

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 eritreisches 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 Injeraplatte pro Person
(Fleisch kann gegen Aufpreis hinzubestellt werden)

After Work 20,90 €/Person

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

Weekend Special 21,90 €/Person

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

Samstag 24,90 €/Person

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

Late Night 21,90 €/Person

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

Vorspeisen

Katenga 4,90
Duftendes Ingera, serviert mit „Tesmi“ (traditionelle afrikanische Kräuterbutter) und Berbere

Wrap Asmara (vegan) 5,40
Ingera gerollt mit gemahlenden Kichererbsen sowie Kardamom

Wrap Hidmona, Spinat mit Rind 6,90
Injera gerollt mit Blattspinat und Rindfleisch mit Berbere-Gewürz sehr aromatisch zubereitet.

Sambusa (vegan) 6,90
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, frittiert und mit einer aromatischen hausgemachten Dip-Sauce serviert.

Sambusa mit Huhn 7,40
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Huhn, frittiert und mit einer Aromatischen hausgemachten Dip-Sauce serviert.

Tintimo Linsensuppe (vegan) 6,90
Aus gelben Linsen mit aromatischer eritreischer Gewürzmischung, wertvolle Proteinquelle während der Fastenzeit

Für ihre Feier im Asmara stellen wir gerne eine reichhaltige Vorspeisenplatte mit weiteren Zutaten zusammen.

Salate

Gemischter afrikanischer Salat mit Tomaten, Ruccola, roten Zwiebeln, milder Peperoni und hausgemachtem Limetten-Olivenöl Dressing

Gemischter Afrikanischer Salat 7,90

...mit gebratenen Kartoffelscheiben 8,40

...mit Schafskäse 8,90

...mit gebratenen Hühnchenstreifen 9,90

...Beilagen Salat klein 4,90

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.

Hauptspeisen mit Fleisch

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

Empfehlung:

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

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

Hier erleben Sie eine köstliche Auswahl an Rind, Huhn und gehacktem 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“ -

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

22,40

Zigni Berai

Rindfleisch in landestypischer Zubereitung in scharfer Tomatensoße mit Berbere Gewürz und original afrikanischer Butter.

17,90

Dorho

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

17,90



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, gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, dazu Ingera | 18,90 |
| Karnischem – nach Wahl mild oder mittelscharf –
Gekochte Kartoffeln mit Lamm- oder Rindfleisch und gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, dazu Ingera | 17,90 |
| Hidmona – nach Wahl mild oder mittelscharf –
Gekochter Spinat mit Lamm- und Rindfleisch und gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch. | 17,90 |
| Schfinfin
Klein geschnittenes Ingera mit Lamm- und Rindfleisch in Soße, mit original afrikanischer Butter, zugedeckt mit Ingera | 17,90 |
| Bozona
Gewürzte Kichererbsen mit kleinen Rindfleischstücken, zubereitet mit Ingera und Salat. | 17,90 |
| Kilwa Keyh
Gebratenes Rindfleisch, in mittelscharfer Tomatensoße mit etwas Berbere Gewürz und original afrikanischer Butter und gekochtem Ei, mit Zwiebeln und Paprika | 17,90 |
| Kilwa Sada
Gebratenes Rindfleisch, in mittelscharfer Tomatensoße mit etwas Berbere Gewürz und original afrikanischer Butter und gekochtem Ei | 17,90 |



Vegane Hauptspeisen

Da wir sehr viele Fastentage im Jahr haben stellen diese Gerichte eine wertvolle Proteinquelle dar.
Alle Speisen werden mit Injera, wahlweise mit Basmati Reis, serviert.

- | | |
|---|-------|
| Bebeaynetu- Veganer „Hidmo-ProbierTeller“
Es besteht aus einer Vielzahl saisonaler Gemüsesorten, darunter Kartoffeln, Karotten, Spinat, und Linsen, die mit verschiedenen Gewürzen verfeinert werden. Das Ergebnis ein farbenfrohes, nährstoffreiches Gericht mit einer Fülle von Aromen. | 18,90 |
| Tumtumo
Gekochte Linsen, verfeinert mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, mit einer harmonischen Mischung aus Kreuz Krümmel, Paprika und andren Gewürzen | 15,90 |
| Hamli
Spinat wird mit Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert und mit einer harmonischen Mischung aus Gewürzen in einer Soße mit original afrikanischer Butter gekocht. | 15,90 |
| Shiro
Gemahlene Kichererbsen werden zu einer cremigen Paste verarbeitet und mit Zwiebeln, Knoblauch, Kardamom und eine Vielzahl von Gewürzen gewürzt. Es ist ein proteinreiches Gericht mit einer leicht würzigen Note. | 15,90 |
| Allicha
Es besteht aus einer aromatischen Mischung aus saisonalem Gemüse wie Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnen und Weißkohl das mit Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gekocht wird.. | 15,90 |
| Bamya
Basiert auf Okra-Schoten die sorgfältig zubereitet und mit Zwiebeln, Knoblauch, frischer Tomatenpaprika und einer Vielzahl von Gewürzen verfeinert werden. | 17,90 |



Harmonie

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...

