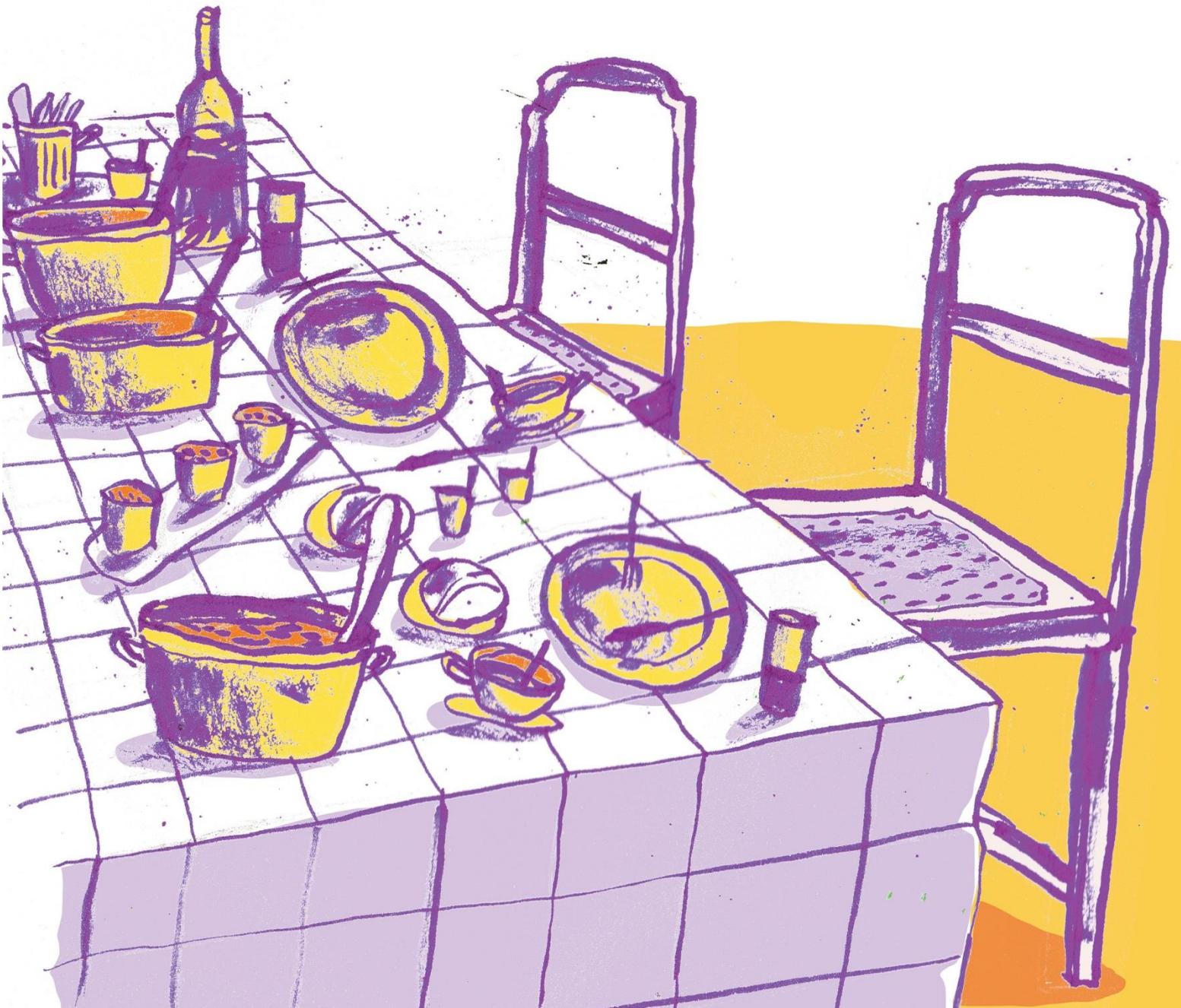


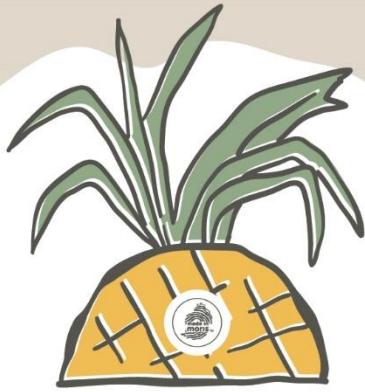
KOT NOU

EINE ANDERE ART, MAURITISCHES ESSEN ZU
INTERPRETEN



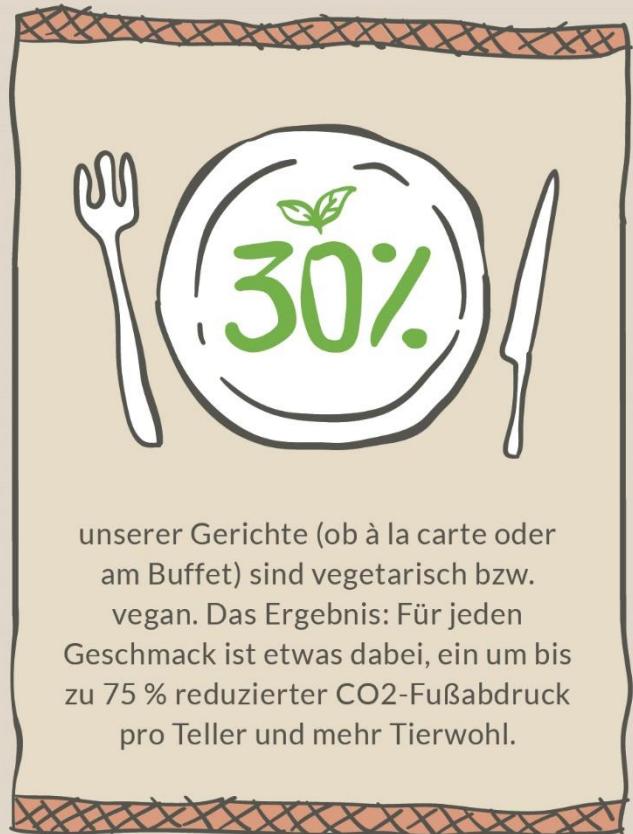
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Das nennen wir Hausmannskost mit mauritischem Akzent.

Im Kot Nou werden Inselklassiker mit Kreativität und Sorgfalt neu interpretiert. Von Salmi über Kari bis hin zu Rougaille – Bekanntes mit einem modernen Touch und werden so serviert, wie es die Einheimischen tun: am Tisch, mit Geschichten und Menschen, die man mag.

SNACKS & VORSPEISEN



SNACKS

Satini Brinzel, Satini Kotomili & Pipangay, Satini Dal

Auberginen-Chutney, Koriander- und Kürbis-Chutney, Dholl-Chutney
[PLANT-BASED, VEG]

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

VORSPEISEN

Lasoup Pomdeter & Kreson

Brunnenkresse-Kartoffel-Velouté
[PLANT-BASED, VEG]

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

Maki krokan avek sounouk ar so margoz

Noriumhüllte Reisrollen, gefüllt mit Snoek, Bittermelonen-Vindaye und
eingelegter Chayote, ummantelt von einer knusprigen, würzigen Dholl-Kruste
[FSH, MTD]

Rs 350

oder

POZ-Salat

Linsen und eingelegter Chayote, gegrillte Auberginen, geröstete
Süßkartoffelspalten, Karotte, grüne Papaya, Tomaten-Zwiebel-Chutney,
Brunnenkresse,
Tamarinden-Vinaigrette
[PLANT-BASED, VEG]

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, Gemüsefrikassee und einem Kokosnuss-Chutney serviert.

Wählen Sie 3 mauritische Spezialitäten:

480 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]

NOU LAKOUR

Rougay Soza

In einer kreolischen Tomatensauce gebratene Sojastücke
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

oder

Kari Gato Pima

Chili-Happenknödel, gekocht in einer Currysauce
