

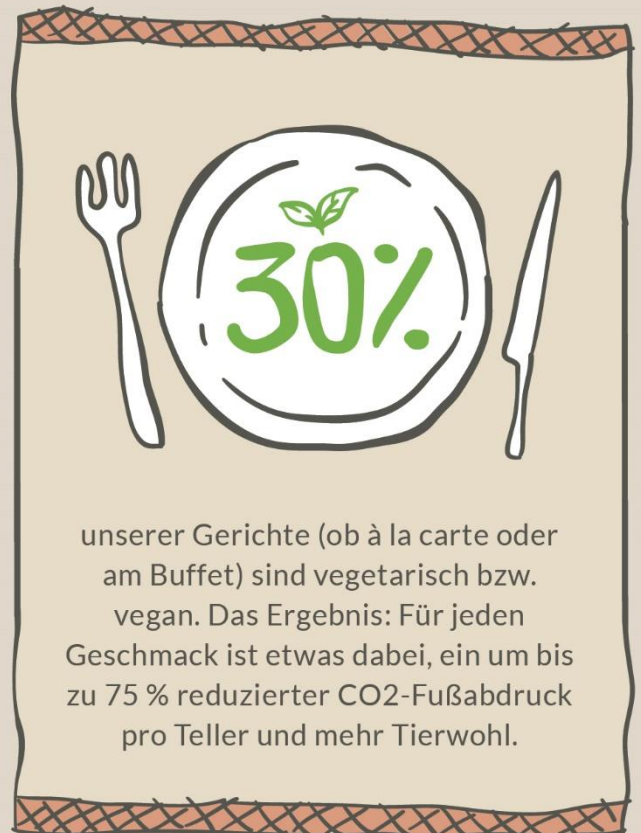
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Willkommen in unserer Open-Air-Sushi-Bar,
wo japanische Tradition auf die Ruhe der Insel
trifft.

Wählen Sie Mittags à la carte – alles was Ihr
Herz begehrt .

Am Abend können Sie sich zurücklehnen und
sich vom Küchenchef durch ein kuratiertes
Menü führen lassen.

DINNER-MENÜ

Gemischtes Sushi & Sashimi

[FSH, SOY, SUL, SSE, GLU]

*VEGANE Variante erhältlich 

Dobin Mushi – Meeresfrüchtesuppe

[CRU, FSH, SOY, GLU]

Oder

Japanische Pilzconsommé mit Yuzu-Schale, Mitsuba-Blättern, Shiitake-Pilzen und Röstzwiebeln 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Hühnchen-Gyoza mit Sauce von eingelegten Pflaumen

[SUL, GLU, SOY]

Oder

Gemüse-Gyoza mit eingelegter Pflaumensauce 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Leicht angebratene roter Schnappfisch & Tigergarnelen,
gemischtes Gemüse, Ponzu-Buttersauce

[FSH, CRU, MLK]

Oder

Knuspriger Tofu und Gemüse der Saison in einer süßen Teriyaki-Glasur,
Serviert mit Reis und japanischen Gurken 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Wasabi-Tofu, mit eingelegtem Ingwer angereicherte Sojamilch,
knuspriger Sesam 

[SOY, GLU, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

1380 Rs für Hotel-Gäste

2.070 Rs für Nicht-Hotel- und BB-Gäste

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben und inkl. MwSt. Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder.

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]