



**STARTERS AND SOUPS/
VORSPEISEN UND SUPPEN**
505 Rs.

**Chinese crispy vegetable
spring rolls**

*With glass noodles, Shitake
mushroom, Cabbage, Bean sprouts*

**Knusprige chinesische Gemüse-
Frühlingsrollen**

Mit Glasnudeln, Shitake-Pilz, Kohl,
Sojasprossen
[VEGAN, SOY, GLU, SSE]

Thai green papaya salad

*With cherry tomatoes, Chilli, Dried
shrimps, Fine bean, Carrot, Peanut,
Crispy shallots*

*Vegan option available with vegan lemon
shrimps

Thai-Salat mit grüner Papaya

Mit Kirschtomaten, Chili,
getrockneten Garnelen, feinen
Bohnen, Karotten, Erdnüssen,
knusprigen Schalotten

[CRU, PNT, SSE, LUP]

*Vegane Option mit veganen
Zitronengarnelen erhältlich



Vietnamise chilled chicken rolls

*Chicken, Wombok, Carrot,
Coriander, Lime, & Shallots*

**Gekühlte vietnamesische
Hühnerbrötchen**

Huhn, Wombok, Karotte,
Koriander, Limette, Schalotten
[GLU, CEL]



Peking Tofu and mushroom

*Tofu, Mushroom, Sweet chilli, Soy
sauce*

Peking-Tofu und Pilze

Tofu, Champignons, Sweet-Chili,
Sojasauce
[VEGAN, SOY, GLU]

Malaysian mushroom noodle soup

*Mushroom broth with fresh tofu,
Mushroom, Carrots, Beansprouts,
Spring onions, Asian greens, Flat rice
noodles garnished with coriander,
chilli, and lime*

Malaysische Pilznudelsuppe

Pilzbrühe mit frischem Tofu,
Champignons, Karotten,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
asiatischem Gemüse,
Reisbandnudeln, garniert mit
Koriander, Chili und Limette
[VEGAN, GLU, CEL, SOY]

Tom Yam Soup

*Chilli paste, Kaffir lime, Ginger,
Cherry tomato, Baby Prawn, Fish
sauce, Lemongrass*

Tom Yam Suppe

Chilipaste, Kaffernlimette, Ingwer,
Kirschtomate, Garnelen,
Fischsauce, Zitronengras
[CRU, FSH, ALC]



Thai tom kha Gai Soup

*Chicken, Coriander, Cherry tomato,
Green cabbage, Coconut milk*

Thai Tom Kha Gai Suppe

Huhn, Koriander, Kirschtomate,
Grünkohl, Kokosmilch
[MLK, CEL]

MAIN COURSE/ HAUPTGANG

TOFU AND VEGETABLES / TOFU UND GEMÜSE 630 Rs.

Singaporean Tofu and vegetable stir-fry

Tofu, carrots, spring onion, zucchini, Asian greens, mixed pepper in an oyster mushroom and soya bean sauce

Tofu und Gemüsepfanne nach Singapur Art

Tofu, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, asiatisches Gemüse, gemischter Pfeffer in einer Austernpilz-Sojabohnensauce
[VEGAN, GLU, SOY]

Green Thai vegetable curry

Broccoli, Cauliflower, Carrot, Mushroom, Bell Pepper, Onions, Green Thai curry paste

Grünes Thai-Geüsecurry

Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Champignons, Parika, Zwiebeln, grüne Thai-Curry-aste
[VEGAN, CEL, SSE]



Tofu and 3 kinds of Chinese mushrooms

Tofu, Shiitake, Straw mushroom, Seaweed

Tofu mit dreierlei Pilzen

Tofu, Shiitake, Steinpilz, Algen
[VEGAN, GLU, SOY, CEL]

CHICKEN / HÜHNCHEN 765 Rs.

