

≡Kid's menu≡





DER Dodo-Wohlfühlsteller

1 Zutaten

- Leckere Schätze von unserer Insel
- Vegetarische Gerichte als Abwechslung, schonen die Tiere und unseren Planeten
- Kein Lachs, der mit dem Flugzeug eingeflogen wird
- Traditionelle mauritische Gerichte
- Ein winziger Fußabdruck* auf unserer Erde

2 Zubereitung

- 1 Alles verrühren
- 2 Eine Prise Kreativität hinzufügen
- 3 Auf bunten, abwechslungsreichen Tellern servieren, um kleine Gaumen zu erfreuen ... und den Planeten auch

💡 Am besten mit Freunden und Familie genießen und immer genau die richtige Portion nehmen, damit nichts verschwendet wird!



*Was ist ein CO2-Fußabdruck?

Jeder hinterlässt Spuren auf unserer wie im Sand. Je weiter unser Essen zu uns r muss, desto größer ist der Fußabdruck. Wir möchten unsere Spuren möglichst klein halten - deshalb wählen wir regionale, pflanzliche und saisonale Leckereien.

VORSPEISEN- 220 Rs

Karotten-, Gurken- und Käsesticks
[MLK]
[VEG]

oder
Platte mit Schweineschinken
[PRK] oder Geflügelschinken

oder
Suppe des Tages
[MLK]
[VEG]

HAUPTGERICHTE - 295 Rs

Stellen Deine eigene
Hauptspeise zusammen...
... Wähle Dein Protein:

Gegrilltes Fischfilet
[FSH]
oder Panierter Fisch
[FSH, GLU, EGG]

oder
Hähnchen-Nuggets
[GLU]
Oder Gegrillte Hähnchenbrust

oder
Rinderwurst [BEF]
oder Geflügelwurst

oder
Rinderhacksteak
[BEF]

... und wähle 2 Beilagen:

Gebratenes gemischtes
Gemüse
oder gedämpft
oder püriert
[PLANT-BASED, VEG]

Coleslaw
oder Rohkostsalat
[PLANT-BASED, VEG]

Butterkarotten und Erbsen
oder gegrillter Maiskolben
[MLK]
[VEG]

Pommes Frites
oder Kartoffelbrei
[PLANT-BASED, VEG]

Oder wie wäre es mit Nudeln?
... Welche Soße soll es sein:

Käse
[MLK]
[VEG]

Tomaten
[PLANT-BASED, VEG]

Bolognese
Geflügel
oder Rindfleisch [BEF]



NACHTISCH – 200 Rs

Weicher Schokoladenkuchen,
Vanillepudding
[GLU, EGG, MLK]

oder
Frischer Obstsalat
[PLANT-BASED, VEG]

oder
Eiscreme
[EGG, MLK]
oder Sorbet
[PLANT-BASED, VEG]

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]
SCHAVENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]