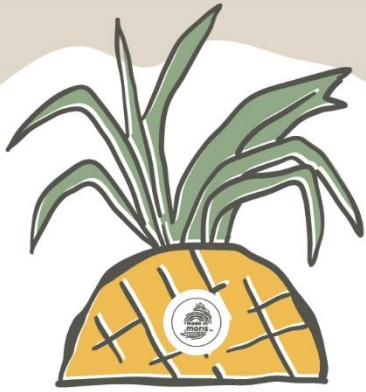


Ma
na
o

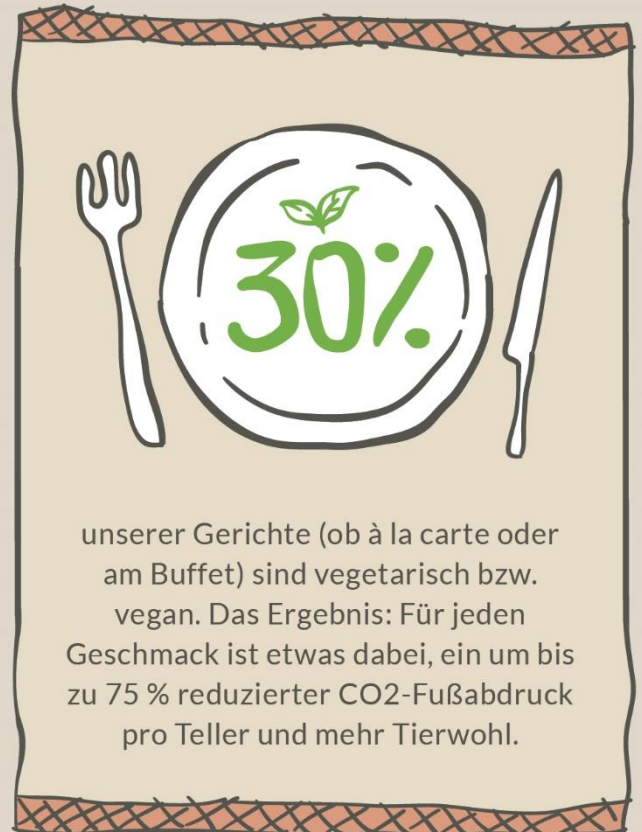
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



Hier steht man mit einem Fuß auf Mauritius und mit dem anderen in Thailand. Willkommen in einem traditionellen thailändischen Restaurant voller Charme und asiatischem Flair, eingebettet in einem idyllischen Garten.

Auf der Speisekarte? Garnelensalat mit mauritischer Papaya und asiatischen Gewürzen, grünes Hühnercurry und traditionelles Pad Thai. Augen schließen, probieren und reisen!

VORSPEISEN

Tod Mun Kung

Garnelenkuchen

Garnelenhackfleisch,
Semmelbrösel, rote Currypaste,
süße Chilisauce
[CRU, GLU, EGG, SSE]

565 Rs

Yum Luam Mit Talay

Meeresfrüchtesalat

Garnelen, Calamari, Zwiebeln,
Tomaten, Sellerie,
Frühlingszwiebeln, Thai-Dressing
[CRU, CEL, FSH]

420 Rs

Kai Satay

Hähnchen-Satay

Huhn, Kokosmilch,
Kurkumapulver, Erdnusssauce
[PNT, NUT]

330 Rs

Lab Nuea Yang

Tailandischer Rindersalat

Gegrilltes Rindfleisch, Reispulver,
Chilipulver, Minzblätter, Sellerie
und Thai-Dressing
[BEF, FSH, CEL]

515 Rs

Som Tum

Papayasalat

Grüne Papaya, Limettensaft,
Sojasauce, Tomate, Palmzucker,
geröstete Erdnüsse
[SOY, PNT]
[PLANT-BASED, VEG]

125 Rs

Thod mon khao pod

Thailändische Maiskrappen

Mais, rote Currypaste, Basilikum,
Kräuter
[PLANT-BASED, VEG]

