



Herzlich Willkommen
bei Hosana im
eritreisch – äthiopischen
Restaurant

Asmara

Asmara im Hutzelwald
Gaisberg Straße 93
69115 Heidelberg
Inh. Hosanna Maricos
Tel. 06221 / 23558
Web. www.asmara.de

Öffnungszeiten

Dienstag, Donnerstag bis Sonntag

17:00 – 23:00

Küche bis 21:30





Selam

Willkommen bei Hosana

Ich bin Gott dankbar, dass mein Traum, Ihnen meine Heimat zu zeigen, hier wahr wurde.

Ich freue mich, dass Sie hier sind; Gäste zuhause zu bewirten ist ein besonderes Geschenk.

Meine Familie und ich sind für Sie da, wir kochen aus Leidenschaft und Lebensfreude, mit Herz und mit Seele.

Fühlen Sie sich hier von Herzen wohl und empfangen, entspannen Sie sich, entdecken und genießen Sie ein besonderes Stück Afrika, mit allen Sinnen.

Erleben Sie Afrika bei Hosana.

Das Asmara ist unser Herzstück, es ist traditionellen Räumen aus Hidmona... nachempfunden, das Gemälde haben eritreische Künstler aus Asmara erschaffen, der Hauptstadt von Eritrea; dort bin ich im Stadtteil Paradiso geboren und leben Geschwister von mir.

Die Afrika Lodge freut sich auf Sie und auch auf ihre Feiern oder Veranstaltungen, sprechen Sie uns gerne an.

Ein besonderes Erlebnis ist Las Vegas, unser Raum mit 2 Bowlingbahnen, es lebe! Gemeinschaft und Spaß.

Entdecken Sie die Liebe zum Detail in der Sunset-Lounge, machen Sie ein Selfie mit der Baby-Giraffe, und lassen sich inspirieren von Texten, die aus dem Herzen kommen und uns am Herzen liegen.

Wir wollen, dass Sie glücklich, inspiriert und in Dankbarkeit nach Hause gehen - und gerne wieder kommen.

Ihre Hosana

Bowling

„Las Vegas“ ist unser besonderer Eventraum mit 2 Bowlingbahnen

Erinnern Sie sich an den Spaß und die Lebendigkeit, die Sie beim letzten Bowling oder Kegeln mit lieben Menschen erfahren haben?

Feiern Sie einen besonderen Anlass - Geburtstage, Familientreffen, Firmenevents, Weihnachtsfeiern usw. - mit einem gebührenden Erlebnis, an das sich Alle mit Freude erinnern werden.

Sprechen Sie mich gerne an, um ihre Vorstellungen wahr werden zu lassen, die Bahnen oder der ganze Raum stehen Ihnen exklusiv zur Verfügung, wenn sie möchten gerne auch in Verbindung mit der Afrika Lodge.

Es ist uns eine Freude, für Sie da zu sein und Leib und Seele zu nähren.

Bowlingevents

auf Vorbestellung, je min. 8. Personen, ihnen steht 1 Bahn allein Verfügung.

Schüler- und Studentengruppen erhalten gegen Vorlage des Schüler-/Studentenausweises einen Rabatt in Höhe von 1 Euro/Person auf das erste Getränk.

Sprechen Sie uns an, falls Sie eine kleinere Gruppe als 8 Personen sind oder besondere Wünsche haben, z.b den Raum exklusiv für sich haben wollen.

Kindergeburtstag 14,90€/Person

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag je 14:00 bis 17:00 Uhr
3 h Bowling, sowie 0,4ltr. Alkoholfreies Getränk und 1 Vorspeise pro Person

Sonntagsbrunch 17,90€/Person

Sonntag 10:30 bis 13:00 Uhr
2,5 h Bowling, sowie eritrisches Frühstücksbuffet mit Rührei und Brötchen pro Person. Getränke extra. Vorbestellung am Vortag.

Familien-bowlen 14,90€/Person

Freitag, Samstag, Sonntag je 15:00 bis 17:00 Uhr
2 h Bowling, sowie 0,4ltr. Alkoholfreies Getränk und 1 Vorspeise pro Person

Happy Hour 19,90 €/Person

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag je 17:00 bis 19:00 Uhr
2 h Bowling, sowie vegane Injerplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestell werden)

After Work 20,90 €/Person

Dienstag, Donnerstag, je 19:00 bis 21:00 Uhr
2 h Bowling, und vegane Injerplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestell werden)

Weekend Special 21,90 €/Person

Freitag, Sonntag 19:00 bis 21:00 Uhr
2 h Bowling, sowie vegane Injerplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestell werden)

