

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

Meeresfrüchte-Ballotine [FSH,
MLS, CRU, EGG]
Marokkanischer Quinoa-Salat
[VEGAN, NUT]
Baba Ghanoush [VEGAN, SSE]
Calamari Vindaye [MLS, MTD]
Würziger Hühnersalat mit Ananas
und Sojasprossen
Knuspriger Gemüsesalat [VEGAN]
Tofusalat mit Pilzen und jungem
Mais [VEGAN, SOY]
Nudelsalat mit Krabbenstäbchen
[GLU, CRU]
Sushi-Auswahl [FSH]
Pilz-Mais-Salat [VEGAN]
Kartoffel-Apfel-Salat
[VEGAN]

COLD CUTS & CHEESE CORNER

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

HONIGAUSSWAHL

Natur, Rosmarin, Thymian, Vanille,
Trüffel

HAUPTGERICHTE

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Scharfe Lammpizza [GLU, MLK]
Margherita Pizza [VEG, GLU, MLK]

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

Schwarzes Bohnenschweinefleisch
[PRK, SOY, GLU, MLS]

Cashew-Hähnchen [NUT SOY,
GLU]

Gedämpfter Bok Choy mit Shitake
[VEGAN]

Gebratenes Engelshaar mit Tofu
und Shitake-Pilzen [VEGAN, SOY]

Live Station

Fisch-Tempura [GLU, FSH, EGG]

Ponzu-Sauce [SOY, FSH] und süße
Chili [GLU]

INDIAN CORNER

Dal Maharani – cremige, langsam
gegarte gemischte Hülsenfrüchte
[VEG, MLK]

Butterhähnchen [MLK]

Chole Masala – Kichererbsen-
Curry [VEGAN]

Veg Kolhapuri – würziges
gemischtes Gemüsecurry [VEG,
MLK]

MAURITISCHE SPEZIALITÄTEN

Gizzard-Curry

Kartoffelchutney [VEGAN]

Wildsalmis [ALC]

Krabbensuppe [CRU]

Chili-Bite-Curry [VEGAN]

Limabohneneintopf [VEGAN]

FRANZÖSISCHES BISTRO

Perlhuhn à l'orange

Lammragout

Gemüsegratin [VEG, GLU, MLK]

DESSERT

Käsekuchen-Brûlée [GLU, MLK,
EGG]

Rosinen-Rum-Baba [GLU, MLK,
EGG]

Schokoladen-Teufelskuchen [NUT,
GLU, MLK, EGG]

Bananentarte [GLU, EGG]

Galette des rois [EGG, MLK,
NUSS, GLU]

Tropézienne-Torte [EI, MLK, GLU]

Mango-Entremets [GLU, MLK,
EGG]

Schokoladen-Biskuitkuchen [GLU,
MLK, EGG]

Fruchtsalat

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]

