላት

Frischer Haussalat mit knusprigen Sambusa-Teigtaschen und Dressing.

1 Sambusa

6.00 €

3 Sambusa

8.90 €



09

Pommes

ፖምስ

Crispy French fries served with ketchup or mayonnaise.

4.90 €



10

Pommes und Sambusa

ፖምስ እና ሳምቡሳ

Knusprige Crinkle-Pommes mit frisch gefüllten Sambusa-Teigtaschen und Dipsauce.

9.90 €



Vegetarisch



11

Shiro

ሸሮ

Geröstete Kichererbsen mit eritreischen Gewürzen.

14.90 €



12

Ades

አደስ

Rote Linsen mit Zwiebeln, Peperoni & Knoblauch, mit versch. Gewürzen verfeinert.

13.90 €



13

Alicha

አልቻ

Weißkohl, Zwiebeln, Kartoffeln & Möhren, mit Gewürzen verfeinert.

12.50 €



14

ሺጋን ኮምፒዩተር

Weißkohl und Brechbohnen.

17.50 €

33,00 €

48,00 €

62,00 €



Fleisch



15

Tsada Tibsi

ጥብስ ዓዳ

Gebratenes Fleisch in einer hellen, milden Soße mit Zwiebeln, Paprika & Gewürzen.

18.90 €



16

Shekla

ሸቅሎ

Zartes, gebratenes Kalbsfleisch in Öl, mit Paprika, Zwiebeln & Rosmarin.

19.50 €



17

Tibsi / Keyih

ጥብስ / ቀይህ

Scharf gebratenes, saftiges Fleisch mit einer würzigen Marinade.

18.90 €



Fleisch



18

Gaslight Tibsi

ጋስላይት ተብሲ

Aus fein gehacktem Fleisch, gewürzt mit Chili, Rosmarin und Mitmita.

18.50 €

19

Firfir

ፍርፍር

Zerteilte Kitcha-Fladenbrotstücke in geklärter Butter & scharfer Tomatensauce.

16.50 €



20

Zigni

ዝግኒ

Scharf gewürztes Fleisch in einer reichhaltigen Tomatensoße & Berbere.

16.50 €



Fleisch



21

Kombi

ኮምቢ

Kombination aus Shekla, Keih und Tsada Tibsi.

54.00 €



22

Spezial Gemischte Platte

ስፔሻል ድብልቅ ሳሕኒ

Für 2 Personen. Kombination aus Bebiaynetu, Shekla und Tsada Tibsi.

52.00 €

23

Spezial Tibsi Platte

ስፔሻል ጥብስ ሳሕኒ

Für 1 Person. Kombination aus Bebiaynetu und Keih oder Tseda Tibsi.

25.90 €



Fleisch



24

Spezial Kifto

ክፍቶ ስፔሻል

Rohes Rinderhack mit Mitmita & Gewürzbutter, dazu Grünkohl & Frischkäse.

19.90 €



25

Dulet

ዱለት

Fein gehacktes Rindfleisch, Leber und Lammkutteln, scharf gewürzt und auf Injera angerichtet.

18.90 €

26

Kilwa kebdi (Kibda)

ኪብዳ

Zarte Lammleber mild gewürzt mit Peperoni, Zwiebeln und Rosmarin.

14.90 €



Fleisch



27

Dorho

ደርዖ

Hähnchenschenkel in scharfer Tomatensoße mit original eritreischer Gewürz-Butter & gekochtem Ei.

16.50 €



28

Bebiaynetu mit Zigni oder Dorho

ብዕያነቲ

Komposition aus Grünkohl, gerösteten Kichererbsen, roten Linsen, gelben Linsen, Weißkohl & Brechbohnen.

1 Person

18 €

2 Personen

35 €

3 Personen

52 €

4 Personen

66 €



Getränke



29

Heiße Getränke

ፀቀ ፀጠጦች

Kaffee klein	2.50 €
Kaffee groß	3.50 €
Cappuccino	2.50 €
Latte Macchiato	3.50 €
Espresso	2.50 €
Tee klein	1.50 €
Tee groß	2.00 €

 Heiße Getränke



Kalte Getränke

ቀዝቃዛ ፀጠጦች

Cola	3.00 €
Cola Zero	3.00 €
Sprite	3.00 €
Mezzo Mix	3.00 €
Fanta	3.00 €
Red Bull	3.00 €
Wasser Viva con Agua	2.50 €

Getränke



Milkshakes

ՄԱՀԱՂՆԻՔ

Erdbeer-
Shake

6.50 €

Mango-
Shake

6.50 €

Schokolade-
Shake

6.00 €



Frische Säfte

ՖՐԻՍԿԵ

Orangensaft

5.50 €

Zitronensaft
mit Minze

5.50 €

Mangosaft

6.00 €

(mit Milch oder
ohne)

Erdbeersaft

6.00 €

(mit Milch oder
ohne)

Getränke



Alkoholfreies Bier

አልኮሎል ያልሆነ ቢራ

Becks Blue	3.50 €
Jever alkoholfrei	3.50 €
Krombacher Pilsener	3.50 €
Flensburg Radler	3.50 €
Heineken	3.50 €



Fritz Kola & Limo

ፍሪትስ ኮላ

Fritz Kola	3.50 €
Fritz Limo Orange	3.50 €
Fritz Limo Zitrone	3.50 €
Fritz Limo Honigmelone	3.50 €
Fritz Spritz Bio Apfelschorle	3.50 €
Fritz Spritz Bio Rhabarberschorle	3.50 €

Kaffeezeremonie



Die Kaffeezeremonie ist ein zentraler Bestandteil der Traditionen Äthiopiens und Eritreas. Sie ist weit mehr als eine einfache Kaffeepause: Sie symbolisiert Gemeinschaft, Respekt und Spiritualität. Kaffee wird Freunden, Nachbarn sowie Gästen, etwa bei Festen oder Hochzeiten, mit großer Sorgfalt und Herzlichkeit serviert.

Lehnt jemand den angebotenen Kaffee ab, wird stattdessen häufig Tee – in der Landessprache Shai – gereicht. Diese Zeremonie ist ein Ausdruck von Respekt, insbesondere gegenüber Älteren, und bietet einen besonderen Moment, der dem Segen und der Wertschätzung des Lebens gewidmet ist.

<i>Kaffeezeremonie</i>	1 Person	6,00 €
	2 Personen	10,00 €
	3 Personen	13,00 €
	4 Personen	16,00 €





INJERA

ERITREISCHE & ÄTHIOPISCHE SPEZIALITÄTEN · HAMBURG

ÖFFNUNGSZEITEN

So – Do **12:00 – 22:00**

Fr – Sa **12:00 – 23:00**

ADRESSE

Brennerstraße 35
20099 Hamburg St. Georg



DIGITALE MENÜKARTE