

ILOT À-LA-CARTE

SALATE, BURGER UND SANDWICHES

(12:30 - 15:30)

PIZZA

(12:30 - 17:00)

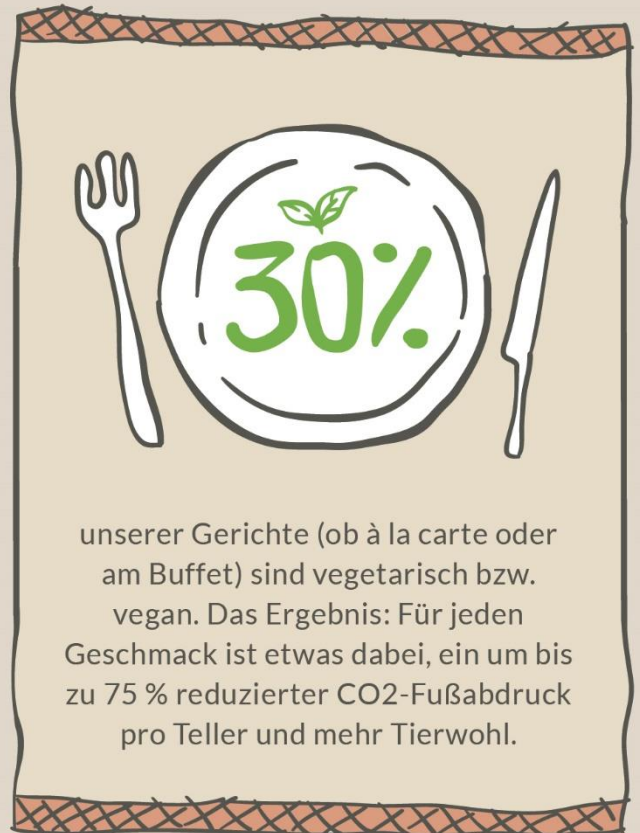
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



SALATE

**Serviert mit Pommes frites*

**Glutenfrei auf Anfrage*

Weißfisch-Tartar

Mit Ananasrelish, roten Zwiebeln, Koriander und Yuzu-Dressing
[FSH, SOY, MTD, GLU]

500 Rs

Scharfes Rindersteak

Mit eingelegter Gurke, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Dressing nach thailändischer Art

[NUT, FSH, SOY, BEF, SSE]

590 Rs

Griechischer Salat

Feta-Käse, englische Gurke, Oliven, Tomaten, rote Zwiebeln, grüne Paprika, Oregano, Rotweinessig und natives Olivenöl extra

[MLK, MTD]

[VEG]

700 Rs

Caesar Salat

Hähnchen, Sardellen, Römersalat, Parmesan, Crouton, Ei und Caesar-Dressing

[MTD, EGG, FSH, GLU, MLK]

400 Rs

Veganer Caesar Salat

Veganer BBQ-Speck, Kichererbsen, veganer Käse und Tahini-Kapern-Dressing

[MTD, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

630 Rs

BURGER & SANDWICHES

**Serviert mit Pommes frites*

**Glutenfrei auf Anfrag*

Rinderburger

Frisch gehacktes Rindfleisch, getrocknete Tomaten, Gewürzgurken, knackiger Salat, Zwiebelkompott, Spiegelei, rauchige BBQ-Sauce
[BEF, MTD, MLK, EGG, GLU, SSE]

430 Rs

Hähnchenburger

Truthahnspeck, Avocado, halbgetrocknete Tomate und Curry-Mayonnaise
[MLK, GLU, EGG, MTD, SSE]

570 Rs

Bryiani-Gemüseburger

Wurzelgemüse-Patty, Raita, eingelegte Sternfrucht, Salat, Koriander und Kreuzkümmelbrötchen

[GLU, MLK, MTD]

[VEG]

400 Rs

Ultimate Burger

Beyond Burger, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Gewürzgurken, knackiger Salat, veganer BBQ-Speck

[MTD, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

550 Rs

Lamm-Wrap

Zitronen-Knoblauch-Marmelade, Sumach und Minzmayonnaise
[GLU, MLK, MTD]

520 Rs

Hähnchen-Panini

Korianderpesto und Mozzarella
[FSH, NUT, MLK, GLU]

300 Rs

Dreidecker

Ei, Hühnchen, Speck und
Pommes Frites
[GLU, MTD, PRK, EGG]

480 Rs

Club Sandwich

Mit Tofu und gegrilltem Gemüse
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

530 Rs

The Local Sandwich

Lokales Gemüse, getoastetes
Taro-Kartoffel-Sandwich,
Curryblätter-Pesto und
Tamarinden-Chutney
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

400 Rs

Gratiniertes Thymian-Gemüse- Focaccia

Gegrilltes mediterranes Gemüse,
halbgetrocknete Tomaten,
Mozzarella und Zwiebelkompott
[MLK, GLU]
[VEG]

450 Rs

SNACKS

Mauritisches Dreierlei

Chili-Häppchen-Spieß, Gemüse-
Samosas und Taro-Küchlein mit
Koriander-Chutney
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

470 Rs

PIZZA

Von 12:30 bis 18:00

Vegetarian

Gegrilltes Gemüse, Pilze,
Brunnenkresse, getrocknete
Tomaten, Olivenöl, Meersalz
[GLU, MLK]
[VEG]

*Veganer Käse erhältlich 

560 Rs

Geräucherter Marlin

Geräucherter Marlin, rote
Paprika, eingelegte Tomaten,
schwarze Oliven und Basilikum
[FSH, MLK, GLU]

620 Rs

BBQ Chicken

Ananas, Pilze, Tomaten und
Mozzarella
[GLU, MLK]

Rs 250

Zilwa

Eine erfrischende mauritische
Spezialität: Oktopus mit Tomaten,
Zwiebeln, Koriander, Chili und
Limette
[MLS, GLU, MLK]

430 Rs

DESSERT

Tart of the day with ice cream

[MLK, EGG, GLU]

170 Rs

Kokos-Ananas-Panna Cotta 

[MLK]

[VEG]

150 Rs

Papaya-Cremekuchen 

[GLU, MLK]

[VEG]

225 Rs

Tropischer Obstteller mit Guave-

Sorbet 

[PLANT-BASED, VEG]

270 Rs



Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilligem Service-Trinkgeld.

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]