Samstag 24,90 €/Person

je 19:00 bis 21:00 Uhr und 21:00 bis 23:00 Uhr
2 h Bowling, sowie vegane Injerplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestell werden)

Late Night 21,90 €/Person

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Sonntag
je 21:00 bis 23:00 Uhr
2 h Bowling, sowie vegane Injerplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestell werden)

Injera

Das Landestypische Injera - ein Fladen mit leicht säuerlichem Geschmack - stelle ich nach überlieferten Familienrezept und traditionell aus Teff Mehl her - nur so erhält es seine ursprüngliche, unverwechselbare Konsistenz, eine gewisse Luftigkeit und leicht abzureißen, denn wir nutzen ein abgerissenes Stück Injera und nehmen damit das Essen und die Saucen auf - gerne zeige ich es ihnen.

Das Injera wird täglich nachmittags frisch gemacht, so wie unsere weiteren Speisen ebenso frisch zubereitet sind.

Da wir in Eritrea religiös sind, viele Feiertage und Fastentage haben, essen wir meist vegan, nach traditioneller Zubereitung.

Wenn Sie Fleisch möchten, sollten Sie die verschiedenen Zubereitungsarten probieren, die traditionell meist mit Berbere gewürzt sind.

Berberere ist eine scharfe eritreische Gewürzmischung - ich stelle sie nach Hausrezept her - aus Chili Pfeffer, Ingwer, Zimt, Knoblauch, Gewürznelke, Koriandersaat, Piment sowie getrockneten Früchten der Weinraute. Sollten Sie betreffend die Schärfe unsicher sein, sprechen Sie mich gerne an.

Wählen Sie aus und genießen Sie zusammen ein authentisches Stück meiner Heimat Eritrea in Harmonie und Dankbarkeit.

Vorspeisen

Katenga

4,50

Duftendes Injera, serviert mit „Tesmi“ (traditionelle afrikanische Kräuterbutter) und Berbere

Wrap Asmara

4,50

Injera gerollt mit gemahlener Kichererbsen sowie Kardamom, Knoblauch-Zwiebeln und original afrikanischer Butter

Sambusa (gefüllte Teigtaschen)

5,50

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, frittiert und einer Aromatischen hausgemachten Dip-Sauce serviert.

Gemischter afrikanischer Salat

6,00

mit Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, milder Peperoni und hausgemachtem Limetten-Olivenöl Dressing

Hauptspeisen mit Fleisch

Alle Speisen werden mit Injera, wahlweise mit Basmati Reis, serviert.

Empfehlung:

Liebe Gäste, wenn Sie die Vielfalt meiner heimischen Küche entdecken möchte, ist unser

Bebeaynetu – der „Hidmo- Probier – Teller“ die perfekte Wahl.

Hier erleben sie eine köstliche Auswahl an Rind- Hühnerfleisch und gehackten Lamm in verschiedenen Zubereitungen sowie drei leckere vegetarische Beilagen serviert mit frischem Injera

Eine authentisches Geschmackserlebnis, dass Sie nicht verpassen, sollten

Bebeaynetu – „Hidmo-Probier-Teller“ -

19,80

Rind- Hühnerfleisch und gehackten Lamm in verschiedenen Variationen zubereitet, mit drei vegetarischen Gerichten.

Zigni Berai

15,50

Rindfleisch in Landestypischer Zubereitung in scharfer Tomatensoße mit Berbere Gewürz und organaf afrikanischer Butter.

Dorho

15,20

Hühnerfleisch, zubereitet in scharfer Tomatensauce mit Berbere Gewürz und Organaf afrikanischer Butter und gekochtem Ei.

Kilwa Keyh

15,20

Gebratenes Rindfleisch, in mittelscharfer Tomatensoße mit etwas Berbere Gewürz und Original afrikanischer Butter und gekochtem Ei mit Zwiebeln und Paprika

Kilwa Sada

14,70

Gebratenes Rindfleisch, in mittelscharfer Tomatensoße mit etwas Berbere Gewürz und Original afrikanischer Butter und gekochtem Ei



Hauptspeisen mit Fleisch

Alle Speisen werden mit Injera, wahlweise mit Basmati Reis, serviert.

