



# DINNER-MENÜ

Gemischtes Sushi & Sashimi

[FSH, SOY, SUL, SSE, GLU]

\*Vegane Auswahl auf Anfrage erhältlich

Dobin Mushi – Meeresfrüchtesuppe

[CRU, FSH, SOY, GLU]

Oder

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

[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

Hühnchen-Gyoza mit Sauce von eingelegten Pflaumen

[SUL, GLU, SOY]

Oder

Gemüse-Gyoza mit eingelegter Pflaumensauce

[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

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

[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

Wasabi-Tofu, mit eingelegtem Ingwer angereicherte Sojamilch,

knuspriger Sesam

[VEG, SOY, GLU, SSE, MLK]

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.

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter mit.  
Bitte beachten Sie, dass die Abkürzungen für Allergene nicht die Spuren der Allergene enthalten, die in den Gerichten enthalten sein können.

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 ]
VEGETARISCH	[ VEG ]
SCHWEINEFLEISCH	[ PRK ]
RINDFLEISCH	[ BEF ]