130 Rs

SUPPEN

Tom Yum Kung

Garnelensuppe

Prawn, mushroom, lemongrass,
coconut milk, lime juice, fish sauce
[CRU, FSH]

465 Rs

Tom Kha Kai

Hühnchen-Kokosnuss-Suppe

Hühnchen, Pilze, Zitronengras,
Kokosmilch, Limettensaft,
Fischsauce
[FSH]

325 Rs

Tofu Tom Yum

Algen-Pilz-Suppe

Süß-saurer Tofu, Pilze, Seetang,
Chili-Samba
[SOY, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]

250 Rs

HAUPTGERICHTE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Pla Phat Priew Wan

Süß-saurer Fisch

Süß-Sauer-Sauce, Fisch, Ananas,
Paprika, Zwiebeln,
Tomatenketchup
[FSH]

550 Rs

Pad Thai Kung

Garnelen-Pad Thai

Gebraten, Reismudeln, Garnelen,
Tamarindensauce, Schnittlauch,
Sojasprossen und Erdnüsse
[EGG, CRU, FSH, NUT, PNT]

730 Rs

RIND- UND LAMMFLEISCH

Kare Pud Sauce Prik

Chilli Lamm

Gebratenes Lammfleisch,
Paprika, Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln, Samba-
Chilipaste, Austernsauce
[SOY, MLS]

755 Rs

Naue Pad Num Mon Hoi

Rindfleisch in Austernsauce

Gebratenes Rindfleisch,
Austernsauce, Pilze,
Frühlingszwiebeln
[SOY, MLS]

605 Rs

HÜHNCHEN UND ENTE

Kai Pud Med Mamuang

Cashew-Hähnchen

Gebratenes Hähnchen,
Cashewnüsse, Austernsauce,
Zwiebeln, Paprika
[MLS, SOY, NUT]

560 Rs

Ped Pud Pad Kaprao

Chili-Basilikum-Ente

Gebratene Ente, Chili, Knoblauch,
Basilikum
[SOY, MLS]

504 Rs

CURRYS

Kaeng Dang Tofu

Rotes Gemüse-Tofu-Curry

Rotes Curry, Gemüse, Tofu,
Kokosmilch und Basilikum
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

350 Rs

Kaeng Kai Wan Kai

Grrünes Curry mit Hühnchen

Huhn, Aubergine, Kokosmilch und
Basilikum

365 Rs

Kang Lueng Pla

Gelbes Curry mit Fisch

Frittierte Fisch, Auberginen,
Kokosmilch, grünes Curry
[FSH]

425 Rs

Kang Pad Kung

Rotes Curry mit Garnelen

Garnelen, rotes Curry,
Kokosmilch, Ananas, Gemüse der
Saison
[CRU]

615 Rs

REIS & NUDELN

Gedämpfter Jasminreis

Kow Pad Jae

Gebratener Reis mit Gemüse

[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

115 Rs

Khao Pad Gai

Gebratener Reis mit Hühnchen

Gebratener Reine mit Hühnchen,
Ei & Gemüse
[SOY, EGG]

285 Rs

Kuay Tiaw Pad Prik Phao Kai

Reisnudeln mit Hühnchen

Gebratene Reisnudeln,
Chilipaste, Hühnchen,
Kokoscreme, Paprika, Zwiebeln
[SOY, MLS]

360 Rs

DESSERT

Mango-Creme Brulee

Mango, Kokosnussmilch, Ei
[MLK, EGG]

255 Rs

Frittierte Banane & Vanilleeis

Frittierte Banane, Palmzucker,
Vanilleeis
[MLK]

[VEG]

215 Rs

Kürbiscreme

Kürbis, Kokosmilch, Ei, Palmzucker,
gebratene Schalotten
[MLK, EGG]

150 Rs

Sako Kao Pod

Mais-Kokosnuss-Tapioka

Tapioka, Mais, Kokoscrememilch
[MLK]
[VEG]

160 Rs

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]