
lime

Committed – Right to your plate

As a purpose-led, B Corp certified business, we cook responsibly, with heart and good sense.



52%

of the food and drink on our menus comes from local producers certified **Made in Moris.**



of our dishes (whether à la carte or on the buffet) are vegetarian or vegan. The result: something for every taste, up to 75% lower carbon footprint per plate, and greater kindness to animals.

Look for these symbols: 100% PLANT-BASED VEGETARIAN

Less waste

We forecast covers, track waste with smart bins, cook to order, and reuse surplus for staff meals. Want to help? Just listen to your appetite - you can always come back for more.

No salmon here

Too many chemicals, too big an environmental impact. We choose fresh, local and more sustainable species instead.

made in moris™ | Certified B Corporation

Machen Sie es sich bequem:
Die Lagune liegt nur ein paar Schritte entfernt,
und hier ticken die Uhren langsamer.

Fangfrisch aus dem Meer oder direkt vom Grill:
Unsere Gerichte sind großzügig und wie
gemacht zum Teilen, mit Meeresrauschen im
Ohr und einem guten Cocktail in der Hand.

VORSPEISEN

Thunfisch & Avocado
Gewürfelter Thunfisch, Avocado-Mus, Schnittlauch, Limette, natives Olivenöl extra
[FSH, EGG, SOY]
690 Rs

Geräucherte Marlin-Cannelloni
Cannelloni mit geräuchertem Marlin und Spargel
[FSH, EGG]
640 Rs

Tofu & Avocado
Gewürfelter Tofu, zerdrückte Avocado, Schnittlauch, Limette und zusätzliches Öl
[PLANT-BASED, VEG]
590 Rs

SUPPE

Wildpilzsuppe
mit Trüffelöl
[MLK]
[VEG]
[Pflanzliche Option verfügbar]

HAUPTGANG

Fischfilet
Gegrilltes Fischfilet mit Teriyaki-Sauce und Gemüse
[FSH, SOY, MLK]
920 Rs

Garnelen
Gegrillten Garnele mit Gemüse, Zitronenbutter, Rougaille-Sauce und Salsa
[FSH, MLK, CEL]
1400 Rs

Hummer
Gegrillter Hummer mit Knoblauchbutter, Gemüse und geröstetem Butternusskürbis
[MLK, CRU]
2850 Rs

Rind
Gegrilltes Rinderfilet mit Butter-Brokkoli und Pfeffersauce
[MLK, BEF]
1490 Rs

Land & Meer
In der Pfanne gebratenes Rinderfilet und Hummerschwanz, Gratiniertes Gemüse, Zitronenbutter und Knoblauchkräuter
[MLK, BEF, CRU]
3200 Rs

Lamm
Gegrillter Lammrücken, Kartoffeln, Gemüse und Bratensauce
[MLK, GLU]
1490 Rs

Gemüse
Gratiniertes Gemüse und Pilzragout
[MLK]
[VEG]
890 Rs
[Pflanzliche Option verfügbar]

BEILAGEN

Safranries
[PLANT-BASED, VEG]

Kartoffelpüree mit Trüffelöl
[MLK]
[VEG]
[Pflanzliche Option verfügbar]

Gegrillter Zuckermais mit Butter
[MLK]
[VEG]

DESSERT

Tiramisu
Cremige Mascarpone mit Kaffeeschichten, bestreut mit Kakaopulver
[MLK, GLU, EGG]
550 Rs

Mousse au Chocolat (dunkel)
Samtige Mousse au Chocolat (dunkel), Kakao-Crumble, Schokoladen-Tuile & frische Beeren
[MLK, NUT]
[VEG]
Pflanzliche Option verfügbar]
550 Rs

Vanille Crème Brûlée
Seidige Vanillecreme mit Kardamomnote und einer knusprigen Karamellschicht
[MLK, EGG]
550 Rs

In den Paketen für Halbpension, Vollpension und All-Inclusive enthalten.

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

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 *planty* 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	[VEG]
SUITABLE FOR PLANT-BASED	[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]