



**Libanesische Küche
Spezialitäten mit Genuß**

Alle Speisen zum Mitnehmen

Wir bieten auch einen exklusiven Cateringservice

Öffnungszeiten

Montag – Samstag

18:00-22:00 Uhr

Sonntag

14:00-22:00 Uhr

Offenbacher Landstraße 1

60599 Frankfurt am Main

Tel: 069 66 5757 35

www.habibirestaurant.de

Herzlich Willkommen im Restaurant Habibi!

Lassen Sie sich in unserem Restaurant von der orientalischen Atmosphäre verzaubern und genießen Sie einen aufregenden Abend.

Fühlen Sie sich wohl, wie im Libanon, dem Land, in dem Christen, Drusen und Muslimen friedlich miteinander leben, und das schon seit Jahrhunderten und am Fortschritt teilnimmt, ohne die Wurzeln zu verleugnen!!

Im Libanon versteht man die Mahlzeit, wie ein Akt der Gemeinschaft, eine kulinarische Zusammenkunft, bei der nicht jeder Gast sein eigenes Gericht wählt, sondern, man alle gemeinsam von einem Tisch, wie in „Tausend und einer Nacht“ die Köstlichkeiten genießt. So erlebt man einen unvergesslichen Abend.

In jedem Essen sind alle Zutaten mit größter Sorgfalt und einer absoluten Obsession auf Frische ausgewählt. Selbst das Schneiden der Petersilie beispielsweise, erfolgt nach einer speziellen Technik, welche dafür sorgt, dass der frisch zubereitete Salat nichts von dem Geschmack und den Aromen einbüßt. Mit solchen besonderen Fertigkeiten überrascht die libanesische Küche überhaupt und macht sie so einzigartig!!

Einige Gerichte werden seit 2000 Jahren genau wie heute zubereitet. Durch die Vielzahl der Kulturen, welche im libanesischen Raum im Laufe der Geschichte lebten, sind zudem die verschiedensten Einflüsse ins Essen geraten. So findet man osmanische, französische und Einflüsse vielerlei anderer Strömungen im Libanon wieder. Das Ergebnis: Ein Schmelztiegel aus den feinsten kulinarischen Spezialitäten der Welt.

Das Nationalgetränk des Libanon, der Arak wird aus Trauben destilliert, die in den Weinanbaugebieten der Bekaa Ebene geerntet werden. Bei der zweiten Destillation wird Anis beigelegt, so erhält der Arak seinen typischen Geschmack. Serviert mit einem Schuss Wasser und Eis genießen die Libanesen den Arak nicht nur als Aperitif oder Digestif, sondern auch während des gesamten Essens, der libanesischen Meza.

Verschiedene Vorspeisen, libanesische Weine und eine große Auswahl an typischen Kalbs-, Hähnchen- und Lammfleischgerichten, sowie vegetarische Küche, finden Sie in unserem reichhaltigen Angebot.

Essen ist in erster Linie ein subjektiver Genuss für den Gaumen und daher schwer in Worte zu fassen. Bestellen Sie Ihre individuell zusammengestellte Speise und überzeugen Sie sich selbst von der Herrlichkeit der libanesischen Kochkunst!!

Entdecken Sie also die libanesische Gastfreundschaft und exzellente libanesische Küche wie in Beirut, Bit El-Din, Baalbek and Al Rawsha, in unmittelbarer Nähe zu den Frankfurter Bank- und Finanzzentren, der Frankfurter Gemütlichkeit und der internationalen Vielfältigkeit und Sie werden sich der kulinarischen Offenbarung erfreuen.....

شوربة Suppe

شوربة عدس

Schaurabet Adas 

Linsensuppe serviert mit geröstetem Pita Brot

Yellow lentils soup served with toasted oriental bread

6,00 €

السلطات Salate

صحن تبولة

Tabuli Teller 

Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl

Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice and olive oil

7,00 €

صحن فتوش

Fattousch Teller 

Orientalischer Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Romanasalat, Petersilie, Pfefferminze, süßem Pfeffer, Zitronensaft, mit Granatapfel und geröstetem Brot

Oriental salad with tomatoes, cucumbers, onions, romaine lettuce leaves, parsley, fresh peppermint, sweet pepper, lemon juice and pomegranate with toasted oriental bread

7,00 €

سلطة لبنانية

Libanesischer Salat 

Salat aus Tomaten, Gurken, Romanasalat, Petersilie, Pfefferminze, mit süßem Pfeffer und Zitronensaft

Salad with tomatoes, cucumbers, romaine lettuce leaves, parsley, fresh peppermint, sweet pepper and lemon juice

7,00 €

سلطة شاورمة

Schawarma-Salat

Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Romanasalat, Petersilie, Pfefferminze, süßem Pfeffer, Zitronensaft und mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Salad with tomatoes, cucumbers, onions, romaine lettuce leaves, parsley, fresh peppermint, sweet pepper and lemon juice with roasted thin slices of marinated chicken