Vietnamese lemon chicken

Crispy Chicken, Lemon, Scallions, Pepper, Lemongrass, Chilli

Vietnamesisches Zitronenhuhn

Knuspriges Hähnchen, Zitrone, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Zitronengras, Chili
[GLU, CEL, SSE, SOY]



Thai sweet & sour Chicken

Chicken, Pineapple, Onions, Spring onions, Cherry tomato, Cucumber, Carrots

Süß-saures Thai-Huhn

Hähnchen, Ananas, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kirschtomate, Gurke und Karotten
[LUP, GLU]

Malaysian Duck green curry

Duck, Lychee, Basil, Bamboo shoots, Pineapple

Grünes Curry mit Ente nach malaysischer Art

Ente, Litschi, Basilikum, Bambussprossen und Ananas
[MLK, SSE, CEL]



BEEF / RIND 860 Rs.

Thai Beef red curry

Red curry paste with Coconut milk, Cashew nut, Zucchini, Chili, Green beans, and Basil

Rotes-Thai-Rind-Curry

Rote Currypaste mit Kokosmilch, Cashewnuß, Zucchini, Chili, grünen Bohnen und Basilikum
[BEF, MLK, SSE, NUT]



Chinese Beef stir-fry

Beef, Onion, Straw mushroom, Bean curd, Bok choy, Soy sauce

Chinesische Rindfleischpfanne

Rindfleisch, Zwiebel, Strohpfilz, Tofu, Bok Choy, Sojasauce
[SSE, BEF, NUT, SOY, LUP, CEL]

PORK / SCHWEIN 830 Rs.

Thai honey garlic Spare-ribs

Pork ribs, Garlic, Honey, Sesame seeds

Thai-Honig-Knoblauch-Spare-Ribs

Schweinerippchen, Knoblauch, Honig, Sesam
[PRK, SSE, SOY]

Ka nom pany na moo

Pork belly, Tamarind, Coriander, Vegetable pickles

Ka nom pany na moo

Schweinebauch, Tamarinde, Koriander, Gemüsegurken
[PRK, SUL]

FISH / FISCH 830 Rs.

Indonesian steamed Fish

Basil, Lemongrass, Garlic, Ginger, Coriander, Lime and Asian greens

Gedämpfter Fisch nach indonesischer Art

Basilikum, Zitronengras, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Limette und asiatisches Grün
[FSH, CEL, SSE]

Thai crispy Fish fillet with yellow curry sauce

Yellow curry, Coriander, Chili, Basil, Chestnut, Roasted peanuts

Knuspriges Thai-Fischfilet mit gelber Currysauce

Gelbes Curry, Koriander, Chili, Basilikum, Kastanie, geröstete Erdnüsse
[FSH, GLU, PNT]



PRAWN – WITH SUPPLEMENT/ GARNELEN – MIT EXTRAS

Sizzling Tiger prawns

(3 pcs of U10)

With stir-fried wok vegetables & fried rice

Gebratene Tiger-Garnelen (3 Stk. von U10)

Mit gebratenem Wok-Gemüse & gebratenem Reis
[CRU, MLK, SOY, ALC]

1200 Rs

**RICE AND NOODLES /
REIS UND NUDELN 485 Rs.**
[VEG, EGG, SSE, SOY]

Pad Thai Jay

Flat rice noodles with Tofu, Asian greens, Spring onions, Carrots, Beansprouts, Peanuts, Lime, and Tamarind sauce

Pad Thai Jay

Reisbandnudeln mit Tofu, asiatischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Karotten, Sojasprossen, Erdnüssen, Limette und Tamarindensauce
[VEG, SOY, GLU, PNT]

Singapore Noodles

Noodles with Chicken, Spring onions, Carrots, Asian greens, Chilli, Beansprout, and Egg

Singapur-Nudeln

Nudeln mit Huhn, Frühlingszwiebeln, Karotten, asiatischem Gemüse, Chili, Bohnensprossen und Ei
[SOY, FSH, GLU]



