

# AFRIKANISCHES ESSEN IM SAVANNA – BERLIN

## Afrikanisches Essen im Savanna – Berlin

Update aus dem August 2014 – als wir dieses Mal wieder im Savanna waren ist von der Begeisterung unseres ersten Besuchs nur wenig übrig geblieben. Das Fleisch ist in der Pfanne ein zweites Mal gestorben, der Laden war fast leer und die zahlreichen „reserviert“ Schilder auf den Tischen waren reine Deko-Elemente. Wirklich schade, das ging auch schon besser.

Es gibt kulinarisch so vieles zu probieren und Berlin bietet nahezu endlos viele Möglichkeiten immer wieder etwas Neues zu entdecken. Wenn da etwas so positiv in Erinnerung bleibt, dass man es nach relativ kurzer Zeit wieder haben will, dann ist es auch erwähnenswert. In diesem Fall das Savanna in der Sredzkistraße in Prenzlauer Berg. Es bietet einen Mix aus eritreisch-äthiopischer und moderner afrikanischer Küche. Wir waren kurz vor Weihnachten dort und einige Monate vorher im Sommer. Beide Male haben wir uns für den Grillteller mit 4 exotischen Fleischsorten entschieden. Der war einfach zu lecker. Dazu eine schöne Flasche Pinotage, ein südafrikanischer Rotwein den wir sehr gerne mögen. Zugegeben – dieser Grillteller für 2 Personen ist so ziemlich der Ferrari auf der Speisekarte, es gibt aber auch andere Gerichte die kulinarisch nicht weniger zu bieten haben. Eine Reservierung ist nicht zwingend notwendig, aber doch empfehlenswert.

Die folgenden Fotos sind mit dem iPhone geschossen, aber ich denke man bekommt einen recht guten Eindruck davon was wir da auf dem Teller hatten.

Getränke – eine Flasche Pinotage und eine Flasche stilles Wasser.

Zur Grillplatte wird eine Vorsuppe serviert in die ich mich reinlegen könnte. Sogar Bessere Hälfte, der Suppen zwar isst aber selten übermäßig begeistert ist, mag diese Suppe sehr gerne. Es ist eine Mango-Ingwer Suppe die wunderbar fruchtig schmeckt und trotzdem durch den Ingwer eine leicht herbe Würze bekommt. Ich muss unbedingt mal das Experiment wagen die nach zu kochen.



Der Service im Savanna ist sehr gut. Die Zeit zwischen den Gängen passt auch, man bekommt weder den Hauptgang serviert während man noch bei der Suppe ist, noch wartet man zu lange wann es endlich weiter geht.

Die Grillplatte ist ein echtes Highlight. Wir hatten (von rechts nach links) Krokodil, Springbock, Strauß und Zebra. Das Fleisch war wunderbar zubereitet und lag auf einem kleinen Salatbett mit einem leckeren Mangodressing. Die Saucen sind einfach toll. Es gab (von unten nach oben) Rotweinsauce mit einer leckeren Zimtnote, eine Erdnusssauce von cremiger Konsistenz die mir besonders gut zum Krokodil geschmeckt hat und eine Zwiebel-Tomatensauce mit Thymian die zu allem passt und für Bessere Hälfte der absolute Favorit war. Ich schwanke da ein bissl zwischen Zwiebel-Tomatensauce und Rotweinsauce.



Als Beilage bekommt man einen Teller mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Kartoffeln, Bohnen, usw.), Couscous und Reis.



Normalerweise ist man jetzt schon wirklich satt und zufrieden, wir waren aber so kurz vor Weihnachten in Schlemmerlaune und haben noch ein Dessert bestellt. Das ist deutlich üppiger ausgefallen als wir erwartet haben - man hätte sich auch zu zweit etwas teilen können.

Ich hatte gebackene Ananas mit Vanilleeis und einer total leckeren Zimtsauce, Bessere Hälfte hatte Ananaseis in der Ananas.



Service und Essen im Savanna liegen für mich so weit vorne, dass ich dieses nette Restaurant uneingeschränkt weiterempfehlen kann. Wenn ihr also entweder experimentierfreudige Berliner seid oder mal zu Besuch in die City kommt - das Savanna ist auf jeden Fall einen Besuch wert!