

مرحبا

Willkommen

Das Restaurant Ya Habibi
steht für authentisch marokkanische Küche.
Beste Qualität der verwendeten Zutaten
ist eine Selbstverständlichkeit.



Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 16:00 Uhr bis 22:30 Uhr
warme Küche: 16:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag: Ruhetag

Deine Meinung ist uns extrem wichtig
und wir freuen uns, wenn Du uns
Deine Eindrücke und Feedback mitteilen könntest.
Es wäre toll, wenn Du Dir kurz die Zeit nimmst,
eine **Bewertung bei Google** zu schreiben.
Herzlichen Dank für Deine Bewertung!

| QR-Code scannen



Keesgasse 5 | 8010 Graz | Tel.: 0681 81696102
E-Mail: abdellatif.eddaoudi@outlook.com
www.yahabibi-restaurant.at
www.facebook.com/yahabibi.graz
www.instagram.com/yahabibi_restaurant

„Couscous, Tajine, Gemüse und Fleisch“ auf den kulinarischen Spuren von Nomaden, Einwanderern und Eroberern.

Die Zutaten und Gewürze der traditionellen Gerichte der Marokkanischen Küche werden von Region zu Region und von Familie zu Familie anders zubereitet. Ihre Zutaten und Gewürze richten sich danach, was in der jeweiligen Gegend angebaut und geerntet werden kann. Viele landestypische Gemüsesorten wie Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Rüben und Hülsenfrüchte finden in der klassischen Marokkanischen Küche Verwendung. Durch Zugabe der vielseitigen Gewürze wie Kümmel, Paprika, Kardamom und Kumin, ebenso wie Zimt, Muskat, Nelke oder Blütenaromen werden sie ganz individuell verfeinert.

Marokko ist das Land der Gewürze und in jedem marokkanischen Haushalt findet sich

"Ras-el-Hanout".

Die Gewürzmischung besteht aus vielen verschiedenen Zutaten und bedeutet übersetzt „Chef des Ladens“. Sie vereint süße, scharfe und leicht bittere Aromen und enthält hauptsächlich Kreuzkümmel, Zimt, Muskat, Anis, Chili, Pfeffer, Ingwer, Piment, Kardamom und Nelken

Die marokkanische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt und ihre harmonischen Kombinationen.

Suppen

Harira (vegan)^[C]

stärkende Suppe mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Safran,

Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel serviert mit Datteln und ein gekochtes Ei 5,20

mit Rindfleisch 6,20

Linsensuppe (vegan)

Linsen, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel,

Muskatnuss, Gewürznelken 4,90

Vorspeisen (vegetarisch auf Wunsch vegan)

serviert mit hausgemachtem Brot [A]

Karottensalat

gedünstete Karotten mit Knoblauch, Paprikapulver,
Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig

5,20

Hummus [N]

Kichererbsen-Aufstrich, Sesampaste, Kreuzkümmel, Olivenöl,
Knoblauch, Zitronensaft

6,20

Zaalouk

vegetarischer Salat mit gegrillten Auberginen, blanchierten Tomaten,
Koriander, Knoblauch, Olivenöl, Kreuzkümmel, Zitronensaft

6,50

Salade Marocaine

gegrillte Paprika und Tomaten, Zwiebel,
Knoblauch, Oliven und Zitronenmarinade

6,50

Tabbouleh [H][A]

Couscous, Blattsalate, Karotten, Paprika, Tomaten, Jungzwiebel,
Nüsse, Granatapfel, Zitronenmarinade Datteln und frische Minze

8,90

Vorspeisenvariationen

eine wunderbare, kulinarische Reise durch die marokkanischen Köstlichkeiten

kleine Platte für 1 bis 2 Personen

11,90

große Platte für 2 bis 3 Personen

16,90

große Platte für jede weitere Person zusätzlich

5,00

Der große Bruder vom Römertopf.
Der Tajine-Topf mit seinem kegelförmigen Deckel
wurde ursprünglich von den Imazighen (Berbern) aus Lehm-erde hergestellt.
Gerichte, die im Tajine-Topf zubereitet werden, nennt man ebenfalls Tajine.

