

*R* I V I E R A

## STARTERS/ VORSPEISEN

### **Aged Palmheart Tartare**

*Truffle, Smoked quail egg  
(Vegan option available)*

### **Gereiftes Palmherz-Tatar**

*Trüffel, geräuchertes Wachtelei  
[EGG]*

**680 Rs.**

*(Vegane Option verfügbar)*

### **Thai Scallops & Crab Meat Risotto**

*Pan-seared Scallops, Lemongrass,  
Lime leaf, Green chilli, Shaved  
Parmesan & Asparagus*

### **Thai-Risotto mit Jakobsmuscheln und Krabbenfleisch**

*In der Pfanne gebratene  
Jakobsmuscheln, Zitronengras,  
Limettenblatt, grüne Chilischote,  
gehobelter Parmesan und Spargel  
[CRU, MLK, PRK]*

**800 Rs.**

### **Fish Duo**

*Scottish Salmon & Yellow-fin Tuna  
ribbon, Yuzu, Avocado*

### **Fischduo**

*Schottischer Lachs & Gelbflossen-  
Thunfischband, Yuzu, Avocado  
[FSH, SSE]*

**800 Rs.**

### **Terracine Foie gras**

*Pan-seared foie gras, Pineapple  
chutney, Port wine & tamarind  
dressing*

### **Terracine Foie gras**

*Gebratene Gänseleber, Ananas-  
Chutney, Portwein & Tamarinden-  
Dressing*

*[ALC, GLU]*

**925 Rs.**

## SOUP/ SUPPE

### **Riviera Crab soup**

*Garlic rouille, Croutons*

### **Riviera Krabbensuppe**

*Knoblauchrouille, Croutons  
[CRU, CEL, GLU]*

**520 Rs.**

### **Creamy Asparagus**

*Sauteed asparagus and sundried  
tomato*

### **Cremiger Spargel**

*Gebratener Spargel und  
sonnengetrocknete Tomaten  
[VEG, MLK]*

**480 Rs.**

## MAIN COURSE/ HAUPTGANG

### FROM THE SEA/ AUS DEM MEER

#### **Seafood Grill**

*Fish, Scallop, King prawns, Calamari, Sautéed vegetables, Garlic butter sauce*

#### **Meeresfrüchte-Grill**

Fisch, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Calamari, sautiertes Gemüse, Knoblauchbuttersauce  
[FSH, CRU, MLK, MLS, ALC, SUL]  
**1275 Rs.**

#### **BBQ King Prawns**

*Open-butterfly King prawns, Tomato salsa with kaffir lime leaves*

#### **BBQ-Riesengarnelen**

Riesengarnelen, Tomatensalsa mit Kaffernlimettenblättern  
[CRU, SUL, ALC]  
**1625 Rs.**

#### **Whole Lobster**

*Grilled Lobster, Black garlic butter sauce*

#### **Ganzer Hummer**

Gegrillter Hummer, Buttersauce mit schwarzem Knoblauch  
[CRU, SUL, MLK, ALC]  
**2255 Rs.**

#### **Spiced-Crusted Red Snapper**

*Charred baby leeks, Brown butter emulsion with sea urchin*

#### **Roter Schnapper mit gewürzter Kruste**

Gegrillter Baby-Lauch, Braune Butteremulsion mit Seeigel  
[FSH, MLK, CRU]  
**800 Rs.**

### FROM THE LAND/ VOM LAND

#### **Crusted Lamb Loin**

*Caramelized onions, Goat cheese, Gravy*

#### **Lammlende mit Kruste**

Karamellierte Zwiebeln, Ziegenkäse, Soße  
[MLK, ALC, SUL]  
**1275 Rs.**

#### **Tomahawk**

*Char-grilled tomahawk beef (700gm), Potato galette, Red wine Jus*

#### **Tomahawk**

Tomahawk-Steak vom Holzkohlegrill (700 g), Kartoffel-Galette, Rotweinjus  
[BEF, ALC, GLU]  
**1975 Rs.**

#### **Souillac Duck Breast**

*Pan-fried Duck breast, Sweet potato mash, Tamarind reduction*

#### **Souillac-Entenbrust**

Gebratene Entenbrust, Süßkartoffelpüree, Tamarindenreduktion  
[MLK, ALC]  
**1275 Rs.**

### **Roasted Butternut**

*Baked parsnip, Pumpkin seeds,  
Sundried tomato chutney,  
Sriracha foam*

### **Gerösteter Butternut**

Gebackene Pastinaken,  
Kürbiskerne, Chutney aus  
sonnengetrockneten Tomaten,  
Sriracha-Schaum

[VEGAN, VEG]

**550 Rs.**

## **SPECIALITY OF THE CHEF/ SPEZIALITÄT DES CHEFS**

### **East meets west**

Selection of Chicken, Lamb,  
Prawns, Fish, Calamari, Mussels  
*Roasted vegetables, Fine potato  
mash, Three-pepper sauce,  
Lemon emulsion*

### **Ost trifft West**

Wahl aus Huhn, Lamm, Garnelen,  
Fisch, Calamari, Muscheln  
Gebratenes Gemüse, feines  
Kartoffelpüree, Drei-Pfeffer-  
Sauce, Zitronenemulsion

[CRU, FSH, MLS, SUL, MLK, ALC]

**2825 Rs.**

### **Seafood Symphony**

*Lobster ½, Giant prawns, Shrimps, Fish,  
Mussels, Calamari, Garden vegetables,  
Parsnip puree, Garlic butter sauce*

### **Meeresfrüchte-Symphonie**

Halber Hummer, Riesengarnelen,  
Garnelen, Fisch, Muscheln, Calamari,  
Gartengemüse, Pastinakenpüree,  
Knoblauchbuttersoße

[CRU, FSH, MLS, MLK, ALC]

**3050 Rs.**

## **DESSERT**

### **Arla Baked Cheesecake**

*Raspberry cream, Mango coulis*

### **Gebackener Käsekuchen von Arla**

*Himbeercreme, Mangocoulis*

[MLK, EGG, GLU]

**335 Rs.**

### **Chocolate Fondant**

*Vanilla cream, Wild berry compote*

### **Schokofondue**

*Vanillecreme, Waldbeerkompott*

[MLK, EGG, GLU]

**335 Rs.**

(Vegane Option verfügbar)

### **Tropical fruit platter**

*Seasonal fruit selection*

### **Platte mit tropischen Früchten**

*Früchte der Saison*

[VEG, VEGAN]

**335 Rs.**

**Um eine Reservierung 24  
Stunden im Voraus vorzunehmen.**

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.

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 ]