

**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

Quinoa-Zitrus-Salat [VEGAN]  
Fischballotine mit Spargel [FSH,  
EGG]

Russischer Salat [EI, MTD]  
Thunfisch-Niçoise-Salat [FSH, EI]  
Gurken-, Dill- und Joghurtsalat  
[VEG, MLK]

Weißer Bohnen-Chorizo-Salat  
[PRK]

Auberginen-Kichererbsen-Salat,  
Curry-Dressing [VEGAN, MTD]  
Mauritischer Fischsalat mit  
Brunnenkresse [FSH]

Gemüsegurken [VEGAN, MTD]  
Wassermelonensalat mit veganem  
Käse [VEGAN]

### Live

Crostini [GLU, MLK]

Rindfleisch-Bresaola [BEF],  
Avocado-Guacamole, Rucola,  
Parmesankäse [MLK]

### AUFSCHNITT & KÄSE

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

### HONIGAUSSWAHL

Natur, Rosmarin, Thymian, Vanille,  
Trüffel

## HAUPTGERICHTE

### ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Country Pizza mit Hähnchen und  
BBQ-Sauce [GLU, MLK]  
Margherita Pizza [VEG, GLU, MLK]  
Tomatensauce mit  
Rinderbällchen [BEF]

### PASTASTATION

Tagliatelle, 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

Gebratener Tofu und Gemüse mit Chili-Bohnen-Sauce [SOY, MLS]  
Sautierte Hammelleber mit Austernsauce [MLS]  
Jasminreis [VEG]  
Sautierter Pak Choi mit Knoblauch [VEGAN]

### Live

Dim-Sum-Auswahl [GLU]  
Rindfleisch [BEF], Chayote Niouk Yen, Huhn Niouk Yen, Tofu [VEG, SOY], Chicken Saw Mai [GLU], Gemüse Saw Mai [VEG, GLU]  
Frühlingszwiebeln, süße Chilisaucen, Fischsauce [FSH], Austernsauce [MLS]

## INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Moong Dal Tadka – Hülsenfrüchte mit indischen Gewürzen [VEG]  
Matar-Pilz – grüne Erbsen und Pilzcurry [MLK]  
Subz Tehri – Gemüse-Pulao [VEG, MLK]

## MAURITISCHE SPEZIALITÄTEN

Fischcurry mit Auberginen [FSH]  
Saubohnenfrikassee [VEG]  
Lammsalmis [ALC]  
Gegrillte Calamari mit nativer Soße [MLS]  
Linsenfrikassee mit Wurzelgemüse [VEGAN]  
Kichererbseneintopf [VEGAN]

## FRANZÖSISCHES BISTRO

Hähnchen/Pilzragout [MLK]  
Sautierte grüne Bohnen mit Speck und Mandelblättchen [CEL, NUT, PRK]  
Pommes-au-four mit Schnittlauch und Sauerrahm [VEG, MLK]

## DESSERT

Tiramisu [MLK, EGG]  
Roter Samtkuchen [MLK, EGG, GLU]  
Doppelter Schokoladenkuchen [MLK, GLU, EGG, SOY]  
Mandarinentarte [MLK, GLU, EGG]  
Schokoladen-Eclair [MLK, GLU, EI, SOJA]  
Schokoladen-Brownies [GLU, SOJA, NÜSSE, EI, MLK]  
Obstkuchen der Saison [GLU, MLK, EGG]

### Live

Eiscreme-Tempura,  
Schokoladensauce [GLU, EGG, MLK]

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]

