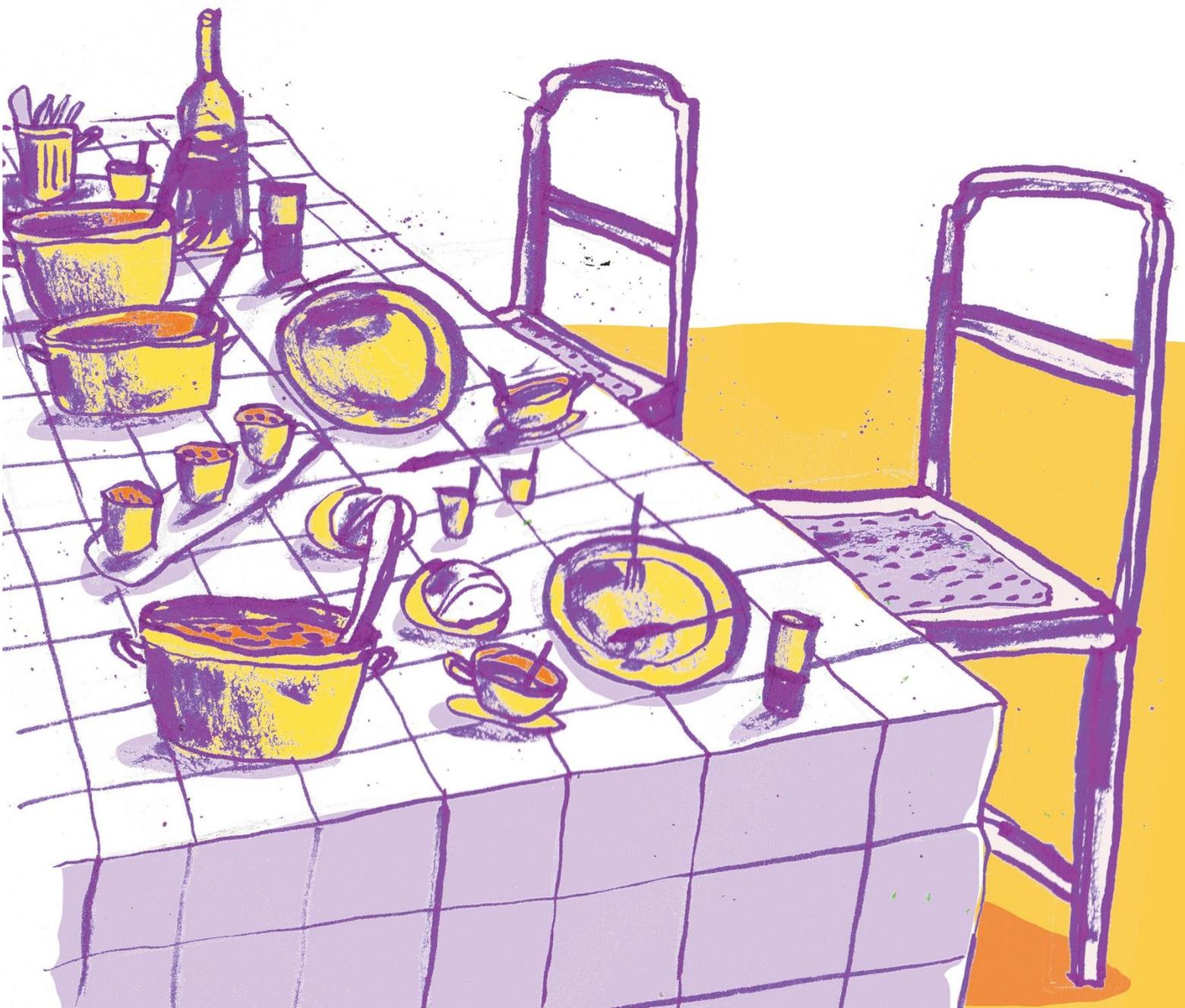


KOT NOU

EINE ANDERE ART, MAURITISCHES ESSEN ZU
INTERPRETIEREN



Das Kot Nou lebt die mauritische Tradition und betont dabei Kreativität und Verspieltheit.

Bereiten Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der mauritischen Aromen vor.

