

AUTUMN / WINTER



SHAKA ZULU

FOOD & DRINKS

VORSPEISEN



BROT 3⁵⁰
mit hausgemachter
Zwiebelcreme

VORSPEISENVARIATION

für 2 Personen 16⁹⁰ | jede weitere Person 7⁹⁰

Eine Auswahl unserer afrikanischen Vorspeisen – abwechslungsreich, aromatisch und ideal zum Teilen

 auch vegetarisch möglich



AFRICAN BRUNCH BUFFET

Inkl. Orangensaft oder
ein Glas Crémant

JEDEN SONNTAG 10 - 14 UHR
PRO PERSON 24⁹⁰



TAPAS

Unsere Gerichte als kleine Portion

Ihr könnt alle Gerichte von der grünen Seite als kleine Tapas-Portion bestellen.

Falls ihr euch nicht entscheiden könnt, empfehlen wir das Communal Meal Menü. Eine Auswahl an verschiedenen südafrikanischen Gerichten in kleinen Tapas Portionen inkl. Brot, Dip und Dessert





APERITIF



APEROL SPRITZ L,2 0,2l 7⁵⁰
Martini Prosecco, Aperol, Soda, Orange

**LILLET BLANC
WILD BERRY** L,2 0,2l 7⁵⁰
Lillet, Schweppes Wild Berry, gemischte Beeren



HUGO L,2 0,2l 7⁵⁰
Martini Prosecco, Minze, Holundersirup,
Limette, Soda

POMEGRANATE BUBBLY L,2 0,2l 5⁹⁰
Granatapfel gestampft, Prosecco

HAPPY HOUR!
MO-SA 21:30 - 22:30
JEDER COCKTAIL 8⁹⁰

EARLY BIRD!
MO-DO 17 - 18:30
JEDER COCKTAIL 8⁵⁰

HOMEMADE COCKTAILS

AUF WUNSCH AUCH ZUCKERFREI ERHÄLTICH



POMEGRANATE CAIPIRINHA 10⁹⁰
Limette, Granatapfel, Cachaca

VIRGIN POMEGRANAT CAIPIRINHA 9⁵⁰
ALKOHOLFREI
Limette, Granatapfel

PASSIONFRUIT MOJITO 10⁹⁰
Limette, Minze, Passionsfrucht, Havana Club

VIRGIN PASSIONFRUIT MOJITO 9⁵⁰
ALKOHOLFREI
Limette, Minze, Passionsfrucht

PAARL PISCO SOUR 10⁹⁰
Capel Pisco, Zitrone, pasteurisiertes Eiweiß

LIMPOPO LYCHEE 10⁹⁰
Beefeater Gin, Lychee, Rosenblüten

VIRGIN LIMPOPO LYCHEE 9⁵⁰
ALKOHOLFREI
Lychee, Rosenblüten, Tonic

MANGO BANG 10⁹⁰
Bacardi Weiß, Mango, Maracuja, Sahne

VIRGIN MANGO BANG 9⁵⁰
ALKOHOLFREI
Mango, Maracuja, Sahne

ESPRESSO MARTINI 10⁹⁰
Wodka, Espresso und Kaffeeelikör



TAPAS GERICHTE



**GROUND BEEF OR
VEGAN SAMOOSA** ^{AI,C}

TAPAS-PORTION 4⁹⁰

Eine frittierte Teigtasche mit Rinderhack- oder
Gemüsefüllung

WECHSELNDE TAGESSUPPE 4⁹⁰

Täglich frisch zubereitete Suppe, inspiriert von
saisonalen Zutaten und afrikanischen Aromen

ODER

SWEET POTATO WEDGES | MUSHROOM CREAM ^{G,10} TAPAS-PORTION 7⁹⁰
Wedges aus weißen Süßkartoffeln | Champignoncreme

ROASTED BUTTERNUT AND CHICK PEA & CURRY TAPAS-PORTION 7⁹⁰
Butternutkürbis | Kichererbsen | Curry

TANZANIAN FISH STEW ^{D,10} TAPAS-PORTION 9⁹⁰
Kaphecht | Tomaten | rote Paprika | Spinat | Kokosmilch

MALAWIAN LEMON CHICKEN ¹⁰ TAPAS-PORTION 9⁹⁰
ausgelöste Hähnchenkeule | Tomaten | Zwiebel | Ingwer | eingelegte Zitronen

SPICY DURBAN BEEF CURRY 9⁹⁰
Rindfleisch Curry nach Durban Art

MEALIE FRITTERS | PAPRIKA AIOLI ^{C,G,J,10} TAPAS-PORTION 7⁹⁰
zwei Maisrösti | Käse | grüne Chilis