- | | |
|---|-------|
| Bamya – nach Wahl mild oder mittelscharf –
Okra Gemüse mit Lamm- oder Rindfleisch t, gedünstete Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, dazu Injera | 15,20 |
| Karnischem – nach Wahl mild oder mittelscharf –
Gekochte Kartoffeln mit Lamm- oder Rindfleisch und gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, dazu Injera | 14,70 |
| Hidmona – nach Wahl mild oder mittelscharf –
Gekochter Spinat mit Lamm- und Rindfleisch und gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch. | 15,20 |
| Schfinfin
Klein geschnittenes Injera mit Lamm- und Rindfleisch in Soße, mit original afrikanischer Butter, zugedeckt mit Injera | 15,20 |
| Bozona
Gewürzte Kichererbsen mit kleinen Rindfleischstücken, zubereitet mit Injera und Salat. | 15,90 |



Injera Platten mit Fleisch

Traditionell essen wir gemeinsam, um eine Injera-Platte in der Mitte versammelt. Von einer Platte speisend erleben wir Zusammengehörigkeit und Harmonie; es ist Ausdruck und Erfahrung, dass wir als Einzelne gleichwohl miteinander verbunden sind, jetzt und hier in der Gemeinschaft, mit dem Injera.

Dabei essen wir mit den Fingern mit dem Injera von der Platte, so ist neben dem Gemeinschafts- auch das Geschmackserlebnis ein intensiveres.

Wählen sie aus...

Für 1 Person		16,90
Verschiedene vegetarische Speisen Kula/Tibs Rind oder Dorho, Injera		
Für 2 Person		33,00
Verschiedene vegetarische Speisen, etwas Key Rot mit Kula/Tibs Rind oder Dorho		
Für 3 Person		49,50
Verschiedene vegetarische Speisen, etwas Key Rot mit Kula/Tibs Rind oder Dorho		
Für 4 Person		66,00
Verschiedene vegetarische Speisen, etwas Key Rot mit Kula/Tibs Rind oder Dorho		
Für 5 Person		82,50
Verschiedene vegetarische Speisen, etwas Key Rot mit Kula/Tibs Rind oder Dorho		



Vegane Hauptspeisen

Alle Speisen werden mit Injera, wahlweise mit Basmati Reis, serviert.

- | | |
|---|-------|
| Bebeaynetu - Vegetarischer „Hidmo-ProbierTeller“-
Es besteht aus einer Vielzahl von saisonalem
Gemüsesorten, darunter Kartoffeln, Karotten, Spinat, und
Linsen, die mit verschiedenen Gewürzen verfeinert
werden. Das Ergebnis ein farbenfrohes, nährstoffreiches
Gericht mit einer Fülle von Aromen. | 16,50 |
| Tumtumo
Gekochten Linsen, verfeinert mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt
Mit einer harmonischen Mischung aus Kreuz Krümmel, Paprika und
andren Gewürzen | 11,90 |
| Hamli
Spinat wird mit Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen
verfeinert. Es mit einer Harmonischen Mischung aus Gewürzen in
einer Soße mit original Afrikanischer Butter gekocht. | 13,50 |
| Shiro
Gemahlene Kichererbsen werden zu einer cremigen Plaste verarbeitet
und mit Zwiebeln, Knoblauch, Kardamom und eine Vielzahl von
Gewürzen gewürzt. Es kommt zu einem proteinreichen Gericht mit
einer leicht würzigen Note. | 13,70 |
| Allcha
Bestehend aus einer aromatischen Mischung aus saisonalem Gemüse,
wie Kartoffeln, Zwiebeln, Bohne und Weißkohl die mit mit Zwiebeln
Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gekocht werden. | 13,50 |
| Bamya
Basiert auf Okra-Schoten die sorgfältig zubereitet und mit Zwiebeln,
Knoblauch, Frische Tomatenpaprika und einer Vielzahl von Gewürzen
verfeinert werden. | 15,50 |



Injera Platten Vegan

Für 1 Person

Verschiedene vegetarische Speisen Allischa, Spinat, gelbe und rote Linsen.

15,50

Für 2 Person

Verschiedene vegetarische Speisen Allischa, Spinat, gelbe und rote Linsen.

30,20

Für 3 Person

Verschiedene vegetarische Speisen Allischa, Spinat, gelbe und rote Linsen.

45,60

Für 4 Person

Verschiedene vegetarische Speisen Allischa, Spinat, gelbe und rote Linsen.

