



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Herzlich willkommen

Schön, dass Sie da sind – treten Sie ein und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Bei **Die Appenmühle by Bassa'a-Bams** kochen wir mit Herz und Leidenschaft. Unsere Küche erzählt die Geschichte Kameruns und Afrikas: traditionelle Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben und mit frischen Zutaten, authentischen Gewürzen und viel Liebe zubereitet werden.

Von Ndolé und Eru bis hin zu unseren Grillspezialitäten – jedes Gericht ist ein Stück Heimat, das wir gerne mit Ihnen teilen.

Wir verbinden afrikanische Küche mit europäischen Klassikern, sodass für jeden Gast – ob groß oder klein – etwas dabei ist. Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie den Moment und reisen Sie mit uns durch die vielfältigen Aromen Afrikas.

- ◆ Alle Zahlungen erfolgen bequem **an der Kasse**.
- ◆ Ihr **Trinkgeld** kommt zu 100 % unserem Team zugute und wird **fair unter allen Mitarbeitenden** aufgeteilt. Herzlichen Dank für Ihre Wertschätzung!

Doriane

Ihre Gastgeberin · Die Appenmühle by Bassa'a-Bams



DIE APPENMÜHLE
by Bassa'a-Bams
African Kitchen & Soulfood

Vorspeisen

⊗ MISCHSALAT Frische Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais, Kernmix und Ei <i>Allergene: C</i>	€ 13,80
⊗ AVOCADO-GARNELEN-SALAT Frische Avocado, Atlantikgarnelen, sonnengereifte Tomaten und feine Zwiebeln, leicht abgeschmeckt <i>Allergene: B, C</i>	€ 16,50
⊗ NIZZA Frische Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei, verfeinert mit Thunfisch <i>Allergene: C, D</i>	€ 16,50
⊗ MOZZARELLA-TOMATE-SALAT Frische Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, native Olivenöl extra und frisch gemahlener Penja schwarzer Pfeffer <i>Allergene: G</i>	€ 13,90
⊗ WURSTSALAT MIT BROT Fein geschnittene Lyoner in Essig-Öl-Dressing mit Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Ei. Mit Pommes. <i>Allergene: A, C, M</i>	€ 13,50
⊗ BEILAGENSALAT – DAZU ODER DAVOR – Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten, Radieschen, Kernmix und Croutons <i>Allergene: A, C</i>	€ 6,50
⊗ PORTION BROT <i>Allergene: A</i>	€ 2,00

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE
by Bassa'a-Bams
African Kitchen & Soulfood

Afrikanische Spezialitäten

Tagesgericht oder Vorbestellung 24h im Voraus. Serviert mit Beilage nach Wahl.

⊗ NDOLÉ ROYAL	Das Nationalgericht Kameruns. Ndolé-Blättern und cremiger Erdnüsseauce, verfeinert mit sautierten Riesengarnelen, geräuchertem Fisch und zartem Rindfleisch. <i>Allergene: B, D, E, G</i>	€ 20,90
⊗ GOMBO ROYAL	Cremige Okra in einer fein gewürzten Sauce, reich garniert mit Garnelen, geräuchertem Fisch und Rindfleisch. <i>Allergene: B, D, G</i>	€ 20,90
⊗ ERU	Traditionelles Eru-Blätter und Wasserblatt, verfeinert mit ausgewählten Fleischstücken, getrockneten Flusskrebse, geräuchertem Fisch und nativem Palmöl mit Waterfufu. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90
⊗ PISTAZIENSAUCE	Cremige Kürbiskern-Sauce (Egusi) mit Fleisch oder geräuchertem Fisch. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90
⊗ KÜRBISKEN-TERRINE <i>EGUSI</i>	Seltenes Rezept. Kürbiskernpaste in Bananenblatt gedämpft, geräuchertes Fleisch. <i>Allergene: G</i>	€ 20,90
⊗ KOKI	Schatz unserer Großmütter. Traditioneller Kuchen aus Niébé-Bohnen, in Bananenblättern gegart, Palmöl. <i>Allergene: G</i>	€ 20,90
⊗ TARO MIT GELBER SAUCE	Emblematisches Gericht. Gestampfter Taro mit unserer cremigen gelben Sauce aus Palmöl und Gewürzen. <i>Allergene: G</i>	€ 20,90