Lemon Chicken



vegetarisch



vegan



BEILAGEN

REIS TAPAS-PORTION 4⁵⁰

PAP ^G TAPAS-PORTION 4⁵⁰
Traditioneller südafrikanischer Maisbrei



Mealie Fritters



ZU BEIDEN MENÜS
servieren wir Brot ^{A1} mit
hausgemachter Zwiebelcreme ^G

MENÜ PREISE

MINI COMMUNAL MEAL 23⁹⁰ pro Person

mit kleineren Portionen, ohne Nachschlag, min. 2 Personen

Alle 7 Gerichte auf der grünen Seite gegenüber; 2 Beilagen, Dessert



auch vegetarisch mit 6 Gerichten aus der Haupt- & Wochenkarte möglich

COMMUNAL MEAL (ALL-YOU-CAN-EAT) 29⁹⁰ pro Person

NUR TISCHWEISE BESTELLBAR

Alle 7 Gerichte der grünen Seite gegenüber mit Nachschlag;

2 Beilagen, Dessert plus Bread & Spread und Snacks (Oliven, Dukka, Papadam)



auch vegetarisch mit 6 Gerichten aus der Haupt- & Wochenkarte möglich

NOCH NICHT SICHER?

Ein Upgrade von Mini auf all you can Eat ist jederzeit möglich!

HAUSGEMACHTE SAUCEN 1,2 2⁵⁰

Peri-Peri Hot Sauce | Shaka Zulu Extreme Hot Sauce

NAM FLAVA PFIRSICH CHUTNEY 16 2⁵⁰

Original aus Namibia

ACHAR 1 1⁵⁰

scharf eingelegtes Gemüse

SNACKS ^{A1,H,K,I,13} 7⁵⁰

Papadam, Dukka, Oliven, Peppadew

BILTONG ^{1,3} 50G 7⁹⁰

Dörrfleisch vom Rind

ALKOHOLFREIES

LEMON LEMONADE ¹⁰ 0,5l ⁷50

Südländische Zitronen, traditionelles Rezept

Homemade!

GREEN APPLE-

POMMEGRANATE ¹⁰ 0,5l ⁷50

Grüner Apfel, Granatapfel, traditionelles Rezept

PINK LEMONADE ¹⁰ 0,5l ⁷50

Südländische Früchte, traditionelles Rezept

PEACH LEMONADE ¹⁰ 0,5l ⁷50

Südländische Pfirsiche, traditionelles Rezept

VÖSLAUER

MINERALWASSER 0,25l ²90 | 0,75l ⁷90

Sprudel | Still

GLAS WASSER 0,2l ²20 | 0,4l ³70

Sprudel | Still

AFRI 0,33l ³90

Afri Cola ^{2,11} | Afri Cola Zero ^{2,6,7,11} | Afri Cola Mix ^{2,11}

Bluna Orange ² | Bluna Zitrone ²



RED BULL ^{2,11} 0,25l ⁴50

GRANINI TRINKGENUSS ² 0,2l ³50

Apfel Trüb | Orange | Mango | Maracuja |
schwarze Johannisbeere | Rhabarber | Tomato

FRUCHTSCHORLEN ² 0,2l ²90 | 0,4l ⁴90

Apfel Trüb | Rhabarber | Maracuja |
schwarze Johannisbeere

SCHWEPPE 0,2l ³50

Bitter Lemon ^{2,10} | Tonic Water ¹⁰ | Wild Berry ² |
Ginger Ale ² | Ginger Beer

VITA MALZ ^{A4} 0,33l ³90

WUMA AFRICAN

GUARANA ¹¹ 0,5l ⁵90

Vitamin Energy Drink aus natürlichem Guarana,
Ginseng und Wüstenquellwasser Namibias



HEISSGETRÄNKE

HOT ELEPHANT ^{G,L} ⁵50

Kakao mit Amarula, Sahne und Schokoraspeln



CAFÉ CRÈME ¹¹ ²90

ESPRESSO ¹¹ ²50

ESPRESSO DOPPIO ¹¹ ³90

ESPRESSO MACCHIATO ^{G,11} ²90

ESPRESSO CORTADO ^{G,11} ²90

CAPPUCCINO ^{G,11} ⁴00

LATTE MACCHIATO ^{G,11} ⁴50

MILCHKAFFEE ^{G,11} ⁴50

KAKAO ^G ³50
mit Sahne ^G + ⁰70

ROSÉWEIN

BUITENVERWACHTING ROSÉ^L

WESTERN CAPE, CONSTANTIA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – eleganter Rosé