SNACKS & VORSPEISEN



SNACKS

Satini Brinzel, Satini Kotomili & Pipangay, Satini Dal

Auberginen-Chutney, Koriander- und Kürbis-Chutney, Dhol-Chutney
[VEGAN]

Die Snacks werden mit verschiedenen Chips serviert: Taro, Maniok, Brotfrucht und Süßkartoffel.

VORSPEISEN

Lasoup Pomedeter & Kreson

Brunnenkresse-Kartoffel-Velouté
[VEGAN]
150 Rs

oder

Nou Lamer Trio

Fisch-Vindaloo
[FSH, MTD]
Oktopussalat
[MLS]

Geräucherte Marlin-Roulade gefüllt
mit bitterem Kürbis-Vindaloo
[FSH, MTD]
350 Rs

oder

POZ-Salat

Linsen und eingelegter Chayote, gegrillte Auberginen, geröstete Süßkartoffelspalten, Karotte, grüne Papaya, Tomaten-Zwiebel-Chutney, Brunnenkresse-Tamarinden-Vinaigrette
[VEGAN]
300 Rs

Die Vorspeisen werden mit „Pain Maison“ und Butter serviert.

HAUPTGERICHTE



MAURITISCHES SPEZIALITÄTEN-TRIO

Das Spezialitäten-Trio wird mit gedämpftem Reis, Hülsenfrüchten, heimisches Gemüse, Gemüsekassie und einem Kokosnuss-Chutney serviert.

Wählen Sie 3 mauritische Spezialitäten:

500 Rs

NOU TERWAR

Kari Bef Sek

Trockenes Rindfleisch-Curry mit Rosinen, geröstete Mandeln und Röstzwiebeln

[BEF, NUT]

oder

Kalia Poul

Hähnchen-Kartoffel-Curry in einer würzigen Joghurtsauce

[MLK]

oder

Rougay Pwason

In einer kreolischen Tomatensauce gekochter Fisch

[FSH]

oder

Salmi Kanar



Mauritischer Enteneintopf

NOU LAKOUR

Rougay Soza

In einer kreolischen Tomatensauce gebratene Sojastücke

[VEGAN, SOY]

oder

Kari Gato Pima

Chili-Happenknödel, gekocht in einer Currysauce

[VEGAN]

oder

Vinday Banann

Grüne Banane, gebraten in einer Safran-Senfkor-Sauce

[VEGAN, MTD]

DESSERTS



Lasiet Frwi Fre Sezon

Obstteller der Saison, tropisches Sorbet

225 Rs

Fer Labous Dou Duo

Passionsfrucht-Flan

[VEGAN, SOY]

Schokoladen-Süßkartoffelfondant und Kokoscreme

[VEGAN, GLU]

240 Rs

Feyte Banann

Karamellierte Bananen-Mille-Feuille

[EGG, MLK, GLU]

225 Rs

LEXIKON



TARO-WURZEL

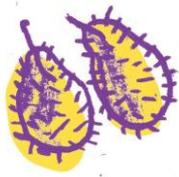
In der mauritischen Küche kann diese Knolle auf verschiedene Arten zubereitet werden: als Suppe, Püree, Krapfen, gegrillt oder gekocht. Das grüne Laub der Pflanze, die Taro-Blätter („Brèdes Songe“ auf Französisch) werden gekocht gegessen. Es gibt 2 Arten von Taro-Wurzeln: „Purpur“ wie der Name schon sagt und die „Taro-Curry“, die eine weißliche Farbe hat.

BRÈDES

„Brèdes“ sind junge Blätter und Stängel, die in Brühe gekocht oder gedünstet werden. Es gibt verschiedene Sorten: Chayote, Turbankürbis, Brunnenkresse, Basmati usw. „Brèdes mouroum“ sind die als Moringa bekannten Blätter, sehr gut für die Gesundheit!

CHAYOTE

Der Name „Christophine“ ist eine Hommage an Christoph Kolumbus. Er war es, der es aus Mexiko mitbrachte. Der Geschmack ähnelt dem der Zucchini, essen wir diesen Kürbis in Salaten, gebraten oder in Currys. Die zarten Blätter der Pflanze („cœurs de choucou“) werden gekocht gegessen.



TURBAN-KÜRBIS

Dieses beliebte kürbisähnliche Gemüse wird in Salaten, Suppen, Krapfen, Frikassee, gegrillt oder als Marmelade verwendet. Die jungen Triebe der Pflanze lassen sich hervorragend einkochen.

