



LEMONGRASS

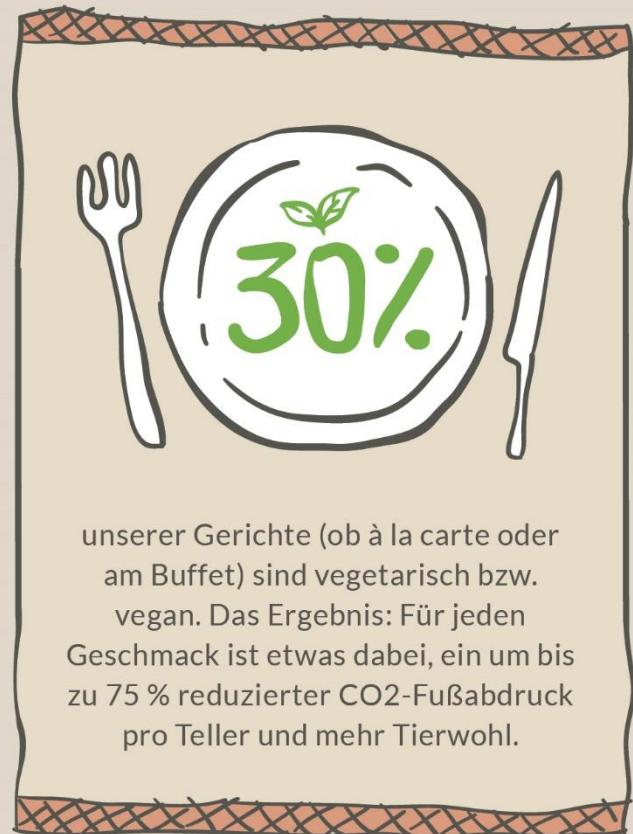
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Nehmen Sie Asien ins Visier: Japan, Thailand, Indonesien ... Lemongrass nimmt Sie auf eine Reise mit. Hier werden exotische Aromen und kulinarische Klassiker mit einem modernen Touch neu interpretiert. All das findet in einer wahrhaft einladenen Atmosphäre statt, die durch ein Wandgemälde von Evan Sohun, einem unserer talentierten mauritischen Künstler noch untermauert wird ...

VORSPEISEN

Gebratene Hähnchen-Gyoza,
süße Ingwersauce
[GLU, SOY, SSE, MLK]
300 Rs

oder

Gemüse-Tempura 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
260 Rs

oder

Rindfleisch-Tataki, Traubensalat
und Zitronengrasdressing
[BEF, SOY, SSE, SUL]
350 Rs

oder

Knuspriges Garnelen-Kadaif,
asiatisches Avocado-Tatar und
Zitronengranité
[CRU, GLU, SOY, SUL, SSE]
Rs 375

oder

Gebratene Gemüse-Gyoza, süße
Ingwersauce 
[GLU, SOY, SUL, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]
300 Rs

HAUPTGERICHTE

Hähnchenfilet mit Glasur,
Teriyaki-Sauce und geschmorten
Bambussprossen
[SOY, MLK, SSE]
450 Rs

oder

Tofu-Curry nach thailändischer
Art mit Kokosmilch, und
asiatischem
Papaya-Sambal 
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]
400 Rs

oder

Gebratener Fisch, Eiersauce und
lokales Gemüse
[FSH, EGG, MLK, SSE]
475 Rs

oder

Gegrillte Schweinekoteletts,
Gemüse aus der Region
[PRK, SSE, SOY, GLU]
460 Rs

oder

Gegrilltes Flanksteak, mauritisches
Gemüse
[BEF, SSE, SOY, GLU]
550 Rs

Wählen Sie Ihre Beilagen

Gedämpfter Reis 
[PLANT-BASED, VEG]

Japanischer gebratener Reis 
[PLANT-BASED, VEG]

Ramen Nudel 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Pad Thai
[EGG, SOY, PNT]

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Sesam-Eis mit Sayaka-Macha-Geschmack
[MLK, GLU, EGG, SSE]
275 Rs

oder

Kokos-Tapioka mit frischen
Früchten 
[PLANT-BASED, VEG]

275 Rs

oder

Apfeltempura mit Vanilleeis 
[MLK, GLU, SOY]
[VEG]
250 Rs

In Halbpension/Vollpension und All-inclusive enthalten

Alle Preise sind in Mauritius-Rupien angegeben.
Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilligem Service-Trinkgeld.

AUF WUNSCH

FLEISCHGERICHTE

Entenbrust aus Beauvoir
serviert mit Tagesgemüse und
japanischem gebratenem Reis
[FSH, CRU, SOY, SSE]

1200 Rs

Gegrilltes Rinderfilet
serviert mit Tagesgemüse und
japanischem gebratenem Reis
[BEF, SOY, SSE]

1400 Rs

BENTO BOX

*Fleischauswahl
(Rind, Huhn, Lamm)
[BEF, EGG, SOY, SSE]

1500 Rs

oder

*Auswahl an Meeresfrüchten
(Garnelen, Fisch, Calamari,
Krabben, Oktopus)
[FSH, CRU, MOL, SOY, SSE]

1600 Rs

oder

*Gemüse
(Tofu, Knoblauch-Aubergine, Pak
Choi, Edamame, Pilze)
[SOY, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]

1000 Rs

*Extras

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] |