Es gibt sie in unzähligen Variationen:
Gemüse, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Lammfleisch usw. und in Olivenöl oder Arganöl gegart.
Besonders beliebt sind fruchtig-herzhafte Kombinationen
mit Pflaumen, Quitten, Mandeln und Gewürzen.

Tajine

serviert mit hausgemachtem Brot [A]

Tajine Ya Habibi (vegan) [N]

Verschiedene Gemüse der Saison in würzige Tomatensauce,
mit Oliven, Ras el Hanout und Kartoffeln

	13,90
mit Rindfleisch	16,90
mit Lammfleisch	19,90

Adis-Tajine (vegan)

Linsen, Tomatenwürfel, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander
und Süßkartoffeln

	13,90
mit Rindfleisch	16,90
mit Lammfleisch	19,90

Loubiya-Tajine (vegan)

weiße Bohnen, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Ras el Hanout

	13,90
mit Hühnerfleisch	16,90
mit Rindfleisch	17,90
mit Lammfleisch	19,90

Tajine-Essaouira

geschmortes Hühnerfleisch in Safran-Sauce mit eingelegten Zitronen, Ingwer,
Koriander, Kurkuma, Zimtstange, Muskatnuss, Oliven und Kartoffeln

16,90

Kefta-Tajine

traditionelle würzige Fleischbällchen vom Rind,
in marokkanischer Tomaten-Paprikasauce mit Kartoffeln oder Couscous [A]

16,90

Tajine-Marrakesch [C][H][N]

geschmortes Rindfleisch in Safran-Sauce mit Ingwer, Koriander,
Kurkuma Zimtstange, Muskatnuss, in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln
dazu gebratene Mandeln und gekochtes Ei

	18,90
mit Lammfleisch	21,90

Fester Bestandteil der Küche Marokkos
ist **Couscous** aus Hartweizengrieß,
der über heißen Wasser in mehreren Etappen
aufgelockert und mit Olivenöl und Butter gedämpft wird.

Üblicherweise wird Couscous am Freitag gekocht – dem wichtigsten Tag in der muslimischen Welt.

Dieses Essen ist so aufwendig, dass die Frauen dafür mehrere Stunden in der Küche verbringen.
Couscous kann zusammen mit diversen Saucen, Gewürzen, Fleisch und Gemüse, kombiniert werden.

Bio-Couscous

Couscous vegetarisch oder vegan [A][C][N][H]

Verschiedene Gemüse der Saison in würzige Tomatensauce,
in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

14,90

Couscous mit Safran-Huhn [A]

geschmortes Hühnerfleisch in Safran-Sauce
mit eingelegten Zitronen, Ingwer, Koriander, Kurkuma
Zimtstange, Muskatnuss mit verschiedenem Gemüse der Saison

17,90

Couscous mit Rindfleisch[A][N][H][C]

herzhaft geschmortes Rindfleisch, verschiedenes Gemüse der Saison
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

18,90

Couscous mit Lammfleisch[A][N][H][C]

geschmortes Lammfleisch, verschiedenes Gemüse der Saison
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

20,90

Couscous Royal[A][N][H][C]

herzhaft **geschmortes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Lammfleisch**,
verschiedenes Gemüse der Saison
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

22,90

Dessert

Als Abschluss der kulinarischen Marokko Reise,
empfehlen wir Ihnen eine süße Gaumenfreude!
Fragen Sie nach, wir beraten Sie sehr gerne!

Beilagen extra

Portion Hausgemachtes Brot	2,20
Portion Kartoffeln	4,20
Portion Bio-Couscous	4,20

Noch zeitaufwendiger als Couscous sind die marokkanischen Festtagsspeisen.
Dafür werden kostbare Zutaten verwendet.
Diese könnt Ihr auch im „Ya Habibi“ während der Festtagswochen finden.
Bitte rechtzeitig euren Platz reservieren.

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite P) Lupinen; R) Weichtiere