*Authentischer Geschmack,
Mit Liebe zubereitet.*



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Afrikanische Spezialitäten

⊗ POULET DG	Klassiker aus Yaoundé. Freilandhähnchen, sautierte reife Kochbanane, Paprika, Karotten, Tomaten, gewürzte Sauce. <i>Allergene: G, M</i>	€ 20,90
⊗ L'OKOK (SALZIG ODER SÜSS)	Bassa-Spezialität. Okok-Blätter mit Erdnüssen, Fleisch oder Fisch. Wahl zwischen salzig oder süß. <i>Allergene: E, G</i>	€ 20,90
⊗ KONDRÉ (ZIEGE ODER RIND)	Würziges kamerunisches Ragout nach Wahl, grüne Kochbanane, Bassa'a-Bams Gewürze. <i>Allergene: G, M</i>	€ 20,90
⊗ PILÉ DE POMME DE TERRE (VEGETARISCH) ■	Eine Mischung aus gekochten und zerdrückten Kartoffeln und schwarzen Bohnen, verfeinert mit rotem Palmöl, Zwiebeln und manchmal Chilischoten. <i>Allergene: G</i>	€ 20,90
⊗ TOMATENSAUCE (FLEISCH ODER FISCH)	Hausgemachte Tomatensauce mit frischen Zwiebeln und Gewürzen. Serviert mit Fleisch oder Fisch nach Wahl. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90
⊗ MBONGO TCHOBI	Die legendäre schwarze Sauce. Traditionelle schwarze Sauce aus verkohlten Gewürzen, Fleisch oder Fisch, roter Palmöl. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90
⊗ ATTIÉKÉ MIT GEGRILLTEM FISCH	Klassiker der Elfenbeinküste. Manioksemoline serviert mit gegrilltem Fisch, Tomaten, Zwiebeln und pikanter Sauce. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90
⊗ THIEP (SENEGALESCHER REIS)	Fleisch, Huhn oder Fisch nach Wahl. Duftreis in Fisch- oder Fleischbrühe gegart, mit Karotten, Kohl, Auberginen und Maniok. <i>Allergene: D, G</i>	€ 20,90

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Bei Allergien wenden Sie sich an unser Personal.

■ = Bassa'a-Bams Signature · Vorbestellung 24h im Voraus ■ = Vegetarisch

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Hauptgerichte

African Kitchen

Gegrillter Fisch — Afrikanischer Art

⊗ HORSE MACKEREL (MAQUEREAUX)	€ 20,90
Auf der Haut gegrillter Fangfisch, würzig mariniert nach traditioneller Rezeptur. Allergene: D	
⊗ WOLFSBARSCH (BAR BRAISÉ)	€ 25,80
Ein ganzer Wolfsbarsch, meisterhaft auf der Haut gegrillt. Außen herrlich knusprig, innen wunderbar saftig, vollendet mit unserer traditionellen Hausmarinade. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. Allergene: D	
⊗ GEGRILLTE SEEZUNGE (SOLE BRAISÉ)	€ 25,90
Ganze Seezunge, behutsam auf der Haut gegrillt. Feines, zartes Fischfleisch, vollendet mit unserer aromatischen afrikanischen Hausmarinade. Ein edler Genuss, serviert mit einer Beilage nach Wahl. Allergene: D	
⊗ TILAPIA	€ 20,00
Ein ganzer Tilapia, meisterhaft gegrillt. Außen wunderbar kross, innen saftig und tief aromatisch mariniert nach traditioneller Art. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. Allergene: D	

Fleisch & Geflügel

⊗ HALBES HÄHNCHEN (DEMI-POULET BRAISÉ)	€ 19,90
Knusprig gegrillt mit einer traditionellen afrikanischen Gewürzmarinade. Allergene: M	
⊗ GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH (PORC BRAISÉ)	€ 16,90
Zarte, flammengegrillte Schweinefleischstücke nach afrikanischer Art, intensiv mariniert. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. Allergene: A, M	
⊗ 3 RINDFLEISCHSPIESSE	€ 19,90
Saftig gegrillte Rindfleischspieße mit Gemüse, verfeinert mit aromatischen afrikanischen Gewürzen. Allergene: A, M	

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Hauptgerichte

African Kitchen

⊗ 3 SCHWEINEFLEISCHSPIESSE ..

Drei würzig marinierte und flammengegrillte Schweinefleischspieße nach afrikanischer Art. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. (A, J, M)

€ 17,90

⊗ ERDNUSSSAUCE MIT FLEISCH ODER FISCH ..