Injera Platten mit Fleisch

Je mit Rind(Zigni) und Lamm-Hackfleisch sowie verschiedenen vegetarischen Speisen.

Für 1 Person	19,90
Für 2 Person	39,90
Für 3 Person	59,90
Für 4 Person	79,90
Für 5 Person	99,90

Injera Platten vegan

Je mit verschiedenen vegetarischen Speisen, Allischa, Spinat, gelben und roten Linsen

Für 1 Person	18,40
Für 2 Person	36,90
Für 3 Person	55,40
Für 4 Person	73,90
Für 5 Person	91,90

Zusätzlich wählbar:

Okra-Schoten 2 €

Champions, mit Berbere gewürzt 1,50 €

Injera 1 €

Extra Portion Reis 4,90 €



Aperitiv

Aperol Spritz 0,25l	7,50
Aperol Spritz Alkoholfrei 0,25l	6,90
Erdnüsse gesalzen, in kleinem Schälchen	0,90

Digestif

Asmara Zebib Areki 0,02cl	3,50
Eritreischer Anisschnaps	

Nachtisch


Harmonie	6,90
Gebratene Banane in Pfannkuchen eingerollt, mit Eiscreme, auf Spiegel von Mango- sowie Erdbeer- oder Schokoladensauce serviert.	
Eritreischer Latte Macchiato mit Datteln (vegan)	5,40
Eritreischer Kaffee mit heißer Soyamilch und Datteln	
Himbasha	2,90
Traditioneller Hefekuchen, als Beilage zum Kaffee oder Tee	
Legemat (vegan)	5,90
Knusprig frittierte Krapfen mit Soyayoghurt und Agavendicksaft.	
Legemat	5,90
Knusprig frittierte Krapfen mit Yohuhrt und Agavendicksaft.	

Alkoholfreie Getränke

Afro Soda

Alkoholfrei, in den Geschmackssorten 0,33l	4,70
Magic Mango,	
Bubble Banane	
Golden Hibiscus,	
Cosmic Cola (extra Caffeine)	

Weitere

	0,2l	0,4l
Coca-Cola,  , Sprite, Fanta, Mezzo-Mix	2,90	4,20
Wiesentaler Zitronenlimonade	2,80	4,10
Neu's Säfte: Apfel, Orange	3,30	4,60
Neu's Apfelsaftschorle; Apfel, Orange	3,00	4,30
Wiesentaler Mineralwasser Classic, Still	2,30	4,00



Eritreische Kaffeezeremonie

Bei der traditionellen Kaffeezeremonie geht es um ein harmonisches Zusammensein, bei der der Kaffee das Zentrum bildet.

In der traditionellen Kaffeekanne Jebena wird Wasser zum Kochen gebracht, in das der frisch geröstete und gemahlene Kaffee geschüttet und mehrmals aufgekocht wird.

Die erste Kaffeerunde „Abol Buna“ ist meist sehr stark und herb im Geschmack, sie steht für Gesundheit. Traditionell erfolgen zwei weitere Aufgüsse „Tona“ und „Baraka“.

Mit der Segnung des Gasthauses wird die Zeremonie beendet.

Der Kaffee ist mit Kardamon und Zimt gewürzt und wird schwarz, mit etwas Zucker getrunken. Traditionell wird salziges Popcorn dazu gereicht. Gesegnet wird die Zeremonie mit Weihrauch.

1 Jebena ergibt ca. 4 der kleinen Tassen.

Der weitere Aufguß ist kostenlos

8,90

Eritreische Warme Getränke

Eritreischer Kaffee 4,00

Mit Kardamon, Nelke und Zimt verfeinert

Eritreischer Latte Macchiato (vegan) 4,50

Eritreischer Kaffee mit heißer Sojamilch

Eritreischer Latte Macchiato 4,50

Eritreischer Kaffee mit heißer Milch

Eritreischer hausgemachter Tee 4,50

Warme Getränke

Cappuccino 3,50

Latte Macchiato 4,20

Espresso 2,50

Kaffee 3,20

Tee – Pfefferminze, Grüner, Früchte 3,50



Afrikanisches Bier DjuDju

in den Geschmackssorten 0,33l 4,50

Mango (fruchtig- frisch)

Palme (Frisch und Saftig)

Banane (süßlich Cremig)

Ananas (Erfrischend spritzig Fruchtig)

Passionsfrucht (Erfrischend Prickelnd Spritzig)

Bier

0,33l

Heidelberger Pils 1603 3,80

Heidelberger Pils 1603 alkoholfrei 3,80

Heidelberger Helles 3,80

Heidelberger Natur Radler 3,80

0,5l

Heidelberger Weizenbier hell 4,60

Heidelberger Weizenbier alkoholfrei 4,60



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