

WÜSTEN BLUME

— AFRICAN FOOD —

DEINE
KULINARISCHE
REISE DURCH AFRIKA
BEGINNT HIER.



SOO DHAWOOW!

Bedeutet „Willkommen“ auf Somali

ENQA BIDEHAN MEXAKUM! = Tigrinisch (Eritrea)

AKWAABA! = Ghanaisch

ENKAN DENAN METU! = Amharisch (Äthiopien)

ACCUEILLIR! = Französisch (Kamerun)

Willkommen in der Wüstenblume, unserem modern und familiär geführten Restaurant, das sich auf afrikanische Speisen spezialisiert hat.

Unsere Vision ist es, unseren Gästen eine kulinarische Reise durch Afrika zu bieten, die die Vielfalt und Schönheit des Kontinents widerspiegelt. Wir wissen, dass Essen eine Sprache ist, die alle verstehen und wir möchten diese Sprache nutzen, um Menschen zusammenzubringen und eine Atmosphäre der Freude und Gemeinschaft zu schaffen.

Zu den Speisen reichen wir grundsätzlich kein Besteck, denn in der afrikanischen Kultur ist es nicht unüblich, sein Essen auch mal mit den Händen zu genießen. Wenn du doch lieber Besteck bevorzugst, reichen wir dir dieses nach.

Unser Name orientiert sich an dem Buch „Wüstenblume“ von der Aktivistin Waris Dirie. Unser Team unterstützt die **Desert Flower Foundation** durch Spenden, um dem Leiden vieler Mädchen und Frauen ein Ende zu setzen.

Unsere Küche basiert auf traditionellen afrikanischen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Wir fügen moderne Elemente hinzu, um ein einzigartiges und aufregendes kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Wir sind stolz darauf, kein Fast-Food-Restaurant zu sein! Unsere Speisen werden alle von Hand gefertigt und täglich frisch zubereitet. Dabei verwenden wir nur die frischesten Zutaten und Gewürze, um sicherzustellen, dass jeder Biss zum Geschmackserlebnis wird. Manchmal kann dies etwas Wartezeit bedeuten, da unsere kleine Küche hohe Ansprüche an Organisation stellt.

Lehne dich zurück, genieße die besondere Atmosphäre und nutze die Gelegenheit für eine achtsame Auszeit. Wir freuen uns, dich bei uns in der Wüstenblume begrüßen zu dürfen und dir eine unvergessliche Reise durch Afrika zu bieten.

Dein Team der Wüstenblume

ZAHLUNGSMITTELINFORMATION:

AB DEM 01.01.2025 BIETEN WIR KEINE KARTENZAHLUNG AN.

Aufgrund der steigenden Zahlungsgebühren hätten wir unsere Preise noch weiter anheben müssen, deswegen haben wir uns bewusst entschieden, die Kartenzahlung einzustellen. Optional bieten wir die Zahlung per PayPal an. Wir bitten um dein Verständnis.

VORSPEISEN

Für den kleinen Hunger.

SHITNI SAUCE 🍽️
Mittelscharfe Dattelsauce

BISBAS SAUCE 🍽️
Scharfe Peperonisauce

BAJIO 🌿
Frittierte Linsenbällchen

SAMBUSA 🍽️
Knusprige Teigtaschen

LAMBI 🍽️
Knusprige Frühlingsrollen

SAISON SALAT
WÜSTENBLUME 🌿

🍽️ = scharf

🍽️ = mittelscharf

🌿 = vegetarisch

🌿 = vegan

🌾 = glutenfrei

10. SAMBUSA ^A

Zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Lauchzwiebeln und Kartoffeln. Dazu reichen wir einen kleinen Salat und scharfe Dips. Sie werden gerne während des Ramadans in Somalia gegessen.

8,90 €

13. LAMBI - AFRIKANISCHE FRÜHLINGSROLLEN ^D

Drei knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Thunfisch, Karotten, Kartoffeln, Paprika und Gouda Käse. Dazu reichen wir einen kleinen Salat und scharfe Dips.

7,90 €

14. BAJIO

Die knusprig frittierten Linsenbällchen haben eine milden Schärfe und werden mit einem kleinen Salat und würzigen Dips serviert. In Ostafrika werden sie gerne mit scharfen Saucen gegessen.

