

KARAY

VORSPEISEN

ROHKOST & BEILAGEN

Salat, Karotte, Kohl, Gurke,
Tomate, Sellerie [CEL], Paprika

Kapern, Gewürzgurken [MTD],
schwarze Oliven und grüne Oliven,
Croutons [GLU]

Mayonnaise [MTD, EGG],
Tomatensauce, Zitronendressing,
Balsamico-Essig, Cocktailsauce
[EGG, MTD]

Basilikumöl, Rosmarinöl,
Thymianöl, Chiliöl, Zitrusöl

SALATE

Thunfisch-Tataki [SOY, FSH]
Salat mit grüner Papaya und
getrockneten Garnelen [CRU]
Artischockensalat mit
Parmesankäse [VEG, MLK]
Gerösteter Kürbis mit Ziegenkäse
[VEG, MLK]
Anti-Pastis [MLK, SOY]
Gegrilltes Hähnchen, Bohnen und
Maissalat
Karottensalat mit Kreuzkümmel
und getrockneten Rosinen
[VEGAN]
Calamari-Salat nach mauritischer
Art [MLS]
Eingelegter Gemüsesalat
[VEGAN, MTD]
Quinoa-Salat mit Granatapfel
[VEGAN]

Live

Tartar [BEF]

Basilikum, Zwiebel,
halbgetrocknete Kirschtomate,
Oliven

AUFSCHNITT & KÄSE

Salami [PRK, GLU],
Geflügelmortadella [GLU, SOY],
Rinderbresaola [BEF]
Briekäse, Roquefort, Camembert,
Gouda, Ziegenkäse
[MLK]
Cracker [GLU], Trockenfrüchte,
Grissini [GLU], La Roche [GLU]

HONIGAUSWAHL

Natur, Rosmarin, Thymian, Vanille,
Trüffel

HAUPTGERICHTE

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Grillgemüse-Pizza [VEG, GLU, MLK]
Margherita Pizza [VEG, GLU, MLK]
Meeresfrüchtearrabiata [MLS,
CRU, FSH]
Auberginen Parmigiana [VEG, MLK,
GLU]

PASTASTATION

Penne, Spaghetti, Fusilli
[GLU]

Pestosauce [VEG, NUT, MLK]
Tomatensauce [VEGAN]
Käsesauce [VEG, MLK, GLU]
Rinderbolognese [BEF, CEL]

Zwiebel, Tomate, Basilikum,
Knoblauch, Speck [PRK, CEL],
Oliven, Parmesan [MLK]

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Fisch im Bananenblatt [FSH]
Thailändischer Ananasreis [SOY, FSH, MLS]
Hühner-Fadennudeln-Suppe [GLU]
Getraner Brokkoli mit Ingwer [VEGAN]

Live

Ayam Goreng mit süßer Chilisauce [EGG, GLU]

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Darbari Dal – gemischte Linsen mit Joghurt und Sahne [VEG, MLK]
Hähnchen Vindaloo [MTD]
Subz Tawa Masala – gemischte Gemüse-Curry-Platte [VEG, MLK]
Curry d'épinards und de maïs [VEGAN]

Live

Lammspieß, Gurken-Joghurt-Sauce [MLK]

MAURITISCHE SPEZIALITÄTEN

Schwarzes Linsenfrikassee mit Hähnchenschnitzel
Rindfleisch-Kalia [BEF]
Gemüsecurry [VEGAN]
Weißer Reis

Live

Gebratener Reis mit Huhn und Ei [SOY, GLU, EGG]

FRANZÖSISCHES BISTRO

Lamm-Navarin
Kartoffelbratling mit Thymian [VEG]
Gemüse-Jardinière [VEG]
Veganes Cassoulet [VEGAN, ALC]

Live

Mariniertes Hähnchen mit Joghurt [MLK]

DESSERT

Fruchtstreusel [GLU, MLK]
Zitronentarte [GLU, MLK, EGG]
Schwarzwälder Kirschtorte [MLK, EGG, SOY, GLU]
Brotpudding mit Trockenfrüchten [GLU, EGG, MLK]
Schokoladen-Vorspeisen [MLK, EGG, GLU]
Brandteig-Karamell [EGG, MLK, GLU]
Schokoladenkekse [EGG, MLK, GLU, SOY]

Live

Atayef – süße Knödel [MLK, GLU]

Bitte beachten Sie, dass die Allergenabkürzungen keine Spuren Mengen von Allergenen umfassen, die in Gerichten enthalten sein können. Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter 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]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]

