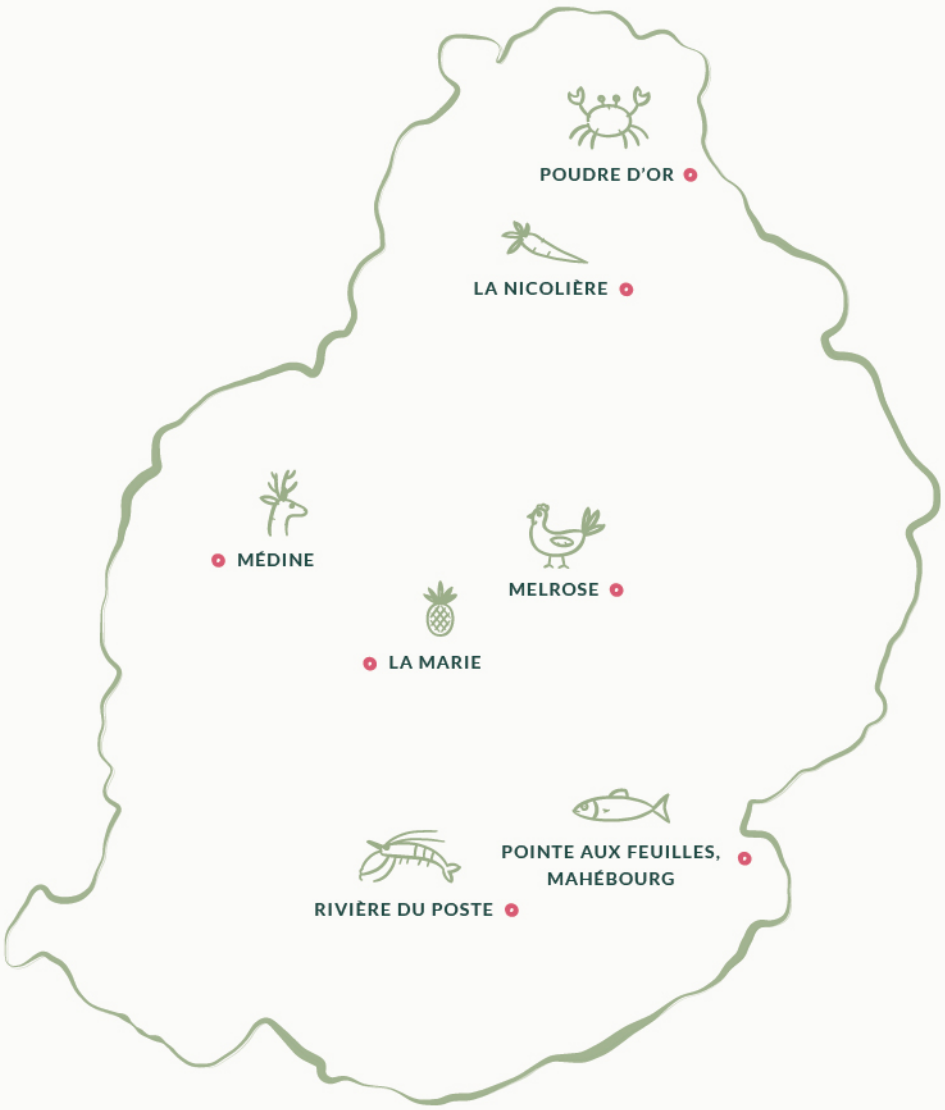
RIVIERA

Das Riviera ist eine kleine Welt für sich: still,
über dem Wasser schwebend und nur für Erwachsene.

Unsere Küche feiert das Terroir von Mauritius,
von Austern und Garnelen frisch von der Küste bis
zu Bio-Gemüse von den Höfen der Insel.

Neugierig, woher alles auf Ihrem Teller kommt?
Ein Blick auf unsere Erzeugerkarte verrät es.



Committed – Right to your plate

As a purpose-led, B Corp certified business, we cook responsibly, with heart and good sense.



52%

of the food and drink on our menus comes from local producers certified **Made in Moris.**



of our dishes (whether à la carte or on the buffet) are vegetarian or vegan. The result: something for every taste, up to 75% lower carbon footprint per plate, and greater kindness to animals.