Erdbeeren, Pfirsich, frisch, feine Frucht

0,1l 3⁵⁰ | 0,2l 6⁵⁰ | 0,75l 23⁹⁰

BIERE VOM FASS

STARNBERGER HELL^{A4} 0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5⁹⁰

auch als Radler oder Alster möglich

AUS DER FLASCHE

KROMBACHER HEFE WEIZEN^{A1} 0,5l 5⁹⁰

FRÜH KÖLSCH^{A4} 0,33l 4²⁰

FRÜH NATURRADLER^{A4} 0,33l 4²⁰

FRÜH KÖLSCH 0,0%^{A4} 0,33l 4²⁰

KROMBACHER WEIZEN
ALKOHOLFREI^{A1} 0,5l 5⁹⁰

TEE

ROOIBOS NATUR 3¹⁰

ROOIBOS PAPAYA-INGWER 3⁵⁰

Rosenblütenblätter, Orangenschale,
kandierte Ingwerstücke

ROOIBOS LEMONFRESH 3¹⁰

Lemongras, Nana-Minze

EARL GREY¹¹ 3⁵⁰

FRISCHER INGWER ZITRONENTEE 4⁵⁰

FRISCHER MINZTEE 4⁵⁰

FRISCHER MINZ-INGWERTEE 4⁵⁰

WEISSWEINE

OFFENE WEINE

ROBERTSON BARISTA CHARDONNAY ^L

WESTERN CAPE

100 % Chardonnay

Reife Ananas, Pfirsich, feine Vanille
Cremige Textur, dezente Röstaromen

0,1l 3⁹⁰ | 0,2l 7⁹⁰ | 0,75l 28⁹⁰

BOEKENHOUTSKLOOF

PORCUPINE RIDGE

SAUVIGNON BLANC ^L

WESTERN CAPE

100 % Sauvignon Blanc

Tropische Früchte, Zitronengras,
Passionsfrucht, Mineralisch, lebendige Säure

0,1l 3⁷⁰ | 0,2l 6⁹⁰ | 0,75l 24⁹⁰



M.A.N. „FREE-RUN STEEN“

CHENIN BLANC ^L

PAARL, WESTERN CAPE

100 % Chenin Blanc

Tropische Früchte, Ananas, reife Birne
Frisch, saftig, ausgewogene Säure

0,1l 3⁴⁰ | 0,2l 6²⁰ | 0,75l 21⁹⁰

FLASCHENWEINE

BOSCHENDAL „LE BOUQUET“ ^L

FRANSCHHOEK, STELLENBOSCH

Chenin Blanc, Chardonnay, Weisser Riesling,
Viognier, Muscadell und Gewürztraminer
Fruchtig, rote Äpfel, Lychee, Papaya

0,75l 27⁵⁰

HAUTE CABRIERE CHARDONNAY PINOT NOIR ^L

WESTERN CAPE

typische Champagner-Cuvée,
Chardonnay, Pinot Noir
frische und fruchtige Aromen

0,75l 34⁹⁰



STARK-CONDÉ

FIELD BLEND ^L

JONKERSHOEK VALLEY, STELLENBOSCH

Roussanne, Chenin Blanc, Verdelho, Viognier
Weiße Blüten, reife Birne, Aprikose
Zitrusfrische, feine Kräuter

0,75l 46⁹⁰

ROTWEIN

OFFENE WEINE

BOEKENHOUTSKLOOF PORCUPINE RIDGE SYRAH ^L WESTERN CAPE

100% Syrah
Pflaumen, Brombeeren, Veilchen
Pfeffer, Nelken, Lakritz

0,1l 4⁵⁰ | 0,2l 8⁵⁰ | 0,75l 29⁹⁰

ROBERTSON BARISTA PINOTAGE ^L WESTERN CAPE

100% Pinotage
Reife Maulbeeren, Pflaumen, Kirschen
Vanille, Mokka, feine Röstaromen

0,1l 3⁹⁰ | 0,2l 7⁹⁰ | 0,75l 28⁹⁰



M.A.N. „JAN FISKAAL“ MERLOT ^L PAARL, WESTERN CAPE

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Pflaumen, dunkle Kirschen
Feine Gewürznoten, dezente Kräuter

0,1l 3⁴⁰ | 0,2l 6²⁰ | 0,75l 21⁹⁰

FLASCHENWEINE

BOSCHENDAL „LANOY“ ^L FRANSCHHOEK

Merlot, Cabernet Sauvignon
Schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen
Gewürze, Zedernholz, Zigarrenkiste