Zartes Fleisch in einer cremigen, traditionell afrikanischen Erdnusssauce. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. (E, D, M)

€ 19,90

⊗ GEBRATENES GEMÜSE-SPINAT (VEGI)

Frischer Blattspinat, herzhaft gebraten mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Serviert mit einer Beilage nach Wahl. (M)

€ 21,50

Beilagen

€ 5,00

- Bobolo – Fermentierter Maniokstab
- Miondo – Feiner Maniokstab
- Fufu (Gari)
- Mitoumba – Gewürzter Maniokkuchen mit Palmöl
- Pommes
- Kochbananen frittiert
- Bratkartoffeln mit Knoblauch
- Duftreis
- Attiéké – Manioksemolin

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Bei Allergien wenden Sie sich an unser Personal.

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Hauptgerichte

• Europäische Klassiker •

⊗	GEGRILLTES RINDERFILET (220G) (<i>Filet de bœuf</i>) Beilage inklusive Serviert mit einer Sauce aus grob zerstoßenem Penja-Pfeffer und Beilage nach Wahl. <i>Allergene: G, O</i>	€ 29,90
⊗	GEGRILLTES ENTRECÔTE (280G) Beilage inklusive Mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl. <i>Allergene: G</i>	€ 27,90
⊗	CORDON BLEU XL Beilage inklusive Reichlich gefüllt mit Käse und Schinken, Bratensoße, Pommes – Ganzjahresklassiker. <i>Allergene: A, C, G</i>	€ 26,50
⊗	2 GROSSE SCHNITZEL WIENER ART (<i>escalope pané</i>) Beilage inklusive Paniertes Schnitzel, hausgemachte Bratensoße. Beilage nach Wahl inklusive. <i>Allergene: A, C, G, M</i>	€ 22,50
⊗	PFANNENGEBRATENES LACHSFILET (220G) <i>Saumon poêlé</i> Beilage inklusive Mit hausgemachter Zitronenbutter-Sauce und Beilage nach Wahl. <i>Allergene: D, G</i>	€ 24,90

Beilagen & Soßen € 5,00

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| • Pommes frites | • Penja-Pfeffer-Sauce ■■ |
| • Kochbananen frittiert | • Pilzsauce |
| • Bratkartoffeln mit Knoblauch | • Sauce mit gehackten Tomaten |
| • Duftreis | • Zitronenbutter |

■■ = Bassa'a-Bams Signature

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Grill-Pakete zum Teilen

Über Holzkohle gegrillt, großzügig auf Platten serviert.

PAKET 1 – Entdeckungsreise

€ 99,90

Pack 1 – Découverte · für 1 bis 3 Personen

- 1 Fisch nach Wahl
- 4 Marinierte Hähnchenflügel
- 2 Gemischte Spieße
- 2 Gambas-Spieße
- 2 Lamm- oder Schweinekoteletts
- 2 Beilagen nach Wahl
- 1 Beilagensalat

Saucen: Chili, grüne Kräutersauce (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Lauch), Mayo · **Allergene:** B, D, G, L, M

PAKET 2 – Gesellige Runde

€ 215,90

Pack 2 – Convivialité · für 4 bis 6 Personen

- 2 Fische nach Wahl
- 8 Marinierte Hähnchenflügel
- 4 Gemischte Spieße
- 4 Gambas-Spieße
- 4 Lamm- oder Schweinekoteletts
- 3 Beilagen nach Wahl
- 1 Beilagensalat

Saucen: Chili, grüne Kräutersauce (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Lauch), Mayo · **Allergene:** B, D, G, L, M

BIG-PAKET – Festliche Tafel

€ 299,90

Big Pack – Fête · für 8 bis 10 Personen

- 3 Fische nach Wahl
- 12 Marinierte Hähnchenflügel
- 6 Gemischte Spieße
- 6 Gambas-Spieße
- 6 Lamm- oder Schweinekoteletts
- 4 Beilagen nach Wahl
- 1 Beilagensalat

Saucen: Chili, grüne Kräutersauce (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Lauch), Mayo · **Allergene:** B, D, G, L, M