Chinese Chow mein

Noodles with Pork, Carrots, Spring onions, Asian greens, Bean sprouts and Egg

Chinesische Chow Mein

Nudeln mit Schweinefleisch, Karotten, Frühlingszwiebeln, asiatischem Gemüse, Sojasprossen und Ei
[PRK, GLU, SOY, FSH, EGG]

Special fried rice with Chicken or Beef

Fried rice with Chili, Green beans, Zucchini, Carrot, Sweet basil, Egg, and Cashew nuts

Gebratener Reis mit Huhn oder Rindfleisch

Gebratener Reis mit Chili, grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, süßem Basilikum, Ei und Cashewnüssen
[BEF, EGG, SOY, NUT, PNT]



Alle Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert.

DESSERT 450 Rs.

Chinese mango pudding with berries

Chinesischer Mangopudding mit Beeren

[MLK, EGG, GLU]

Caramelised lychee parfait, Honey sauce

Karamellisiertes Litschi-Parfait, Honigsauce

[MLK, EGG, GLU]

Coconut Sago, Almond jelly and lychee syrup

Kokosnuss-Sago, Mandelgelee und Litschisirup

[MLK, NUT]

Red bean chocolate cake

With red fruit coulis

Rote-Bohnen-Schokoladenkuchen

mit Coulis aus roten Früchten

[VEGAN, GLU]

Ming chocolate cake

Sesame seeds, Vanilla ice cream

Ming Schokoladenkuchen

Sesamsamen, Vanilleeis

[GLU, EGG, MLK, SSE]

Fruit platter

Obstteller

[VEGAN]

In den HP-, VP- und All-Inclusive-Paketen enthalten.

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



KID'S MENU/ KINDERMENÜ

STARTER/ VORSPEISEN 255 Rs.

Chinese crispy vegetable spring rolls with sweet sauce

Chinesische knusprige Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Soße
[SOY, VEG, GLU]

Crispy Chicken salad with crunchy vegetables and plum dressing

Crispy Chicken Salat mit knackigem Gemüse und Pflaumendressing
[MLK, VEG, GLU]

Coconut milk soup with cabbage and Tomato

Kokosmilchsuppe mit Kohl und Tomaten
[MLK, VEG, GLU]

Mushroom noodle soup with tofu and carrots

Pilznudelsuppe mit Tofu und Karotten
[VEGAN, SOY, GLU]

MAIN COURSE/ HAUPTGERICHT 355 Rs.

Chicken Noodles with spring onion, carrots, Asian greens, basil, beansprouts, and Egg

Nudeln mit Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Karotten, asiatischem Gemüse, Basilikum, Sojasprossen und Ei
[EGG, SOY, GLU, CEL]

Chicken fried rice with green beans, zucchini, carrot, sweet basil, egg

Gebratener Reis mit Hühnchen, grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, süßem Basilikum, Ei
[EGG, GLU]

Beef fried rice with green beans, zucchini, carrot, sweet basil, egg

Gebratener Rindfleischreis mit grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, süßem Basilikum, Ei
[EGG, BEF, GLU]

Crispy Fish fillet with broccoli stir-fry

Knuspriges Fischfilet mit gebratenem Brokkoli
[FSH, SOY, GLU]

Tofu and veg stir-fry with rice

Tofu und Gemüsepfanne mit Reis
[VEG, MLK, SOY]

DESSERT 250 Rs.

Pandan jelly with Tapioca coconut milk Soup

Pandan-Gelee mit Tapioka und Kokosmilch
[MLK, GLU]

Ming chocolate cake

Sesame seeds, Vanilla ice cream

Ming Schokoladenkuchen

Sesamsamen, Vanilleeis
[GLU, EGG, MLK, SSE]

Selection of ice Creams

Verschiedene Eissorten
[VEG, MLK]



Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter 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]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]