[PLANT-BASED, VEG]

oder

Vinday Banann

Grüne Banane, gebraten in einer Safran-Senfkorn-Sauce
[MTD]
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERTS



Lasiet Frwi Fre Sezon 

Obstteller der Saison, tropisches Sorbet

[PLANT-BASED, VEG]

225 Rs

Oder

Fer Labous Dou Duo 

Passionsfrucht-Flan

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Schokoladen-Süßkartoffelfondant und Kokoscreme

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

240 Rs

Oder

Feyte Banann

Karamellisierte Bananen-Mille-Feuille

[EGG, MLK, GLU]

225 Rs

Oder

Papay dan zardin

Grüne Papaya-Perlen und Mini-Vanille-Entremets

[GLU, EGG, MLK]

Rs 225

LEXIKON



TARO-WURZEL

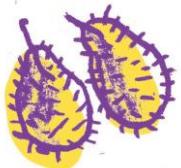
In der mauritischen Küche kann diese Knolle auf verschiedene Arten zubereitet werden: als Suppe, Püree, Krapfen, gegrillt oder gekocht. Das grüne Laub der Pflanze, die Taro-Blätter („Brèdes Songe“ auf Französisch) werden gekocht gegessen. Es gibt 2 Arten von Taro-Wurzeln: „Purpur“ wie der Name schon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

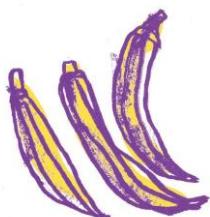


TURBAN-KÜRBIS

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

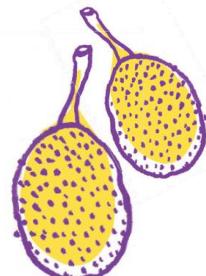
Diese kleine, säuerlich schmeckende Tomatensorte, die auf Mauritius wächst, ist eine Schlüsselzutat in der mauritischen Küche, wo ihre Verwendung echten Tomaten vorgezogen wird. Die mauritische Tomate („pomme d'amour“ auf Französisch) wurde im 16. Jahrhundert von den Spaniern in Mexiko entdeckt. Ähnlich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

KAFFIR-LIMETTE

Dieses 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 herhaft 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.



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]