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Kleinigkeiten & Snacks

⊗	SOYA VOM RIND ODER LAMM .. Mariniertes Fleisch mit afrikanischen Gewürzen, über Buchenholz geräuchert. Serviert mit Beilage nach Wahl. <i>Allergene: M</i>	€ 14,80
⊗	HALBES RINDFLEISCH-BAGUETTE .. (PAIN-VIANDE) Unser Signature-Sandwich. Knuspriges halbes Baguette, gefüllt mit saftigem Rinder-Geschnetzeltes und Zwiebeln. Wahlweise mit milder oder scharfer Mayonnaise. <i>Allergene: A, C, G, M</i>	€ 14,50
⊗	AFRIKANISCHE PASTELS .. (PILI-PILI) Knusprig frittierte Teigtaschen, herzhaft gefüllt mit gewürztem Hackfleisch und Gemüse. Serviert mit unserer hausgemachten Chili-Sauce (scharf). <i>Allergene: A, C, M</i>	€ 13,50
⊗	VEGETARISCHE PASTELS ■ (PILI-PILI AU LÉGUMES) Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit einer würzigen Gemüse-Mischung. Serviert mit unserer hausgemachten Chili-Sauce (scharf). <i>Allergene: A, C, M</i>	€ 12,50
⊗	TRADITIONELLES AFRIKANISCHES TRIO .. (BEIGNETS, HARICOTS, BOUILLIE) Frühstücksklassiker. In Tomaten, Zwiebeln und afrikanischen Gewürzen herzhaft geschmorte Bohnen. Serviert mit goldbraun frittierten, süßen Teigbällchen und einem warmen, cremigen Maisbrei. <i>Allergene: A, C</i>	€ 14,90
⊗	HÄHNCHENFLÜGEL MIT BEILAGE (AILES DE POULET) Marinierte Hähnchenflügel, außen knusprig, innen zart. Mit Beilage nach Wahl (Pommes, frischer Salat oder Plantain). <i>Allergene: M</i>	€ 15,00
⊗	MOZZARELLA-BÄLLCHEN ■ Panierte und frittierte Mozzarella-Bällchen mit geschmolzenem Kern. Serviert mit hausgemachter Cocktailsauce. <i>Allergene: A, C, G</i>	€ 9,90

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Bei Allergien wenden Sie sich an unser Personal.

■ ■ = Bassa'a-Bams Signature, inspiriert aus Kamerun · ■ = Vegetarisch

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Desserts

Zum süßen Abschluss — Für unsere kleinen & großen Gäste!

⊗	CRÊPES MIT FEINER SCHOKOLADENSAUCE Frische Crêpe mit feiner Schokoladensauce. <i>Allergene: A, C, G</i>	€ 7,90
⊗	FLAMBIERTE BANANE MIT SCHLAGSAHNE Flambierte Banane, serviert mit frischer Schlagsahne. <i>Allergene: G</i>	€ 10,90
⊗	SCHOKOLADENFONDANT MIT FLÜSSIGEM KERN Warmer Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, Vanillesauce und frischen Früchten. <i>Allergene: A, C, G</i>	€ 8,50
⊗	KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE UND PUDERZUCKER Lockerer Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Puderzucker. <i>Allergene: A, C, G</i>	€ 8,50
⊗	SAISONALER FRUCHTSALAT Frisch geschnittene Früchte der Saison.	€ 8,50
⊗	DREI KUGELN EIS Drei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis, serviert mit Schlagsahne. (Vanille & Schokolade) <i>Allergene: C, G</i>	€ 6,50

Danke, dass Ihr da seid!

Allergene: A = Gluten · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · L = Sellerie · M = Senf · N = Sesam · O = Sulfite · P = Lupinen · R = Weichtiere

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. Bei Allergien wenden Sie sich an unser Personal.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams
African Kitchen & Soulfood

Getränkekarte

Apero · Bier · Weine im Glas

Apero

Ihringer Secco <i>frisch und süffig</i>	3,90
Aperol Spritz <i>der Klassiker</i>	7,50
Campari Orange <i>einfach immer</i>	7,50
Crodino Spritz <i>alkoholfrei</i>	7,50

Bier vom Fass

Rothaus Pils	0,3 l	3,90
Rothaus Pils	0,5 l	4,90
Bayreuther Hell	0,3 l	3,90
Bayreuther Hell	0,5 l	4,90
Radler	0,3 l	3,50
Radler	0,5 l	4,50

Bier aus der Flasche

Maisels Hefeweizen	0,5 l	4,90
Bayreuther Kristall	0,5 l	4,90
Bayreuther Hefe Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90
Bayreuther Landbier -dunkel-	0,5 l	4,90
Heineken	0,33 l	4,90
Desperado	0,33 l	5,00
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,90

Weine im Glas

Badischer Müller Thurgau -Kaiserstuhl- halbtrocken	0,2 l	5,00
Badischer Grauburgunder -Ortenau-	0,2 l	7,50
Durbacher Riesling trocken oder halbtrocken	0,2 l	7,00
Hex vom Dasenstein Rosé trocken oder halbtrocken	0,2 l	6,50
Hex vom Dasenstein Spätburgunder trocken/halbtrocken	0,2 l	7,00
Oberkircher Merlot	0,2 l	7,50
Primitivo -Apulien-	0,2 l	8,00
Schorle weiss, rot, rosé	0,25 l	3,90
Schorle weiss, rot, rosé	0,50 l	6,80



