

≡ Kid's Menu ≡





DER Dodo-Wohlfühlteiler

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

Zubereitung

- 👉 Alles verrühren
- ✳️ Eine Prise Kreativität hinzufügen
- 👉 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 Erde 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- 250 Rs

Karotten-, Gurken- und Käsesticks

[MLK]

[VEG]

oder

Platte mit Schweineschinken [PRK] oder Geflügelschinken

oder

Suppe des Tages

[MLK]

[VEG]

HAUPTGERICHTE - 360 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

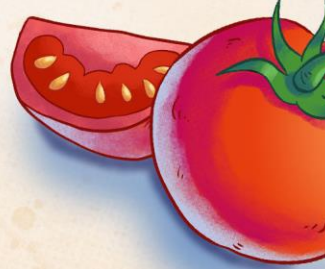
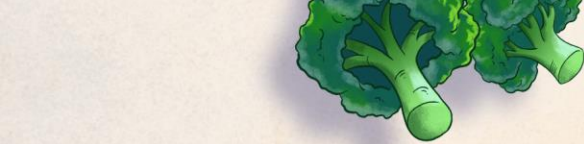
[PLANT-BASED, VEG]

Bolognese

Geflügel

oder Rindfleisch [BEF]

Lust, das Essen für Erwachsene zu probieren? Wir können Dir alles zubereiten - gerne auch milder oder in einer kleineren Portion.



NACHTISCH – 220 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]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]