

# Habibi-Abendmenu

es het so lang's het ... klein und fein, dafür immer frisch!

habibi

LIEBLINGSSESSEN

## Mezze - kalte Vorspeisen

Dreierlei aus dem Orient

v/ve

Feine, kleine Mezze mit verschiedenem Brot zum Dippen. Wir verraten dir gerne mehr Details; vegetarisch, aber auch vegan möglich.

für zwei

CHF 17.50  
CHF 24.50

\* \* \*

Gegrillter Grüner Spargel auf Muhammara

ve

Knackiger grüner Spargel auf Muhammara, einem rauchig-nussigen Pepperoni-Baumnuss-Dip serviert.

CHF 16.50

## Mezze - warme Vorspeisen

Erbsen-Minzküchlein

Aussen golden gebraten, innen leuchtend grüne Küchlein auf feiner Joghurt-Tahinisauce.

v

für zwei

CHF 17.50  
CHF 24.50

\* \* \*

Samosas mit Fleisch

Habibi-Klassiker: handgemachte Teigtaschen frittiert, mit Rindshackfleisch und Kräutern gefüllt, serviert mit Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce).

für zwei

CHF 18.50  
CHF 25.50

## Hauptgänge

Mujaddarah Bulgur mit pikant-zitronigem Blumenkohl und Halloumi

Ein herzhaftes, arabisches Gericht aus Bulgur und Linsen, gerösteten Zwiebeln und vielen, fein aufeinander abgestimmten Gewürzen. Dazu pikant-zitroniger Blumenkohl, grillierter Halloumi und Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce).

v

CHF 39.-

\* \* \*

Kabsa Hadramia mit Huhn

Kabsa ist ein traditionelles arabisches Reisgericht. Hier eine Variante, wie sie in der jemenitischen Region Hadramaut zubereitet wird: mit Gemüse und Huhn, gerösteten Zwiebeln, Nüssen und Weinbeeren. Dazu Salsa Hadrami (geröstete Chili-Tomaten-Pepperoni-Sauce).

CHF 41.-

\* \* \*

Fahsa mit Rindfleisch

Ein jemenitisches Nationalgericht, in der Madra, dem traditionellen Steintopf zubereitet und serviert. Das Fleisch ist mit zahlreichen Gewürzen und Tomaten so lange gegart, bis es sich in feine Streifen zupfen lässt. Es wird mit Brot und Hilba (Bockshornklee-Schaum) gegessen. Dazu gibts Batata harra und Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce).

CHF 44.-

\* \* \*

## Süßes zum Abrunden der kulinarischen Reise

Wir verraten dir, welche Dessertempfehlung dich heute erwartet.

\* \* \*

Immer fein: zartschmelzender Schokoladekuchen ...  
und andere süsse Versuchungen aus unserer Kuchenvitrine.

Auskunft über Herkunftsländer oder Allergene erhältst du gerne von unseren Mitarbeitenden. Preise inkl. 8,1% MwSt.

# Menu Simsalabim

Lass dich kulinarisch verzaubern von einer Mezze-Kombination der aktuellen Abendkarte und wähle deinen Lieblingshauptgang dazu. Eine kleine, süsse Überraschung ist inbegriffen.

habibi

LIEBLINGSESSEN

## Mezze-Kombination

Gemüse-Maraq ve

Ein kleines Glas würziger Gemüsebouillon, verfeinert mit Hilba (Bockshornkleeschau) wärmt den Magen und regt den Appetit an.

\* \* \*

Gegrillter Grüner Spargel auf Muhammara ve

Knackiger grüner Spargel auf Muhammara, einem rauchig-nussigen Pepperoni-Baumnuss-Dip serviert.

Erbsen-Minzküchlein

Aussen golden gebraten, innen leuchtend grünes Küchlein auf feiner Joghurt-Tahinisauce. v

\* \* \*

Samosa mit Fleisch oder Linsen ve

Habibi-Klassiker: handgemachte Teigtasche frittiert, mit Rindshackfleisch oder Linsen und Kräutern gefüllt, serviert mit Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce).

## Hauptgänge

Mujaddarah Bulgur mit pikant-zitronigem Blumenkohl und Halloumi

Ein herzhaftes, arabisches Gericht aus Bulgur und Linsen, gerösteten Zwiebeln und vielen, fein aufeinander abgestimmten Gewürzen. Dazu pikant-zitroniger Blumenkohl, grillierter Halloumi und Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce). v CHF 69.-

\* \* \*

Kabsa Hadramia mit Huhn

Kabsa ist ein traditionelles arabisches Reisgericht. Hier eine Variante, wie sie in der jemenitischen Region Hadramaut zubereitet wird: mit Gemüse und Huhn, gerösteten Zwiebeln, Nüssen und Weinbeeren. Dazu Salsa Hadrami (geröstete Chili-Tomaten-Pepperoni-Sauce). CHF 71.-

\* \* \*

Fahsa mit Rindfleisch

Ein jemenitisches Nationalgericht, in der Madra, dem traditionellen Steintopf zubereitet und serviert. Das Fleisch ist mit zahlreichen Gewürzen und Tomaten so lange gegart, bis es sich in feine Streifen zupfen lässt. Es wird mit Brot und Hilba (Bockshornklee-Schaum) gegessen. Dazu gibts Batata harra und Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce). CHF 74.-

\* \* \*

## Süsses zum Abrunden

Qishr mit einer kleinen orientalischen Süssigkeit

Im Jemen wird aus den Schalen der Kaffeekirschen dieser traditionelle Gewürztee aufgegossen, der hervorragend zu den feinen kleinen Süssigkeiten passt, die so gerne genascht werden.

\* \* \*

Auskunft über Herkunftsländer oder Allergene erhältst du gerne von unseren Mitarbeitenden. Preise inkl. 8,1% MwSt.