

# Mittagesmenü **12 Uhr -14 Uhr**



## Meskerem Restaurant Zürich

### Menü 1

#### **Poulet**

11. Doro Wot \* ደሮ ወጥ SFr.19 .50  
Scharfer Pouleteintopf, serviert mit einem hartgekochten Ei  
*Chicken leg or thigh cooked gently in a spicy berbere sauce, served with a hardboiled egg*

#### **Rind**

21. Yebere Key Wot \* የበሬ ቀይ ወጥ SFr.16.50  
Zartes geschnetztes Rindfleisch an einer scharfen Berbere Sauce.  
*Tender sliced beef simmered in a spicy berbere sauce*

#### **Lamm**

31. Yebeg Alitscha የበግ አልጫ SFr. 15.50  
Gebratene Lammfleischstücke an einer milden „Curry sauce“  
*Sliced lamb simmered in a mild “curry” Sauce*
32. Yebeg Tibs የበግ ጥብስ SFr. 15.50  
In gewürzter Butter gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln  
*Tender sliced lamb sautéed with onions in spiced butter*

# Mittagesmenü **12 Uhr -14 Uhr**



## Meskerem Restaurant Zürich

### Menü 2



### Vegetarisch

<b>41. Yebet Shiro</b> Kichererbseneintopf <i>Chick peas simmered in Berbere sauce</i>	የቤት ሽሮ	SFr. 14.50
<b>42. Yemissir Wot</b> Linseneintopf <i>Red Lentils simmered in Berbere sauce</i>	የምስር ወጥ	SFr. 14.50
<b>43. Ye'ater Kik Alitscha</b> Milder Eintopf mit gelben Erbsen <i>Yellow split peas in a mild Alichha sauce</i>	የአተር ክክ	SFr. 14.50
<b>49. Vegetarische Platte (*)</b>	የጾም ወጥ ቢያይነቱ	SFr. 16.50

Vegetarische Platte mit verschiedenen Gerichten der reichhaltigen vegetarischen Küche Äthiopiens  
*Assorted vegetarian dishes from Ethiopia's rich vegetarian cuisine*