11,00 €

المقبلات Vorspeisen

صحن حمص

Hommus Teller

Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina), Zitronensaft und einem Hauch von frischem Knoblauch

Spicy chickpea cream with sesame cream (Tahina), lemon juice and fresh garlic

7,00 €

صحن باذنجان متبل

Mutabbal Batinjan Teller

Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamcreme (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Eggplant purée, prepared with sesame cream (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil

7,00 €

صحن لبننة

Labneh Teller

Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln

Homemade cream cheese with olive oil and colorful spice stamps

7,00 €

صحن ورق عنب

Warak Inab Teller 

Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen

Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley, fresh peppermint, seasoned with lemon juice, olive oil and lebanese spices

7,00 €

صحن فول مدمس

Foul Medammas Teller 

Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl

Brown beans cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil

6,00 €

صحن فلافل

Falafel Teller 

Vegetarische Frikadelle aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, grüne dicke Bohnen, Lauch, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Kümmel, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme und libanesischem Fladenbrot

Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, green broad beans, leek, parsley, garlic, onions, coriander, caraway, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce and lebanese flat bread

8,00 €

صحن حمص بيروتي

Hommus Beiruti 

Pikantes Kichererbsenmus mit Petersilie, Sesamcreme (Tahina), Zitronensaft und einem Hauch von frischem Knoblauch und Olivenöl. Nach beirutischer Art

Spicy chickpea cream with parsley, sesame cream (Tahina), lemon juice and fresh garlic and olive oil. Beirut style

7,50 €

صحن كبيس مشكل

Kabis Meschakel 

Mixed Pickels aus eingelegte Rüben/Rote Beete „Libanesisches Rezept“ mit grüne Oliven

Mixed pickles composed of pickled beets/beetroot "lebanese style" und green olive

4,50 €

صحن سمبوسك بالجبنة

Sambusik Bijibneh

Teigtasche, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen

Pastry filled with cheese and lebanese spices

7,00 €

صحن سمبوسك باللحمة

Sambusik Billahmeh

Teigtasche, gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen

Pastry filled with Lamb steak tartar, onions, pine nuts and lebanese spices

7,50 €

صحن فطاير بالسبانخ

Fatayer Bissabanikh 

Teigtasche, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen

Pastry filled with spinach, onions, lemon juice and lebanese spices

7,00 €

صحن كبة مقلية

Kibbeh Mäklieh

Feines Lammhackfleisch gefüllt mit Pinienkernen, Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen

Lamb steak tartar, filled with pine nuts, crushed wheat, onions and lebanese spices

8,00 €

سجق

Sujuk

Hausgemachte Lammwurst, gebraten mit Knoblauch, Tomaten, Paprikastückchen und leicht scharfen Gewürzen

Homemade lamb sausages, grilled with garlic, tomatoes and bell pepper pieces, slightly spicy

7,00 €

عرايس حبيبي

Araayes Habibi

Feines Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot gegrillt

Lamb Steak Tartar with parsley, onions and lebanese spices, grilled in round flat bread

8,00 €

صحن مازة حبيبي

Habibi Meza Teller

Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamcreme, Mutabal, Tabuli, Falafel, Fatayer Bissabanikh (Teigtasche mit Spinat gefüllt) und Fatayer Bijibneh (Teigtasche mit Käse gefüllt) serviert mit libanesischem Brot

Spicy chickpea cream with sesame cream (Tahina), mutabal, tabuli, falafel, pastry filled with spinach and pastry filled with cheese served with lebanese flat bread or pita

15,00 €

المشويات Grillspezialitäten

Fleischgerichte

كفتة غنم مشوية

Kafta Maschwieh

Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen, serviert mit libanesischem Reis und frittierte frisch geschnittene Kartoffeln

Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, served with Lebanese rice and Fried fresh potatoes chips

15,00 €

لحم غنم مشوي

Lahm Maschwey

Mariniert Lammfleisch am Spieß mit leicht pikanter libanesischer Gewürzmischung, serviert mit libanesischem Reis und frittierte frisch geschnittene Kartoffeln

Lamb shish kebab, marinated with Lebanese spicy mixed herbs spices served with Lebanese rice and Fried fresh potatoes chips

16,00 €

شيش طاووق

Shisch Taouk

Hühnerbrustfilet in Stückchen am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen, serviert mit libanesischem Reis und frittierte frisch geschnittene Kartoffeln

Chicken breast filets on a skewer, marinated with garlic, olive oil and Lebanese spices, served with Lebanese rice and Fried fresh potatoes chips

15,00 €

رياش غنم

Riasch Ghanem

Zarte marinierte Lammkoteletts, serviert mit libanesischem Reis und frittierte frisch geschnittene Kartoffeln

Tender, marinated lamb chops, decorated with colored Lebanese bread, grilled on a charcoal grill and served with Lebanese rice

17,00 €

صحن مشاوي حبيبي

Habibi Spezial Grill Teller

Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch serviert mit libanesischem Reis und frittierte frisch geschnittene Kartoffeln

Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and chicken breast, served with Lebanese rice and Fried fresh potatoes chips

