



LOR DISAB

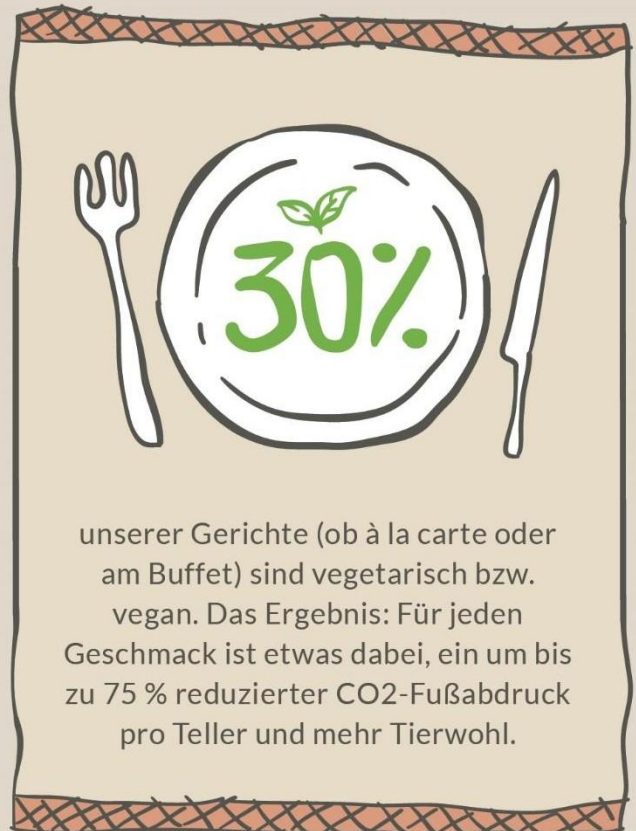
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Auf Kreolisch Lor Disab bedeutet „am Strand“. Wenn die Sonne untergeht, wird die Atmosphäre intimer und ist den Erwachsenen vorbehalten. Lor Disab bietet ein Menü mit mauritischen Einflüssen für ein Abendessen mit den Füßen im Sand, bei dem Sie mauritische Aromen und die Meeresbrise genießen können.

VORSPEISE

Garnelen-Tempura

Avocado-Püree, Tamarinde und Taroblätter-Gelee

[CRU, GLU, EGG]

335 Rs

oder

Geräucherter Marlin

tropisches Gemüse, hausgemachtes Dressing mit Ei

[FSH, MTD, EGG]

275 Rs

oder

Frisches Tomatentartar

Ziegenkäse, Croutons, sonnengetrocknete Tomaten, French-Dressing

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

255 Rs

oder

Trilogie vom roten Thunfisch

Gebraten und serviert mit Auberginen-Kaviar, Tempura-Art mit Mayonnaise
mit Wasabi-Geschmack, Tartar-Art mit Tomaten, Zitrone und Kapern

[FSH, GLU, EGG]

275 Rs

oder

Meli-Melo aus Saisongemüse

knuspriger Parmesankorb, Himbeer-Coulis

[MLK]

[VEG]

Rs 255

oder

Babykarottenconfit

Orangenstücke, Avocado-Gelee, Bio-Gemüse mit Trüffelöl

[PLANT-BASED, VEG]


255 Rs

oder
Quinoasalat 
mit Kichererbsen, getrockneten Samen und Gurke, Zitrus-Dressin
[NUT, MTD]
[PLANT-BASED, VEG]
290 Rs

SUPPE

Kokos-Blumenkohl-Cremesuppe 
Safran-Emulsion
[MLK]
[VEG]
240 Rs

oder
Muschel-Vichyssoise
[MLS, MLK, ALC, CEL]
320 Rs

oder
Currykokosnusssuppe 
Linsen und Kokosnusssuppe
[VEG]
240 Rs

HAUPTGERICHT


Schweine-Medallion mit Oliven-Parmesan-Kruste
Gemüse-Tagliatelle, Apfel- und Lavendelsauce
[PRK, MLK, GLU]
440 Rs

oder
Gebratene Hähnchenbrust und knusprig gefüllte Keule
gedünstete Salatblätter, Pilzconfit, Trüffeljus
[MLK]
520 Rs

oder
Doradofilet mit brauner Butter
Süßkartoffel-Kürbis-Gratin, Seeigelsauce
[FSH, MLK, MLS]
450 Rs

oder
Rinderfilet
eingelegte Paprika, Roquefort-Käse-Sauce
[BEF, MLK]
620 Rs

oder
Lasagne mit gegrilltem Gemüse 
Tomatenkompott, knusprige Arancini, Rucola-Coulis
[GLU, MLK]
[VEG]
400 Rs

oder
Gegrilltes Palmenherzmedallion 
Kürbis-Tortellini, Morchel-Salbei-Sauce
[GLU, MLK]
[VEG]
520 Rs

oder
Pilz-Kohl-Frühlingsrolle
Mit süß-saurem Gemüse und knusprigem Engelshaar
[GLU, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]
400 Rs

oder
Ganzer gegrillter Hummer (500g)
Mit geröstetem Saisongemüse, Kartoffelecken und Zitronenbutter
[MLK, CRU, ALC]
(Als Extra 2450 Rs)


oder
Meeresfrüchte-Platte (Garnelen, Calamari, Muscheln, Fisch, Oktopus,
Krabben)
mit Gemüselasagne, Salat, Kürbispüree und Muschelbuttersauce
[CRU, MLK, GLU, MLS, ALC]
(als Extra 2250 Rs)

oder
Gemischte Fleischspieße (Lammkarree / australisches Rinderfilet /
Schweinekotelett)
mit Süßkartoffelgratin, Spargel, Rote-Beete-Confit und Käsesauce
[PRK, MLK, BEF, ALC]
(Als Extra 2450 Rs)

DESSERT –320 Rs

Williams-Birnen-Panna Cotta
weiche Fünf-Gewürze-Kekse, geröstete Birne
[ALC, MLK, GLU, BEF]



oder
Hockey-Sphäre,
knuspriges Popcorn und Schokoladensauce
[MLK, EGG]

oder
Kaffee-Schokoladendelice, 
Aniscreme, Mangocoulis
[MLK]
[VEG]

oder
Vanille-Creme-Brulee
[MLK, EGG]

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben.
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]