



CORAL
MITTAGSKARTE

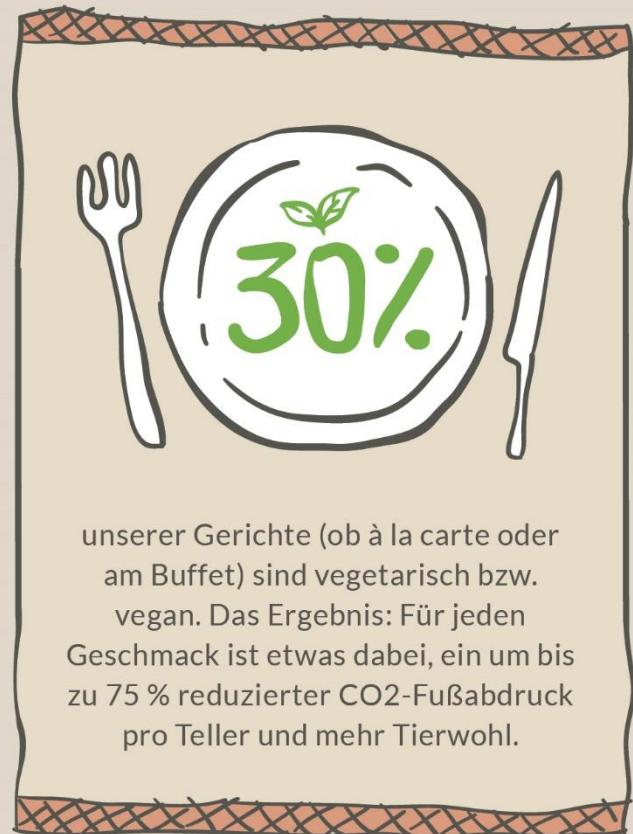
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Der Wind in Ihren Haaren, der sanfte Duft des Grills und das glitzernde Meer vor Ihnen ... Im Coral schmeckt das Mittagessen wie purer Urlaub. Zwischen einem mauritisch inspirierten Bagel oder einem Kokos-Hühnersalat, genießen Sie vor allem die Einfachheit des Augenblicks in einer warmen und einladenden Atmosphäre.

SALAT

The Mauritian

Salat, Tomate, knuspriges Hähnchen, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Avocado, Kokosnussraspeln und Kokosnuss-Dressing
[GLU, MTD, MLK]

220 Rs

The Tropical

Tomate, Paprika, Zwiebel, Oregano, Gurke, veganer Käse, schwarze Olive, geräucherter Tofu, Avocado, Croutons, Zitronensaft, Olivenöl, Essig
[GLU, MTD, SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

210 Rs

Nizza

Gegrilltes Thunfischsteak, grüne Bohnen, gekochte Eier, Kartoffeln, Oliven, Tomaten, hausgemachte Vinaigrette
[FSH, EGG, MTD, SUL]

250 Rs

Coral

Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oregano, Gurken, gewürfelter Cheddar-Käse, schwarze Oliven, Croutons, Zitronensaft, Olivenöl, Essig
[VEG, MLK, GLU, SUL]

210 Rs

BAGEL

*GLUTENFREI auf Anfrage erhältlich

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites, Wedges oder Süßkartoffelchips serviert.



Local Groove

Gegrilltes mauritisches Gemüse, Rucola, Hummus
[GLU, SSE, SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 280

Roastbeef

Mit Emmentaler und Spiegelei überbacken
[BEF, GLU, MLK, EGG, MTD, SUL]

320 Rs

Knuspriges Hähnchen

Mit Cheddar-Käse gratiniert und mit Ananas garniert
[GLU, MLK, SUL, EGG]

320 Rs

DER HAUS-BAGEL

Geräucherter Lachs

Geräucherter Lachs, Avocado, Frischkäse und würzige Mayonnaise
[FSH, MLK, EGG, GLU, SUL, MTD]

450 Rs

Mauritian

Thunfischsalat mit gekochten Eiern
[FSH, EGG, GLU, SUL, MTD]

320 Rs

SANDWICH

*GLUTENFREI auf Anfrage erhältlich

Bryiani-Burger

Wurzelgemüse-Patty, Raita, Sternfruchtgurke, Salat, Koriander und Kreuzkümmelbrötchen

[GLU, MLK, MTD]

[VEG]

400 Rs

The Local

Gemüse, getoastetes Taro-Kartoffel-Sandwich, Curryblätter-Pesto und Tamarinden-Chutney

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

400 Rs

DESSERT

Frisches Obstgratin

[MLK]

[VEG]

250 Rs

Sundae Eis

[MLK, NUT]

[VEG]

250 Rs

Yuzu-Tart

[MLK, EGG, GLU, NUT]

250 Rs

Grüne Papaya-Cremetorte

[GLU, MLK]

[VEG]

225 Rs

Verschiedene Sorbets

[PLANT-BASED, VEG]

250 Rs

In Vollpension und All-In-All-Out enthalten. Pro Person können Sie 2 Gerichte auswählen.

Alle Preise sind in mauritischen Rupien angegeben.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilligem Service-Trinkgeld.

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHAVENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]