60,40

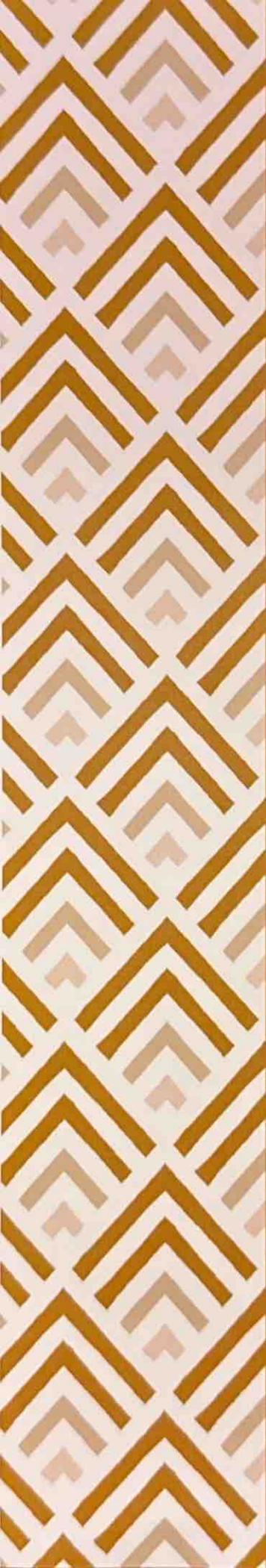
Für 5 Person

Verschiedene vegetarische Speisen Allischa, Spinat, gelbe und rote Linsen.

75,30

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola 	2,90	4,00
Coca-Cola Zero 	2,90	4,00
Sprite	2,90	4,00
Fanta	2,90	4,00
Mezzo-Mix	2,90	4,00
Wiesentaler Zitronenlimonade	2,30	3,60
Neu's Apfelsaft klar	2,90	4,00
Neu's Apfelsaftschorle	2,90	3,60
Neu's Orangensaft	2,90	4,00
Neu's Orangensaftschorle	2,90	3,60
	0,25l	0,75l
Wiesentaler Mineralwasser Classic	2,00	5,90
Wiesentaler Mineralwasser Still	2,00	4,00

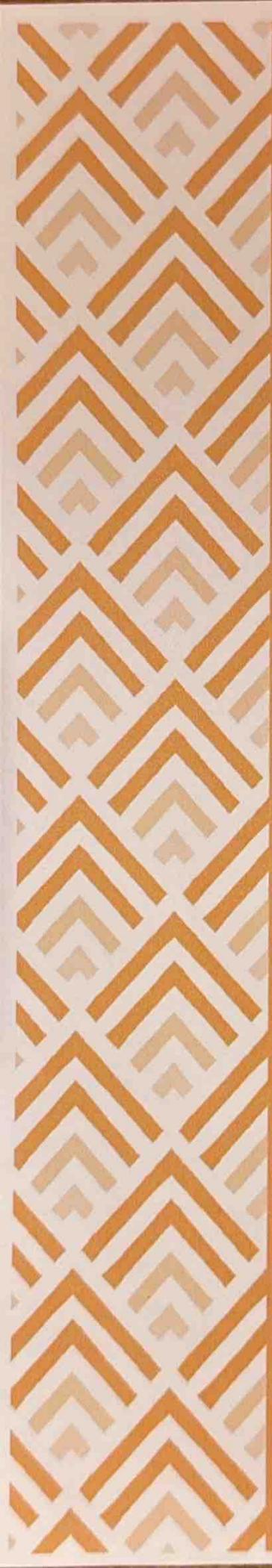


Bier

	0,33l
Heidelberger Pils 1603	3,50
Heidelberger Pils 1603 alkoholfrei	3,50
Heidelberger Helles	3,50
Heidelberger Natur Radler	3,50
	0,5l
Heidelberger Weizenbier hell	4,50
Heidelberger Weizenbier alkoholfrei	4,50

Afrikanisches Bier DjuDju

	0,33l
Mango (fruchtig- frisch)	4,50
Palme (frisch und samtig)	4,50
Banane (süßlich Cremig)	4,50
Ananas (Erfrischend spritzig Fruchtig)	4,50
Passionsfrucht (Erfrischend Prickelnd Spritzig)	4,50



Wein & Sekt

Weißwein	0,2l
Grauburgunder trocken Baden, Deutschland	6,50
Weißburgunder fruchtig Leimener Mannaberg, Deutschland	6,85
Riesling trocken Heidelberger Burg, Deutschland	6,30
Weißwein-Schorle	5,00
Roséwein	0,2l
Spätburgunder Rosé fruchtig Baden, Deutschland	6,20
Rotwein	0,2l
Spätburgunder trocken Baden, Deutschland	6,20
Dornfelder Trio trocken	6,50
Winzersekt	
Leimener Herrenberg (Piccolo) 0,2l Riesling Sekt B.A. brut	6,50
Amüsecco trocken 0,15l Qualitätsperlwein B.A.	4,90
Amüsecco Rosé trocken (Piccolo) 0,2l Qualitätsperlwein B.A.	6,50



Warme Getränke

Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,50
Kaffee	3,20
Pfefferminz Tee	3,50
Grüner Tee	3,00
Früchte Tee	3,50

Eritreische Getränke

Hausgemachten eritreischen Tee	4,50
Frischer Eritreascher Kaffee	3,50