

SALADS

- Mardi Gras Salat** 8.20
*Knackiger Romanasalat an einem leichten
 Yoghurt-Parmesandressing mit Chili-CROUTONS und wahlweise
 Streifen von frischen Thunfisch,
 Hähnchenbruststreifen »Jerkstyle« oder Jamaican Shrimps*
- Baron Samedi** 8.70
*Bunter Blattsalat mit getrockneten Tomaten,
 Guave und marinierten Streifen vom argentinischen Angus Rind
 an dunklem Balsamico-Maracujadressing*

MAIN DISHES

- Pasta**
- Heaven and Hell** 7.80
*Penne mit Gambas in einer pikanten Tomaten-Chillisaucе
 mit frischen Kräutern und geriebenem Gran Padano*
- Banana Curry** 7.20
Penne in einer Curry-Bananensauce mit Rindersteakstreifen
- Gumbos, Jambalayas**
- Chickens and Andouille Gumbo** 8.20
*Pikanter karibischer Eintopf mit Hähnchen
 und feuriger Andouille Wurst serviert mit Reis*
- New Orleans Oceanfruit Jambalaya** 8.00
*Traditioneller Eintopf aus dem Cajun
 mit Meeresfrüchten, Ocre-Gemüse und Reis*

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

MAIN DISHES

Fish

- Tuna under the Mangotree** 10,90
Rosa gebratenes Filet vom Thunfisch an Mangochutney
- Aunt Mathildas Shrimp Curry** 8.90
*Fruchtig pikantes Garnelencurry serviert im Bananenblatt
 (nach einem Familienrezept aus Barbados,
 das Rezept wird nicht verraten!)*

Meat

- Sirloin »Jerkstyle«** 9.80
*Argentinisches Rinderhüftsteak in unserer feurigen Jerkmarinade
 mit Limetten-Knoblauchbutter*
- Surf 'n Turf** 11,30
*Argentinisches Rindersteak und Kingprawns mit
 Limetten-Knoblauchbutter*
- Caribbean Red Curry** 7.20
*Rotes Curry mit zarten Rindersteakstreifen und karibischem
 Gemüse serviert im Bananenblatt*

Chickens

- Creole Chickens Curry** 7,10
*Mildes Curry mit marinierten Hähnchenbruststreifen und
 karibischem Gemüse serviert im Bananenblatt*
- Kingston Jerk Chickens** 6,80
*Hähnchenbrustfilet vom Grill in einer speziellen
 jamaikanischen Marinade an karamellisierter Karambole*



Der Name Samedi Lounge („Samedi“) leitet sich aus dem Kreolischen von Baron Samedi ab.

Baron Samedi ist einer der wichtigsten Loa's (Loa bedeutet Gott oder Geist) im haitianischen Voodoo-Kult. Stellen Sie ihn sich als großen Mann mit Zylinder, einem langen schwarzen Frack und dunkler Sonnenbrille vor. Guede, wie Baron Samedi auch genannt wird, ist ein Fruchtbarkeitsgott. Er wacht über das Leben aber auch den Tod. Er ist Beschützer der Liebe, der Kinder und außerdem einer der größten Heiler des Voodoo Pantheons. Da er die Gewalt über Leben und Tod besitzt, ist er die erste Instanz an die sich die Haitianer bei Krankheiten wenden.

Baron Samedi ist der humorvollste, respektloseste und obszönste, aber gleichzeitig der mitfühlendste aller Voodoo-Götter, immer bereit Menschen zu helfen und ihnen in ihrer Not beizustehen. Samedi ist wahrlich der Weise im Narrenkostüm. Sein heiliger Tag ist der Samstag und seine Opfergaben sind alles was sich essen und trinken lässt. Er bevorzugt Rum und Zigarren, liebt Fladenbrot, verschmäht aber auch Kerzen nicht.



Wallstrasse 22 · 60 594 Frankfurt am Main
Baron@Samedi-Lounge.de · www.Samedi-Lounge.de



GROUND PROVISIONS

Just Rice	2,50
<i>Gedämpfter Basmatireis</i>	
Cajun Fries	3,00
<i>Frittierte Kartoffelecken nach Cajunart</i>	
Potatoe-Manioc Mash	3,50
<i>Ein Püree aus Kartoffel und Maniok</i>	
Fried Veggies „Rastafari Style“	3,80
<i>Gemüsepfanne mit grüner Jackfruit, Champignons, Paprika, Oca und Zuckerschoten</i>	
Tostones	3,50
<i>Frittierte Kochbananenchips pikant gewürzt</i>	
Gratin aux Batates	3,90
<i>Gratin von Süßkartoffeln mit Muskat</i>	
Chilli & Garlic Bread	2,50
<i>Geröstetes Weissbrot mit Chilli und Knoblauch</i>	
Salad on the Side	4,80
<i>Beilagensalat mit Kirschtomaten und Lauch-Zwiebel Crissinis</i>	

DESSERTS

Chocolate & Pecan Cake	4,50
<i>Warmer Schokoladen-Pekannusskuchen an Vanilleeis</i>	
Guava on Ice	3,90
<i>Vanilleeis mit gedämpften Guaven auf heissem roten Johannisbeergelee</i>	

APPETIZERS

Jamaican Smoked BBQ Ribs	4,30
<i>Zarte marinierte Spareribs vom Grill serviert mit original jamaikanischem BBQ Dip</i>	
Shrimp Fritters	4,20
<i>Frittierte Teigbällchen mit einer Shrimpfüllung an Chilli-Guaven-Dip</i>	
Crevettes Sauce Creole	4,80
<i>Garnelen in kreolischer Sauce gegart</i>	
Stuffed Mushrooms	4,90
<i>Überbackene Champignons gefüllt mit einer Farce aus Shrimps und Kräutern</i>	
Jerk Wings Walkerswood	4,30
<i>Knusprige Chicken Wings in einer Marinade aus karibischen Kräutern serviert an einem milden Chilli Dip</i>	

SOUPS

Coconut and Crab	4,20
<i>Kokosnuß-Limettersuppe mit Krebsfleisch und frischem Ingwer</i>	
Bite and Kiss	4,80
<i>Kürbis-Hummersuppe mit Chilli Croutons</i>	

