



LEMONGRASS

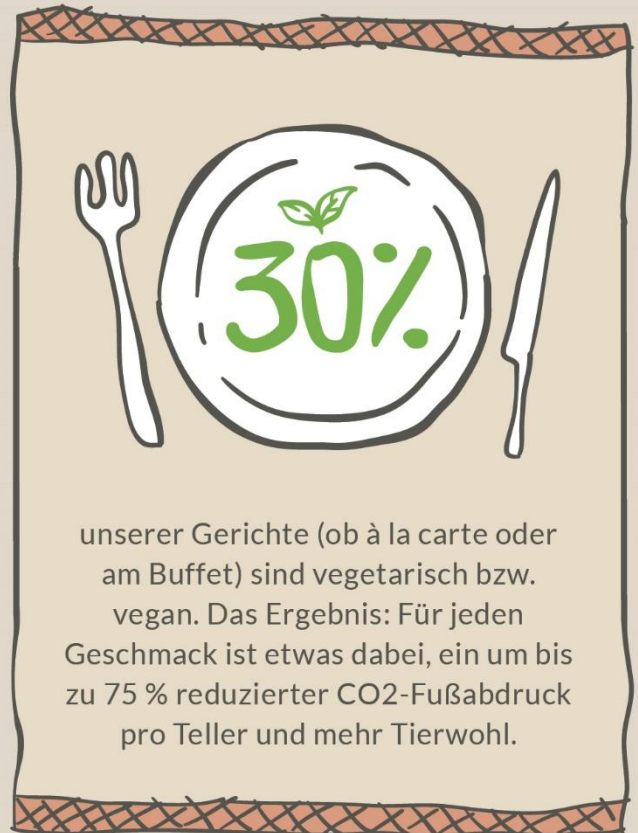
# Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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 CO<sub>2</sub>-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 Zitronengrass dressing  
[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 ]
SCHALENTIER	[ CRU ]
FISCH	[ FSH ]
MOLLUSKE	[ MLS ]
ALKOHOL	[ ALC ]
SCHWEINEFLEISCH	[ PRK ]
RINDFLEISCH	[ BEF ]