

THE BISTROT

Abends wird es im Bistro gemütlich und genussvoll.
Langsam gegarte Gerichte, gebratenes Fleisch,
herzhafte Gerichte und kräftige Aromen. Die Art
von Abendessen, auf das man sich freut.

P.S.: Und ja, die Desserts dürfen Sie sich nicht
entgehen lassen.

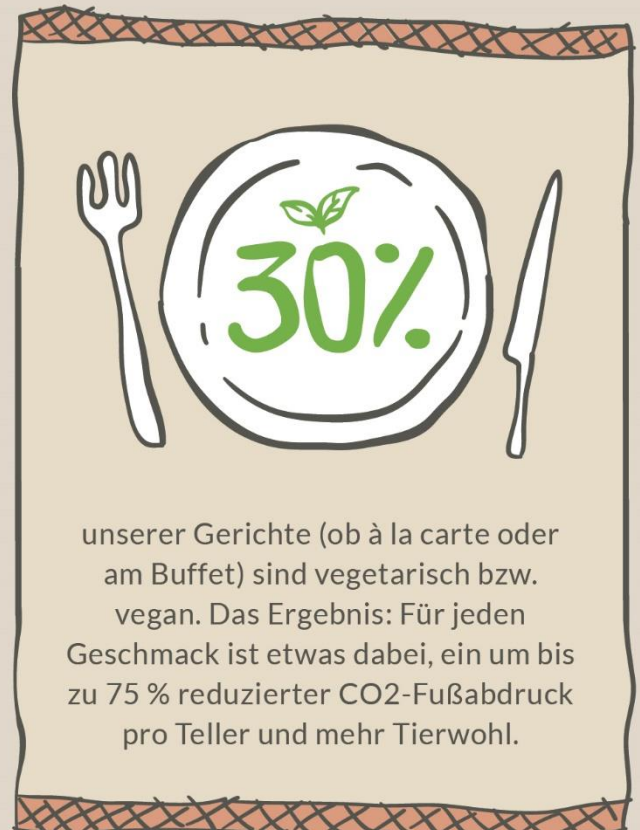
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



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.



VORSPEISEN

Knusprige hausgemachte Tortillas

mit Guacamole und Prosociano
[GLU, MLK, LUP]
[PLANT-BASED, VEG]
520 Rs

Caesar Chicken Salat

Kopfsalat, Parmesan, Sardellen, Pancetta, Croutons, Caesar-Dressing
[MLK, FSH, MTD, EGG, GLU, PRK]
590 Rs

Gekühltes Steak Tatar

Wasabi-Mayonnaise, Crunchy Granny Smith und Steak-Pommes
[EGG, BEF, CEL, MTD]
715 Rs

Blätterteig-Tart

Zucchini, Auberginen, Parmaschinken, karamellisierte Feigen
[GLU, NUT, PRK]

*Vegetarische Variante erhältlich:
Ersetzen Sie den Parma-Schinken mit Ziegenkäse *
550 Rs.

Etwas andere Calamariringe

Mit Linsensalat und Guacamole
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
520 Rs.

HAUPTGERICHTE

BURGER SELECTION

Alle Burger werden mit Pommes frites serviert.

Attitude Trio

Rinderpatty, russisches Dressing, würzige Mayonnaise, Avocado-Salsa
[MLK, EGG, BEF, MTD, SUL, GLU]
625 Rs.

The Ravenala Classical

Rinderpatty, Tomate, Salat, gereifter Cheddar, gegrillte Zwiebeln, hausgemachte Gurken, Meerrettich und Avocado-Sahnesauce
[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]
625 Rs.

Brie

Rinderpatty, Tomate, Salat, reifer Cheddar, gegrillte Zwiebeln, hausgemachte Gurken, Brie, Käsesauce
[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]
590 Rs.

Crispy Chicken

Im Ofen gebackene Ananas, Salat, Tomate, gereifter Cheddar, Honig-Senf-Sauce
[MLK, MTD, SUL, GLU, EGG]
625 Rs.

Gartenburger

Geräucherter Gemüsebratling, Salat, Tomate, veganer Käse, Honig-Senf-Sauce
[GLU, SSE, MTD]
[PLANT-BASED, VEG]
550 Rs.

EMPFEHLUNGEN

Ciabatta mit langsam geschmortem Schweinefleisch

Salat, Senf, saure Gurken, rauchig-süße BBQ-Sauce

[PRK, SUL, MTD, LUP, GLU]

615 Rs.

Fisch

Panierter Fisch, Zitrone, hausgemachte Kartoffelecken, Sauce Tartare

[FSH, GLU, CEL, EGG, MTD, SUL]

590 Rs.

Marktgemüsequiche

Aromatisiert mit Trüffeln, geröstetem Kürbis und frischen Kräutern

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

520 Rs.

Geräucherter Blätterteig

mit karamellisierten Zwiebeln und gegrillter Ananas

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

550 Rs.

ERGÄNZUNGSGERICHT

Geschmorte Rinderrippchen

Junge Bratkartoffeln, Kürbispüree, Trüffeljus

[BEF, MLK, ALC]

1400 Rs.

LA ROTISSOIRE

Geräuchertes Rinderfilet

[BEF]

735 Rs.

Gebratene Lammkeule

[CEL]

745 Rs.

BBQ-Hähnchen

700 Rs.

Texanische Schweinerippchen

[PRK, GLU]

750 Rs.

Gebratenes Hirschfilet

Mit 4 Gewürzen und Vanille-Kürbispüree

735 Rs.

BEILAGEN

Kartoffelpüree, gebratenes Gemüse, sautiertes Gemüse, panierte Zwiebelringe

[MLK, GLU]

[VEG]

SAUCEN

Bearnaise, Thymian, Grüner Pfeffer, Waldpilze, Rosinen

[MLK, SUL, ALC, GLU]

[VEG]

DESSERT

Schokoladenkuppel

Mit Passionsfrucht und pikanten
Fruchtsegmenten

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

255 Rs.

Knuspriger Eclair

Vanillecreme, Pistazien

[MLK, NUT, GLU, EGG]

255 Rs.

Caramelized Banana Delight

Karamalisierte Bananen

[PLANT-BASED, VEG]

255 Rs.

Tropische Früchte

255 Rs.

Crêpe Suzette

Mit Vanilleeis

[GLU, MLK]

255 Rs.

In den HP-, VP- und All-Inclusive-Paketen enthalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder

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]