



CORAL
ABENDKARTE

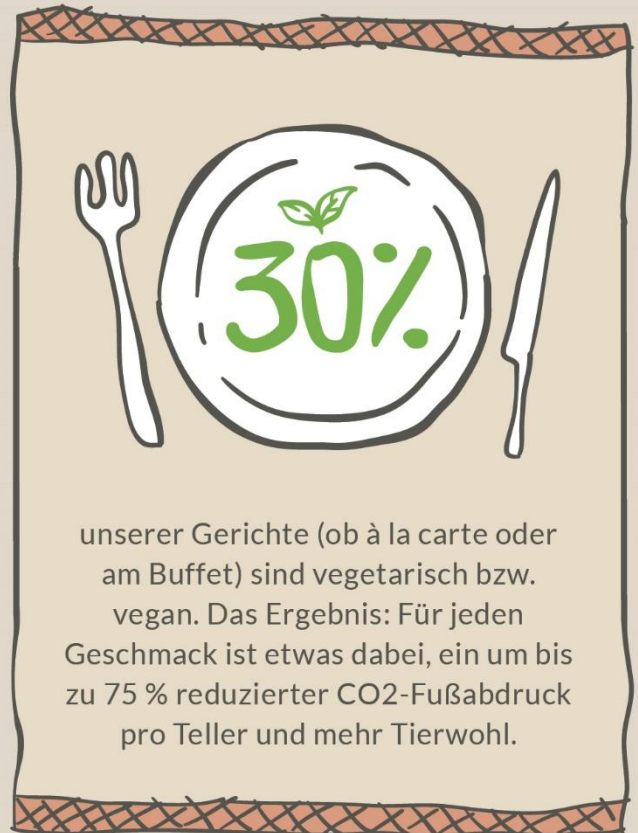
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



Was haben Mauritius und das Mittelmeer
gemeinsam? Eine Liebe zur Einfachheit,
hochwertige Zutaten und maritimer Genuss im
Mittelpunkt

Abends erweckt das Coral diesen Geist zum
Leben: natürliches Dekor,
Meeresfrüchtespezialitäten und mauritische
Küche mit mediterranen Einflüssen für ein
Abendessen voller Köstlichkeiten.

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

Tatar von Roma Tomaten

Roma-Tomaten, Burrata-Käse,
süßes Basilikumpesto

[MLK, NUT]

[VEG]

475 Rs*

oder

Garnelen-Carpaccio

Avocadopüree, Balsamico-Perlen

[CRU, MTD, SUL]

400 Rs*

oder

Weißfisch-Carpaccio

Microgreens-Salat,
Schnittlauchcreme

[FSH, MTD, MLK]

400 Rs*

oder

Auberginenkaviar

Würziger Couscous-Salat,
ausgefallenes Gemüse,
Himbeervinaigrette

[GLU, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

350 Rs*

oder

Palmherzsalat

Tomate, Safrandressing und
Grasgelee

[PLANT-BASED, VEG]

550 Rs*

SUPPE

Vichyssoise

[MLS, MLK, GLU]

150 Rs*

Or

St Germain Potage

Rosmarin-Croutons

[MLK, GLU]

[VEG]

150 Rs*

HAUPTGANG

Langsam gegartes Hähnchen

Sautierte Pilze, rosa Pfeffersauce

[MLK]

500 Rs*

oder

Spargelrisotto

Trüffelöl, Öl mit
Basilikumgeschmack

[MLK, ALC]

[VEG]

450 Rs*

oder

Auf dem Plancha gebratener

Gelbflossen-Thunfisch,

Wok-Gemüse, Sataysauce

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

575 Rs*

oder

Sacr chien-Bouillabaisse

Safrankartoffeln

[FSH, CRU, MLS, MLK, GLU]

600 Rs*

oder

Gegrillter Tintenfisch

Sautierte Artischocken, Spargel

und getrocknete Tomaten,

We  weinsauce

[FSH, MLK, ALC]

600 Rs*

oder

Hearth & Harvest

Vegane Bällchen und

Kichererbseneintopf nach

mauritischer Art, Bulgur,

Minzsauce

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550*

oder

Käse-Tortellini

In einer cremigen Pestosauce

[EGG, MLK, GLU, NUT]

550 Rs*

oder

Cremiges schwarzes Risotto

Mit veganem Speck

[PLANT-BASED, VEG]

650 Rs*

oder

Palmenherz- & Chayote

Cannelloni 

Kürbispüree

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

675 Rs*

DESSERT

Milchschokoladenmousse

Dunkle Schokoladenstreusel,

Himbeersorbet

[GLU, MLK, EGG, NUT, SOY]

300 Rs

oder

Napoleon Papaya Nankhatai

Avocadosorbet

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

275 Rs*

oder

Exotische frische Früchte

Vanille-Mürbeteig mit Zimtcreme,

Mangosorbet

[EGG, MLK, GLU, NUT]

225 Rs*

oder

Eis-Coulis aus roten Früchten

Crispy orange crackers

[MLK, GLU]

[VEG]

200 Rs*

*Im HP/FB & All In All Out Paket
enthalten

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

AUF WUNSCH

HAUPTGANG

Gegrilltes australisches Rinderfilet,
Süßkartoffeln und karamellisiertes
Babygemüse, Trüffelsauce
[BEF, MLK]

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*

DIETARY PREFERENCES

Whether you're vegetarian, fully plant-based, or simply curious, we warmly invite all our guests to explore our delicious plant-powered dishes. And there are *plenty* of good reasons to try them: thoughtfully crafted and full of flavours, these options offer the same exceptional quality and taste—while reflecting our commitment to a kinder planet and our goal to serve at least 30% vegetarian and plant-based dishes.

Look for our  and  labels on the dishes to join our sustainable journey, one tasty bite at a time.

SUITABLE FOR VEGETARIANS 
SUITABLE FOR PLANT-BASED 

[VEG]
[PLANT-BASED]

FOOD ALLERGENS DISCLAIMER

We list the primary allergens present in each dish using standard abbreviations. However, despite our best efforts, trace amounts of allergens may still be present upon the manufacturing of some ingredients that we use. Our kitchen uses a wide range of ingredients which may contain or come into contact with common allergens, including but not limited to: gluten, peanuts, tree nuts, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, etc...

If you have a food allergy or dietary restriction, please inform the Restaurant Manager or Chef before placing your order.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]