Look for these symbols: 100% PLANT-BASED VEGETARIAN

Less waste

We forecast covers, track waste with smart bins, cook to order, and reuse surplus for staff meals. Want to help? Just listen to your appetite - you can always come back for more.

No salmon here

Too many chemicals, too big an environmental impact. We choose fresh, local and more sustainable species instead.

made in moris™ | Certified B Corporation

VORSPEISEN

Fisch
Gebeizter Fisch mit rosa Pfefferkörnern, Wasabi-Mayonnaise,
Orangengelee sowie Kokos-Zitronengras-Emulsion
[MLK, FSH, EGG]
690 Rs

Palmenherz
Palmenherzsalat mit confiertem Wachtelei,
Passionsfrucht und Tamarinden-Dressing
[MLK, EGG]
890 Rs

Garnelen
Garnelenmosaik mit Moringa-Blättern
und Brunnenkresse-Emulsion
[MLK, CRU]
890 Rs

Pilze
Pilzsalat und Tahini-Sauce
[SSE, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]
690 Rs

SUPPE

Blumenkohl
Blumenkohlsuppe, gerösteter Blumenkohl
und Bio-Kürbiskerne
[MLK]
[VEG]
690 Rs

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte
In der Pfanne gebratene Garnele, Oktopus mit Knoblauch, Garnelen, Fischfilet, Marktgemüse und Zitronenbuttersoße
[CRU, FSH, MLK, ALC]
2400 Rs

Bouillabaisse
Muscheln, Fisch, Garnelen, Knoblauch, Safran-Kartoffelrouille serviert mit einer Meeresfrüchtesuppe
[CRU,FSH,GLU, ALC]
1890 Rs

Fisch
In der Pfanne gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Chutney, Marktgemüse und Kaffirlimetten-Sauce
[FSH, MLK, ALC]
1300 Rs

Wild
Wildfleisch mit Kräuterkruste, dazu Karotten und Rotweinsauce
[ALC, GLU]
1800 Rs

Geflügel
Gefülltes Hähnchen mit frischen Pilzen und Bratensoße, Marktgemüse
[ALC, EGG, MLK]
1200 Rs

Risotto
Cremiges Risotto mit Kürbis und grünem Gemüse
[PLANT-BASED, VEG]
1100 Rs

DESSERT

Bananen-Crème-brûlée
Seidige, mit Banane verfeinerte Creme, gekrönt von einer knusprigen, karamellisierten Zuckerkruste
[EGG, MLK]
550 Rs

Kürbis-Käsekuchen
Käsekuchen vom geschmorten Kürbis mit Curryblatt-Knusper
[MLK, GLU, EGG]
550 Rs

Exotisch
Passionsfrucht-Kokos-Mousse mit Mandeln
[MLK, NUT]
[VEG]
550 Rs

Reservierung 24 Stunden im Voraus erforderlich.

In Halbpension, Vollpension und All-Inclusive enthalten.

Die Preise sind in Mauritius-Rupien angegeben. Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer; 10 % Servicegebühr (Trinkgeld nach eigenem Ermessen) sind nicht enthalten.

DIETARY PREFERENCES

Whether you're vegetarian, fully plant-based, or simply curious, we warmly invite all our guests to explore our delicious plant-powered dishes. And there are *planty* of good reasons to try them: thoughtfully crafted and full of flavours, these options offer the same exceptional quality and taste—while reflecting our commitment to a kinder planet and our goal to serve at least 30% vegetarian and plant-based dishes.
Look for our and labels on the dishes to join our sustainable journey, one tasty bite at a time.

SUITABLE FOR VEGETARIANS	[VEG]
SUITABLE FOR PLANT-BASED	[PLANT-BASED]

FOOD ALLERGENS DISCLAIMER

We list the primary allergens present in each dish using standard abbreviations. However, despite our best efforts, trace amounts of allergens may still be present upon the manufacturing of some ingredients that we use. Our kitchen uses a wide range of ingredients which may contain or come into contact with common allergens, including but not limited to: gluten, peanuts, tree nuts, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, etc...
If you have a food allergy or dietary restriction, please inform the Restaurant Manager or Chef before placing your order.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]