



CORAL  
A LA CARTE DINNER

## VORSPEISE

Trilogie vom Roten Thun:  
Gebraten und serviert mit  
Auberginenkaviar, nach Tempura-  
Art mit Wasabi-Mayonnaise, nach  
Tatar-Art mit Tomaten, Zitrone  
und Kapern

[FSH, MTD, GLU, EGG, SUL]

**400 Rs\***

oder

Garnelen-Carpaccio, Avocado-  
Püree, Balsamico-Perlen

[CRU, MTD, SUL]

**400 Rs\***

oder

Weißfisch-Carpaccio,  
Microgreens-Salat,  
Schnittlauchcreme

[FSH, MTD, MLK]

**400 Rs\***

oder

Roma-Tomaten, Burrata-Käse,  
süßes Basilikumpesto

[VEG, MLK, NUT, SUL]

**475 Rs\***

oder

Auberginenkaviar auf Couscous-  
Salat, ausgefallenes Gemüse,  
Himbeervinaigrette

[VEGAN, GLU, SUL]

**350 Rs\***

oder

Palmherzsalat, Tomate,  
Safrandressing und Grasgelee

[VEGAN, SUL]

**550 Rs\***

## SUPPE

Vichyssoise

[MLS, MLK, GLU]

**150 Rs\***

oder

St.-Germain-Potag, Rosmarin-  
Croutons

[VEG, MLK, GLU]

**150 Rs\***

## HAUPTGANG

Langsam gegartes Hähnchen,  
sautierte Pilze, rosa Pfeffersauce

[MLK, SUL, ALC]

**500 Rs\***

oder

In der Plancha gebratener  
Gelbflossen-Thunfisch, Wok-  
Gemüse, Satay-Sauce

[FSH, MLK, NUT, PNT, SOY, GLU]

**575 Rs\***

oder

Sacrécien-Fischbouillabaise,  
Safrankartoffel

[FSH, CRU, MLS, MLK, GLU]

**600 Rs\***

oder

Gegrillter Tintenfisch, sautierte  
Artischocken, Spargel und  
getrocknete Tomaten,

Weißweinsauce

[FSH, MLK, ALC, MLS, SUL]

**600 Rs\***

oder  
Spargelrisotto, Trüffelöl, Öl mit  
Basilikumgeschmack  
[VEG, MLK, ALC]  
**450 Rs\***

oder  
Käse-Tortellini in einer cremigen  
Pesto-Sauce  
[EGG, MLK, GLU, NUT]  
**550 Rs\***

oder  
Vegane Hähnchenbällchen und  
Kichererbseneintopf in lokalen  
Geschmacksrichtungen, Bulgur,  
Minzsau  
[VEGAN, GLU, SOY]  
**550 Rs\***

oder  
Cremiges schwarzes Risotto  
cremig mit veganem Speck  
[VEGAN]  
**650 Rs\***

oder  
Palmherz- und Chayote-  
Cannelloni, Kürbispüree  
[VEGAN, GLU]  
**675 Rs\***

## DESSERT

Milchschokoladenmousse, dunkle  
Schokoladenstreusel,  
Himbeersorbet  
[GLU, MLK, EGG, NUT, SOY]  
**300 Rs**

oder  
Napoleon Papaya Nankhatai,  
Avocadosorbet  
[VEGAN, GLU]  
**275 Rs\***

oder  
Exotische frische Früchte,  
Vanillemürbteig mit Zimtcreme,  
Mangosorbet  
[EGG, MLK, GLU, NUT]  
**225 Rs\***

oder  
Eis, Coulis aus roten Früchten,  
knusprige Orangencracker  
[VEG, GLU, MLK]  
**200 Rs\***

\* Im HP/VP & All In All Out Paket  
enthalten

Alle Preise sind in mauritischen  
Rupien angegeben.  
Alle Preise verstehen sich  
inklusive 15 % staatlicher Steuer  
und exklusive 10 % freiwilliger  
Service-Trinkgelder.

GEGEN AUFPREIS

## HAUPTGANG

Gegrilltes australisches Rinderfilet,  
Süßkartoffeln und karamellisiertes  
Babygemüse, Trüffelsauce

[BEF,MLK,ALC]

**850 Rs\***

Gegrillte Langusten, schwarzer  
Trüffelschaum

[MLS, CRU, GLU, MLK, MTD]

**3000 Rs\***

Gebratene Süßwassergarnelen,  
mariniert mit Zitronengras,  
Ingwer-Chili-Gemüsespaghetti,  
Tomaten-Ananas-Salsa

[CRU, CEL, SOY]

**1800 Rs\***

Bitte beachten Sie, dass die Allergenabkürzungen keine Spurenmengen von Allergenen umfassen, die in Gerichten enthalten sein können.

Bitte benachrichtigen Sie den Restaurantleiter, falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden.

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]