



EIN HÄPPCHEN
AM POOL

POKÉ-BOWLS

750 RS

Meeresfrüchte-Cocktail

Fisch, Calamari, Garnelen, Salat, Ananas, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Gerstenkorn Cocktailsauce
[FSH, MLS, CRU, MLK, EGG, MTD]

Niçoise mit gebratenem Thunfisch

Gebratener roter Thunfisch, Tomaten, hartgekochtes Ei, grüne Bohnen, Paprika, Salat, Oliven, roter Rettich, Sardellen und Glasnudeln, Honig-Senf-Dressing
[FSH, MTD, EGG]

Mauritian Poke Bowl

Gedämpfter Oktopus, Tomaten, Zwiebeln, Salat, grüne Papaya, Koriander, Chili, Gurke, Schnittlauch, gedämpfter Reis, Passionsfrucht-Vinaigrette
[MLS]

Quinoa Bowl

Tofu, Quinoa, Rote Bete, Alfalfasprossen, Butterbohnen, Karotten, Salat, Orangen-Soja-Vinaigrette
[VEG, VEGAN, SOY]

Vegan Bowl

Salat, geröstete Karotten, Zucchini, Tomaten, schwarze Linsen, gedämpfte Süßkartoffel, junge Sprossen, Creme-Relish
[VEG, VEGAN, SOY]

Healthy Bowl

Avocado, Kichererbsen, Gurke, Kirschtomate, Salat, Kürbis, Rotkohl, Orange, Naturreis, Sonnenblumenkerne, Tahini-Sauce
[VEG, VEGAN, SSE]

SANDWICHES & BURGER

Croque Monsieur

Weißbrot, Cheddar-Käse, Hähnchenschinken, Bechamel
[GLU, MLK]
750 Rs

Französisches Baguette

Gegrilltes Mini-Rindersteak, Senf, Salat, Tomaten, Gewürzgurke, karamellierte Zwiebeln
[BEF, MTD, GLU]
750 Rs

Club Sandwich

Hähnchenstreifen, Tomaten, Salat, Mayonnaise, Speck, Spiegelei
[GLU, PRK, EGG, MLK, MTD]
850 Rs

The Local Sandwich

Getoastetes Sandwich mit heimischem Gemüse, Taro und Kartoffeln, Curryblätter-Pesto und Tamarinden-Chutney
[VEGAN, VEG, GLU]
400 Rs

Rindsburger

Hackfleisch, Salat, Käse, Speck, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurke, Honig-Senf

[BEF, GLU, MTD, MLK, PRK]

850 Rs

Bryiani Veggie Burger

Bratling aus Wurzelgemüse, Raita, Sternfrucht-Pickle, Salat, Koriander und Kreuzkümmel-Brötchen

[VEG, GLU, MLK, MTD]

400 Rs

Wrap

Vollkornortillas, Knuspriges Hähnchen, Tartarsauce, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate

[GLU, EGG, MTD]

750 Rs

Panini

Gegrilltes Gemüse, vegan. Mozzarella, Tomaten und Pesto

[VEG, GLU, MLK, NUT]

650 Rs

Tofu-Baguette

Gegrillter Tofu, Senf, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken

[VEG, VEGAN, MTD, SOY, GLU]

450 Rs

Vegan Burger

„Unconventional“ Burger-Patty, Tapenade, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurken,

Veganer Käse

[VEG, VEGAN, GLU, MLK]

750 Rs

Vegan Wrap

Vollkornortillas, geröstetes mauritisches Gemüse, Hummus und Brunnenkresse

[VEG, VEGAN, GLU, SSE]

550 Rs

Alle Sandwiches und Burger werden mit Pommes Frites oder Salat serviert.