7,90 €

15. GEMISCHTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN

Die Auswahl unserer ostafrikanischen Spezialitäten enthält 2 Sambusa ^{A, D}, 3 Lambi-Frühlingsrollen ^D und 4 Bajio.

16,90 €



16. SAISON SALAT WÜSTENBLUME

Bunt gemischter Salat der Saison mit knusprigen Bajio.


14,90 €


Auswahl an Salatsaucen: Essig-Öl ^U, Joghurt ^U


18. SCHARFE DIPS


Unsere scharfen afrikanischen Saucen **Bisbas**  und **Shitni**  kannst Du dir zu jedem Gericht dazu bestellen.

1,90 €

 = scharf

 = mittelscharf

 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

HAUPTSPEISEN

Platten, Gerichte und viel afrikanische Liebe.



SABAAYAD
MIT SUQAAR



FUFU MIT
HÄHNCHENKEULE



INJERA MIT
ALLEN SAUCEN

INJERA

Injera ist ein dünnes eritreisches Fladenbrot aus Teffmehl. Es wird mit Fingern abgerissen, in die Saucen und den Beilagensalat getaucht und verspeist.

Wahlweise mit

- 20. Injera mit Signi (Rindfleischsauce) 🍴, rote + gelbe Linsensauce, Spinat-Okra-Sauce **18,90 €**
- 21. Injera mit roter + gelber Linsensauce, Spinat-Okra-Sauce 🌱 (vegan erhältlich) 🌱 **16,90 €**
- 22. Injera mit Signi (Rindfleischsauce) 🍴 **17,90 €**
- 23. Extra Injera-Brot 🌱 **2,50 €**

🍴 = scharf

🍴 = mittelscharf

🌱 = vegetarisch



🌱 = vegan

🌾 = glutenfrei

BRIS – REIS

Der somalische Reis wird in einer veganen Brühe gekocht und erhält einen vollmundigen Geschmack. Zu unseren Reisgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat. Lammfleisch servieren wir auf Vorbestellung.

Wahlweise mit

- | | |
|--|----------------|
| 25. Hähnchenkeule  | 19,90 € |
| 26. Bajjo  | 18,90 € |

SABAAYAD

Das somalische Fladenbrot ist außen goldbraun, knusprig und innen weich.

- | | |
|--|----------------|
| 27. Suqaar (zart gekochtes Rindfleisch) mit Beilagensalat | 19,90 € |
| 28. Extra Sabaayad-Brot | 2,50 € |

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN)

Zu unseren Platten reichen wir einen kleinen Beilagensalat.


Wahlweise mit

- | | |
|--|----------------|
| 31. Injera mit allen Saucen | 36,90 € |
| 32. Injera mit roter + gelber Linsensauce, Spinat-Okra-Sauce  (vegan erhältlich)  | 31,90 € |
| 33. Reisteller mit Hähnchen | 36,90 € |

FUFU

Fufu ist ein stärkehaltiger, fester Brei und zählt in Afrika zu den beliebtesten Gerichten. In Kombination mit unseren Saucen wird Fufu zum Geschmackserlebnis.

Wahlweise mit

- | | |
|---|----------------|
| 35. Erdnusssauce ^{E, H} und Hähnchenkeule | 17,90 € |
| 36. Erdnusssauce ^{E, H}  | 15,90 € |



= scharf



= mittelscharf



= vegetarisch



= vegan



= glutenfrei

NACHSPEISEN

Typisch afrikanische Leckereien.

LUQIMAN (2 PERSONEN) ^A

Runde Teigbällchen verfeinert mit einem süßen Topping nach Wahl.


Toppings zur Auswahl


- | | |
|--|----------------|
| 42. mit Nutella, Pistaziencreme und Kokosraspel | 10,90 € |
| 43. Traditionell Zuckerguss und Kokosraspel | 8,90 € |
| 44. Nutella und Kokosraspel | 8,90 € |

45. LUQIMAN SPECIAL (2 PERSONEN) ^A


Zarte Teigbällchen, kunstvoll veredelt mit einer Vielzahl köstlicher Eissorten, übergossen mit Erdbeerpüree und bestreut mit zarten Kokosraspeln.

14,90 €

 = scharf

 = mittelscharf

 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei


MADAGASKAR


Soda, Rohrzucker, Minze, Limette
und hausgemachtes Erdbeerpüree

LUQIMAN SPECIAL


Die süßen Teigbällchen sind in Afrika
der perfekte Nachtisch nach einem
deftigen Gericht.