DIE APPENMÜHLE
by Bassa'a-Bams
African Kitchen & Soulfood

Flaschenweine

Flaschenweine

Ihringer Secco	19,50
Affentaler Riesling Sekt	27,00
Taittinger Champagne Brut	75,00

Grauburgunder

WG Männle Grauburgunder tr. Gutswein	29,00
WG Laible, Grauburgunder Tr.**	32,00

Weissburgunder

Weingut Männle Kabinett trocken	29,00
Weingut Laible Trocken**	28,00

Chardonnay

Weingut Kopp, Chardonnay Trocken	25,00
----------------------------------	-------

Sauvignon Blanc

WG Alexander Laible -Ortenau	35,00
------------------------------	-------

Rosé

Weingut Andreas Männle Rosé Kabinett Trocken	29,00
Cote Des Rosé, Languedoc	26,00

Rotweine

Altos Ibericos Rioja	25,00
Quitum Primitivo Appassimento, Italien	29,00

Flaschenweine werden nicht glasweise ausgeschenkt.



DIE APPENMÜHLE
by Bassa'a-Bams
African Kitchen & Soulfood

Spirituosen & Champagner

Whisky

Glenfiddich 18 Jahre	4 cl	12,00	0,7 l	129,00
Glenfiddich 15 Jahre	4 cl	10,00	0,7 l	96,00
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	8,00	0,7 l	79,00
Chivas Regal 18 Jahre	4 cl	12,00	0,7 l	119,00
Chivas Regal 15 Jahre	4 cl	10,00	0,7 l	95,00
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00	0,7 l	71,00
Johnny Walker Black Label 12 J	4 cl	8,00	0,7 l	70,00
Johnny Walker Double Black	4 cl	9,00	0,7 l	85,00

Cognac

Remy Martin VSOP	4 cl	9,00	0,7 l	111,00
Remy Martin 1738	4 cl	10,00	0,7 l	121,00
Hennessy	4 cl	9,00	0,7 l	90,00

Champagner

Ruinart Blanc de Blanc			0,75 l	150,00
Ruinart Rosé			0,75 l	150,00
Moët & Chandon Ice Imperial			0,75 l	110,00
Moët & Chandon Brut Imperial			0,75 l	90,00
Veuve Clicquot Brut			0,75 l	110,00

Sekt

Freixenet			0,75 l	22,00
Alkoholfreier Sekt			0,75 l	20,00

Liköre & Digestifs

Baileys Original Irish Cream	4 cl	5,00	0,70 l	35,00
Jägermeister			2 cl	3,00
Averna mit Eis und Zitrone			4 cl	4,00
Ouzo			2 cl	3,00



DIE APPENMÜHLE

— by Bassa'a-Bams —
African Kitchen & Soulfood

Alkoholfreie Getränke

Kaffee und Tee

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	3,90
Coca Cola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Paulaner Spezi	0,33 l	3,90
Bio Ensinger Mineralwasser laut (petillante)	0,50 l	3,90
Bio Ensinger Mineralwasser still (plate)	0,50 l	3,90
Vio – Apfelsaftschorle	0,33 l	3,70
Vio – Johannissaftschorle (cassis/groseille)	0,33 l	3,70
Orangensaft	0,30 l	3,80
Bitter Lemon	0,30 l	3,80

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	3,90
Flat White	3,90
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,30
Schwarzer Tee (thé noir)	3,00
Kräutertee	3,00
Pfefferminztee	3,00
Früchtetee	3,00



DIE APPENMÜHLE

by Bassa'a-Bams

African Kitchen & Soulfood

Afrikanische Getränke

Bier aus Flasche

Castel Beer	0,65 l	8,00
Isenbeck	0,65 l	8,00
Beaufort	0,65 l	8,00
Kadji Beer	0,65 l	8,00
Orijin	0,65 l	8,00
Booster-Cola	0,50 l	8,00
Mutzig	0,65 l	8,00
Guinness	0,65 l	8,00
Guinness	0,33 l	4,00

Säfte

Top Grenadine	0,60 l	6,00
Top Ananas	0,60 l	6,00
Top Pamplemousse	0,60 l	6,00
Top Orange	0,60 l	6,00
Malta Guinness	0,33 l	4,00
Top Grenadine, Ananas, Pamplemousse, Orange	1,00 l	7,00

Natürliche Säfte – Jus Naturel

Ingwersaft – Jus de Gingembre	0,33 l	3,50
Hibiskussaft, Bissap, Folere	0,33 l	3,30

Ein Stück Kamerun im Glas — ein Geschmack, der an die Heimat erinnert.