0,75l 39⁹⁰

SHORT LEFT RED BLEND ^L STELLENBOSCH, WESTERN CAPE

Cabernet Sauvignon, Cinsault,
Grenache, Merlot, Malbec
Dunkle Beeren, schwarze Johannisbeere,
Kräftig, balanciert, langer Abgang

0,75l 29⁹⁰



KANONKOP „KADETTE“ PINOTAGE ^L STELLENBOSCH

100% Pinotage
Himbeeren, Erdbeeren, reife Pflaumen
Vanille, feine Holznoten, weiche Tannine,
rund, harmonischer Abgang

0,75l 39⁹⁰

LIEVLAND CABERNET SAUVIGNON ^L STELLENBOSCH

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Shiraz
Dunkle Beeren, schwarze Johannisbeere
Graphit, Schokolade, Lakritz
Strukturiert, feine Tannine, elegante Säure

0,75l 36⁹⁰

CHAMPAGNER & SEKT

TAITTINGER CHAMPAGNER BRUT ^L 0,75l 82⁵⁰

MARTINI PROSECCO ^L 0,1l 4⁵⁰ | 0,75l 29⁹⁰

LONGDRINKS

PIMM'S NO1 CUP ^{L,2} 0,4l 8⁹⁰

Pimm's No1, Gurke, Ginger Ale

MONKEY 47 GIN & TONIC ¹⁰ 0,3l 10⁹⁰

BEEFEATER GIN & TONIC ¹⁰ 0,3l 7⁹⁰

AMARULA GIN & TONIC ^{G,L,10} 0,3l 9⁹⁰

FLUÈRE ALKOHOLFREIER

GIN & TONIC ¹⁰ 0,3l 8⁹⁰

ABSOLUT VODKA REDBULL ^{2,1l} 0,3l 9⁹⁰

CUBA LIBRE ^{2,1l} 0,3l 9⁹⁰

Havana Club 7 Jahre, Coca Cola, Limette

FOUR ROSES WHISKEY

& COKE ^{2,1l} 0,3l 8⁹⁰

MOSCOW MULE 0,3l 9⁹⁰

Absolut Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

CIDRE

APFEL RÄUBER ^L

0,33l 5⁵⁰

SPIRITUOSEN

MARTINI ^{L,2} 5cl 4⁶⁰

Bianco / Dry / Rosso / Floreale / 0% Vol

ABSOLUT VODKA 2cl 2⁹⁰

KOSKENKORVA VODKA 2cl 3⁵⁰

OLMECA TEQUILA 2cl 2⁹⁰

Reposado / Silver

ROOSTER TEQUILA 2cl 2⁹⁰

Reposado / Blanco

PATRÓN TEQUILA 2cl 3⁹⁰

Reposado / Silver

GRAPPA 2cl 2⁹⁰

SAMBUCA MOLINARI ² 2cl 2⁹⁰

HAVANA CLUB 7 ANOS 2cl 3⁹⁰

BUMBU RUM ORIGINAL 2cl 4⁹⁰

BUMBU XO 2cl 5⁹⁰

RON ZACAPA 23 2cl 5⁹⁰

FOUR ROSES SINGLE BARREL

BOURBON WHISKEY 2cl 4⁹⁰

GLENLIVET 15 YEARS 2cl 5⁹⁰

LAGAVULIN 16 YEARS MALT 2cl 5⁹⁰

RAMAZZOTTI / AVERNA 4cl 4⁵⁰

JÄGERMEISTER 2cl 2⁹⁰

SOUTH AFRICAN GOODIES

KWV 10 YEARS BRANDY ^L 2cl 4⁹⁰

WILDERER PINOTAGE TRESTER ^L 2cl

5⁵⁰

WILDERER ROGUE APPLE

PIE MOONSHINE 2cl 5⁵⁰

BAIN'S CAPE MOUNTAIN WHISKY 4cl

5⁹⁰

AMARULA ^{G,L} 5cl 4⁵⁰

SPRINGBOKKIE ^{G,L,2} 2cl 3⁵⁰

Peppermint Liqueur, Amarula

GEMSBOCK ^{G,L,2} 2cl 3⁵⁰

Sambuca, Amarula

SOWETO TOILET ^{G,L,2} 2cl 3⁵⁰

Licor 43, Amarula, Chocolate Liqueur

Allergene & Zusatzstoffe:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: koffeinhaltig, 6: mit Süßungsmittel, 7: geschwefelt, 8: geschwärzt, 9: Nitritpökelsalz, 10: Säuerungsmittel, 12: Chininhaltig, 13: mit Phosphat, 14: enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in € inkl. MwSt.

SHAKA ZULU

Shaka Zulu Gastronomie GmbH
Limburger Straße 29
50672 Köln

www.shaka-zulu.de