



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, SOY]

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]

475 Rs*

oder

Auberginenkaviar auf Couscous-
Salat, ausgefallenes Gemüse,
Himbeervinaigrette

[VEGAN, GLU, SUL]

350 Rs*

oder

Palmherzsalat, Tomate,
Safrandressing und Grasgelee

[VEGAN]

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]

500 Rs*

oder

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

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

575 Rs*

oder

Sacréchien-Fischbouillabaise,
Safrankartoffel

[FSH, CRU, MLS, MLK, GLU]

600 Rs*

oder

Gegrillter Tintenfisch, sautierte
Artischocken, Spargel und
getrocknete Tomaten,

Weißweinsauce

[FSH, MLK, ALC]

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]
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]
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, MLK, GLU]
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]

850 Rs

Gegrillte Langusten, schwarzer
Trüffelschaum

[MLS, CRU, GLU, MLK, MTD]

2000 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]