20,00 €

المشويات Grillspezialitäten

Vegetarische Speise

خضار مشوي مع الرز (صحن نباتي)

Khudar Maschwey 

Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße und libanesischem Reis

Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and peppers, served with a garlic-lemon sauce and Lebanese rice

15,00 €

Beilagen المالحقات

رز بالشعيرية

Libanesischer Reis

Basmati Reis mit gerösteten Fadennudeln

Basmati rice with roasted vermicelli

5,00 €

بطاطا مقالية

Batates 

Frittierte, frisch geschnittene Kartoffeln

Fried fresh potatoes chips (Fresh French fries)

4,50 €

بطاطا حارة

Batata Harra 

Gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung

Fried potato cubes mixed with olive oil, garlic, coriander and spices

6,00 €

الحلويات Nachspeisen

قطايف بالمكسرات

Katayef Bil M-kasarat 

Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit frisch gemahlene Pistazien, Walnüssen, Mandeln und mit einem Hauch Rosenwasser aus 1001 Nacht

Homemade Oriental pastry filled with freshly ground pistachio, walnuts, almonds and a breath of rose water from 1001 nights

5,00 €

.....

قطايف بالقشطة

Katayef Bil Kishta

Hausgemachtes gebackene Honiggebäck gefüllt mit Mascarpone und Rosenwasser aus 1001 Nacht

Honey pastry made from spun shredded wheat filled with Mascarpone cream cheese and a breath of rose water from 1001 nights

5,00 €

.....


wir wünschen Ihnen guten Appetit

enjoy your meal

بالهناء والشفاء

المشروبات Getränke

Alkoholfreie Getränke

Sprudelwasser oder naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	6,90 €
	0,33 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Zero ^{1,2,3} , Coca Cola Light ^{1,2,8,9} , Fanta ^{2,5} , Sprite, Mezzo Mix		
Säfte		
Apfelsaft, Apfelschorle naturtrüb, Orangensaft, Guavasaft, Bananennektar, Ananassaft	0,3 l	4,00 €
Frischer Orangensaft	0,3 l	6,00 €
Granatapfelsaft	0,2 l	3,50 €
Mangosaft	0,25 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{5,7} , Tonic Water ⁷ , Ginger Ale ²	0,25 l	3,00 €
Ice Tea	0,33 l	3,50 €
Ayran	0,25 l	2,50 €

Heißgetränke

Große Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,90 €
Arabischer Kaffee mit Kardamon	3,50 €
Kännchen Tee mit (Kardamon oder frischer Minze), Grüner Tee, Earl Grey	5,00 €

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) Konservierungsstoffe 4) künstliche Aromastoffe
5) Antioxidationsmittel 6) geschwefelt 7) chininhaltig 8) mit Süßungsmittel(n) 9)
enthält eine Phenylalaninquelle

Biere

Pils (Heineken oder Becks)	0,33 l	3,90 €
Libanesische Biere Almaza	0,33 l	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
Corona	0,33 l	4,00 €
Weizenbier (Kristall, Hefe hell oder dunkel)	0,5 l	5,00 €
Radler	0,5 l	5,00 €

Wein

Chateau St.Thomas Libanesischer Rotwein (trocken)	0,2 l	7,90 €
Chateau St.Thomas Libanesischer Rotwein (Flasche)	0,75 l	30,00 €
Chateau Kefraya Libanesischer Rotwein/Weißwein/Roséwein (trocken)	0,2 l	8,90 €
Chateau Kefraya Libanesischer Rotwein/Weißwein/Roséwein (Flasche)	0,75 l	35,00 €
Französischer Wein Rotwein/Weißwein/Roséwein	0,2 l	6,90 €
Französischer Wein Rotwein/Weißwein/Roséwein (Flasche)	0,75 l	25,00 €

Apéritif/Digestif

Arak عرق	4 Cl	5,00 €
-----------------	------	---------------

* Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Wein

Chateau St. Thomas Libanesischer Rotwein (trocken)	0,75 l	30,00 €
Chateau Kefraya Libanesischer Rotwein/Weißwein/Roséwein (trocken)	0,75 l	35,00 €
Chateau St. Thomas 2009 Libanesischer Rotwein (trocken)	0,75 l	50,00 €
Chateau Musar 2004/2005 Libanesischer Rotwein (trocken)	0,75 l	90,00 €
Französischer Rotwein/Weißwein/Roséwein (trocken)	0,75 l	25,00 €

* Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Die Allergen-Kennzeichnung

Speiseliste	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Schaurabet Adas								X						
Tabuli	X													
Fattousch	X													
Hommus / Hommus Beirut								X						
Mutabbal Batinjan											X			
Labneh							X							
Foul Medammas								X			X			
Falafel								X						
Teigtaschen	X													
Kibbeh	X													
Tahina (Sesamcreme)											X			
Araayes	X													
Habibi Meza Teller	X						X	X			X			
Katayef Bil M-Kasarat	X							X						
Znoud El Set	X						X							
Sandwiches	X							X						



Libanesische Küche



Apollinaris