OKRASCHOTE

In Westindien unter den Namen „Gombo“ oder „Okra“ bekannt, wird seine schleimige Konsistenz durchs Kochen fester. Wir bevorzugen die Schoten in Salaten, mit Safran gebraten oder in Currys.



SCHLANGENKÜRBIS

Dieses fadenförmige Gemüse aus der Familie der Kürbisgewächse hat eine blassgrüne Haut mit einem weißen und zarten Fruchtfleisch, vergleichbar mit dem von Zucchini oder Chayote.



LUFFA

Diese in Indien beheimatete Kürbisgewächse wurden wahrscheinlich von Mahé de La Bourdonnais eingeführt. Sie kommen in Afrika, Indien und China vor. Dieses rauhäutige, gerippte Gemüse hat ein schwammiges Fruchtfleisch, das dem Löffelbiskuit ähnelt. Wenn Sie es trocknen lassen, können Sie es als Schwamm.

MAURITISCHE TOMATE

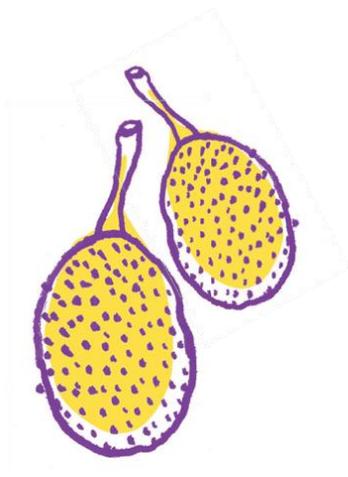
Diese kleine, säuerlich schmeckende Tomatensorte, die auf Mauritius wächst, ist eine Schlüsselzutat in der mauritischen Küche, wo ihre Verwendung echten Tomaten vorgezogen wird. Die mauritische Tomate („pomme d’amour“ auf Französisch) wurde im 16. Jahrhundert von den Spaniern in Mexiko entdeckt. Ähnlich wie Zwiebeln sind mauritische Rezepte ohne diese Tomate selten. Es ist das am meisten angebaute Gemüse auf Mauritius.

KAFFIR-LIMETTE

Diese Frucht wurde im 18. Jahrhundert von Pierre Poivre aus Indonesien nach Mauritius gebracht. Diese kleine Limette mit rauer Schale und säuerlichem Saft mit kräftigem Aroma kann Essig ersetzen. Die Blätter der Pflanze werden auch zum Würzen von Saucen und Fischgerichten verwendet.

BROTFRUCHT

Die Brotfrucht wurde von James Cook auf Tahiti während seiner ersten Weltreise entdeckt. Sie wird herzhaft oder süß verzehrt. Das Fruchtfleisch dieser Frucht wird allgemein als Stärke verwendet, es erinnert an eine Mischung aus Maniok, Süßkartoffel und Kartoffel. Die Brotfrucht wird als Krapfen, Suppe, Pommes, Püree, gekocht oder gegrillt zubereitet.



TAMARINDE

Die Tamarinde ist eine süß-saure Frucht, die aus Indien stammt. Die Tamarindenschoten enthalten ein Fruchtfleisch, das besonders als Gewürz für Suppen, Saucen, Chutneys oder zur Herstellung von Tamarindensirup verwendet wird, der auf Mauritius als sehr erfrischendes Getränk verwendet wird.

CURRYBLÄTTER („KARIPOULAY“ AUF KREOL)

Das Aroma der Blätter dieses Busches erinnert an das von Curry, daher der Name. Auf Mauritius wird dieses Gewürz, das für die Zubereitung aller guten Currys als unverzichtbar gilt, auch in vielen anderen Gerichten verwendet und verleiht ihnen einen ganz besonderen würzigen Geschmack.

Die Preise verstehen sich in mauritischen Rupien und enthalten die staatliche Steuer.

Bitte beachten Sie, dass Allergenabkürzungen keine Spuren enthalten

Mengen an Allergenen, die Gerichte enthalten können.

Bitte benachrichtigen Sie ggf. den Restaurantleiter

irgendwelche Nahrungsmittelallergie

Alle Preise verstehen sich inklusive der 15% gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die diskretionäre Servicegebühr von 10% ist nicht inbegriffen

Bitte informieren Sie den Restaurantleiter, wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben.

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]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]