PIZZA

Glutenfreie Pizza auf Anfrage erhältlich

Early Sunrise

Tomatensauce, Champignons, geräucherter Marlin, Mozzarella, Chiliöl und Zwiebeln

[GLU, MLK, FSH]

650 Rs

Wurst

Tomatensauce, Salami, Zwiebeln, Ananas, Oliven und Mozzarella

[GLU, PRK, MLK]

650 Rs

Vegetarian

Tomatensauce, Tomaten, Champignons, Oregano, Oliven und veganer Mozzarella
[VEG, VEGAN, GLU, MLK]

550 Rs

PASTA

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Napolitana

Tomatensauce, Spinat, Auberginen, Oliven und Kräuter
[VEG, VEGAN]

500 Rs

Marinara

Fisch, Garnelen, Calamari, Tomatensauce, Sahne und Kräuter
[FSH, CRU, MLS, MLK]

550 Rs

VOM GRILL

Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust mit Knoblauch und Kräutern, kreolische Sauce

700 Rs

Rindfleisch

Ministeak, Pfeffersauce
[BEF, MLK]

850 Rs

Fisch

Gegrilltes Fischfilet, Zitronenbuttersauce

[FSH, MLK, MTD]

700 Rs

Vegane Fleischbällchen

Vegane Fleischbällchen, Gemüse- und Jungmaisspieße, Satésauce
[VEG, VEGAN, PNT, SOY]

600 Rs

Als Beilagen können Sie 2 aus folgenden wählen:

Sautiertes Gemüse

Gemischter Salat

Safranreis

Kartoffelchips

Kartoffelspalten

MAURITISCHE SPEZIALITÄTEN

Getrocknetes Rindfleischcurry mit Kartoffeln, Gemüsefrikassee, Reis, Linsen, Tomatenchutney, Gurken- und Karottensalat

[BEF]

850 Rs

Vegane Option

Jackfruit-Curry mit Kartoffeln, Gemüsefrikassee, Reis, Linsen, lokales Tomaten-Chutney, Gurken-Karotten-Salat

650 Rs

DESSERT

Kokosnusskuppel
[EGG, MLK, GLU, NUT]
400 Rs

Weißer Schokoladenmousse
[MLK, EGG]
400 Rs

Gebratene Ananas
[VEG, MLK]
350 Rs

Exotischer Fruchtsalat mit
Zitronengras
[VEG, VEGAN]
350 Rs

Tapiokaperlen mit Kokosmilch
und Grasgelee
[VEG, VEGAN, NUT]
250 Rs

Cremetorte mit grüner Papaya
[GLU, MLK]
225 Rs

AUF WUNSCH

Riesengarnelen
Gegrillte Riesengarnelen,
kreolischer Reis, junges
Gemüse, Zitronenbittersauce
[CRU, MLK]
1725 Rs

Langusten
Gegrillte Langusten mit Limette
und Knoblauch glasiert,
kreolischer Reis, junges
Gemüse, Zitronenbutter oder
Rougaille-Sauce

[CRU, MLK]
2415 Rs

Meeresfrüchteplatt
Halber Hummer, Riesengarnele,
Garnelenspieß, Muscheln,
Calamari, Fisch, kreolischer
Reis, junges Gemüse &
Zitronenbutter oder Rougaille-
Sauce
[CRU, FSH, MLS, MLK]
2645 Rs

Rinder-Rumpsteak
Kartoffelecken, Mesclun-Salat
und Sauce Bearnaise
[BEF, MLK]
2070 Rs

Ganzer Kleinfisch
(je nach Verfügbarkeit)
Kreolischer Reis, Sautiertes
Gemüse, Kartoffelecken,
Gegrillte Zitrone, Saucenduo
[FSH, MLK]
1380 Rs

Lammkotelett Cacciatore
Rosmarin, Tomaten, Knoblauch,
Zwiebeln, Oliven, Rotwein,
Spaghetti
[ALC]
2070 Rs

Millionärssalat
Palmherzen, Tomate, Zwiebel,
Chili, frischer Koriander, Salat,
Gurke, Zitronen
[VEG, VEGAN]
920 Rs

Alle Preise sind in Mauritius-Rupien angegeben.
Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und
exklusive 10 % Trinkgeld nach eigenem Ermessen.

Bitte beachten Sie, dass die Allergenabkürzungen keine
Spurenmengen von Allergenen umfassen, die in Gerichten
enthalten sein können.

Bitte benachrichtigen Sie den Restaurantleiter, falls Sie eine
Lebensmittelallergie haben.

| | |
|-----------------|---------|
| 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] |