 = scharf

 = mittelscharf

 = vegetarisch

 = vegan

 = glutenfrei

VIRGIN MOJITO

Der beliebte Cocktailklassiker schmeckt nach spritziger Limette und frischer Minze.



WÜSTENBLUME

Der erfrischende Cocktail schmeckt nach frischer Limette und Kokosmilch.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

In unserem Restaurant servieren wir keine alkoholischen Getränke, um eine gemütliche und familienfreundliche Atmosphäre zu schaffen. Prost auf ein alkoholfreies Genusserlebnis und einen sicheren Heimweg.

GETRÄNKE

Afrikanische Durstlöscher

SOFTDRINKS

PEPSI ¹	0,33 l	3,90 €
PEPSI MAX ¹	0,33 l	3,90 €
MIRINDA ¹	0,33 l	3,90 €
SCHWIPP SCHWAPP	0,33 l	3,90 €
FUZE TEA PFIRSICH	0,3 l	4,50 €
FUZE TEA ZITRONE	0,3 l	4,50 €

MINERALWASSER

SELTERS NATURELL	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,50 €
SELTERS CLASSIC	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,50 €

SÄFTE / SCHORLEN

VIO JOHANNISBEERSCHORLE	0,3 l	4,40 €
VIO APFELSAFTSCHORLE	0,3 l	4,40 €

WÜSTENBLUME SPECIALS

CAANO GOROR ^{10, G}	6,90 €
Joghurt, Vanille, Milch, Zucker	
WÜSTENBLUME COCKTAIL ^{10, G}	7,90 €
Limette, Milchmädchen, Kokosmilch und frische Minze	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

SANSIBAR ¹⁰	7,50 €
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, frischer Limettensaft und hausgemachtes Erdbeerpüree	
VIRGIN MOJITO ^{10, 12}	7,50 €
Ginger Ale, Rohrzucker, Minze, Limette	
MADAGASKAR ^{10, 12}	7,50 €
Soda, Rohrzucker, Minze, Limettensaft und hausgemachtes Erdbeerpüree	

ALKOHOLFREIES BIER

CLAUSTHALER ^A	0,3 l	4,20 €
CLAUSTHALER RADLER ^A	0,3 l	4,20 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ^A	0,5 l	4,90 €

ALKOHOLFREIER WEIN

NATUREO WEIßWEIN ^L	0,2 l Glas	6,50 €	0,75 l Flasche	24,90 €
NATUREO ROSE ^L	0,2 l Glas	6,50 €	0,75 l Flasche	24,90 €

WARME GETÄNKE

ESPRESSO ¹³	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹³	3,20 €
CAPPUCCINO ^{13, G}	3,20 €
KAFFEE CREMA ^{13, G}	2,90 €

WARME SPECIALS

Die warmen somalischen Getränke haben durch Gewürzzugaben einen pikanten Geschmack.

SOMALISCHER KAFFEE QUAXWO	3,20 €
Aromatischer Kaffee mit Kardamom, Zimt und Ingwer.	
SOMALISCHER TEE SHAAH	2,90 €
Schwarzer Tee mit Nelken, Kardamom und Zimt.	

HINWEISE ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

Trotz sorgfältiger Auswahl und Handhabung unserer Produkte können wir leider keine Garantie für Spuren anderer Lebensmittel übernehmen, welche Allergien auslösen können. Bei Fragen spreche uns bitte an.

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 chininhaltig
- 13 koffeinhaltig

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- C Eier und Ei-Erzeugnisse
- D Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F Soja und Soja-Erzeugnisse
- G Milch und Milch-Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J Senf und Senf-Erzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

TOLLER SCHNAPPSCHUSS?

Teile deinen Schnapsschuss, um Dich an deinen Besuch bei uns zu erinnern und markiere uns unter **@wuestenblume_fulda**



FALLS ES MAL KRACHT - UNSER PARTNER DES VETRAUENS:*



AR KFZ-Sachverständiger
Kreuzbergstraße 33
36043 Fulda
Tel.: 0173 8522037
Web: www.ar-fulda.de

- » Kfz-Gutachten
- » Unfallgutachten
- » Schadenabwicklung
- » Ersatzfahrzeug