

# the social house



RESTAURANT.BAR.POOL

GRILLICIOUS

#comeasyouare

WE ♥♥♥

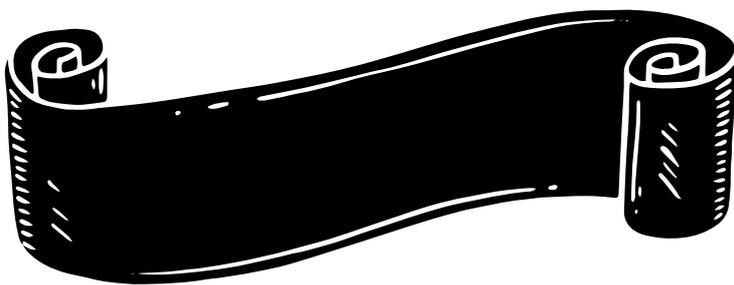
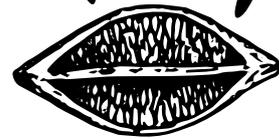


PLATTERS  
OF THE  
WORLD

HUMMUS  
*Serial Lover*

VEGAN OPTION

BURGEROUS



DIPS

## Fangen Sie an ...

*und wählen Sie 2 Dips ...*

Getrocknete-Tomatenpesto [VEG, VEGAN, NUT]

Guacamole [VEG, VEGAN]

Babaganoush [VEG, VEGAN]

Kürbisdip [VEG, VEGAN]

Hummus [VEG, VEGAN]

Korianderpesto [VEG, VEGAN, NUT]

*... und 2 Beilagen*

Knoblauch-Sauerteig-Toast [VEG, VEGAN, GLU] (auch glutenfrei)

Geröstete Farata [VEG, VEGAN, GLU] (auch glutenfrei)

Geröstete Koriander-Karottensticks [VEG, VEGAN]

Gurkensticks [VEG, VEGAN]

Süßkartoffelchips [VEG, VEGAN]

Nachos [VEG, VEGAN] (auch glutenfrei)

## FÜR IHREN HAUPTGANG

*Wählen Sie 3 Tapas*

Ceviche

Frischer Fisch, Avocado, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Jalapeno, Limette,

Olivenöl, frischer Koriander

[FSH]

oder

Gekühlter gebratener roter Thunfisch

Mit Zitronenpfeffer mariniert und mit Pflaumensauce serviert

[FSH, SSE]

oder

Auberginenschiffchen gefüllt mit Couscous und Kichererbsen,

Moringasauce

[VEG, VEGAN, GLU]

*oder*

Teriyaki Shrimp Maki Roll  
Wasabi und Kikkoman-Sauce  
[CRU, SOY]

*oder*

Frisches Gemüse und Avocado-Maki  
Wasabi und Kikkoman-Sauce  
[VEG, VEGAN, SOY]

*oder*

Grünschalenmuscheln, Knoblauchbuttersauce  
[MLS, MLK]

*oder*

Knusprige Calamari, süße Chilisauce  
[MLS, GLU, EGG]

*oder*

Gemüse-Tempura, Koriander und Tomaten-Chutney  
[VEG, VEGAN, GLU]

*oder*

Mit Kurkuma mariniertes Oktopus  
[MLS, MTD]

*oder*

Sesam-Rind-Tataki  
[BEF, SOY, SSE]

*oder*

Quesadillas mit sautiertem Rindfleisch  
[GLU, BEF, MLK]

*oder*

Falafel-Quesadillas  
[VEG, VEGAN, GLU]

*oder*

BBQ-Hähnchen-Lollipops  
[GLU, EGG]

*oder*

Hähnchenspieß, Satésauce  
[PNT]

*oder*

Süßkartoffelbällchen, Peri-Peri-Sauce  
[VEG, VEGAN, GLU]



*oder*

Gegrillte Fünf-Gewürze-Tofu-Spieße,  
Mit Pilzen, Zucchini und Paprika, Rougaille-Sauce  
[VEG, VEGAN, SOY]

*oder*

Ras El Hanout Lammspieß, frische grüne Minzsauce

*oder*

Veganer Fleischbällchenspieß, frische grüne Minzsauce  
[VEG, VEGAN, SOY]

*oder*

Taro-Wurzel-Krokette  
[VEG, VEGAN]

*oder*

Hakien  
[VEG, VEGAN, GLU]

### MIT ZUZAHLUNG

Gegrillte Garnelen, Zitronen-Knoblauch-Buttersauce  
[CRU, MLK]

**Rs 1725**

Gegrillte Hummerhälfte, Thermidorsauce  
[CRU, MLK]

**Rs 1250**

Australisches Rinderfilet, Chimichurri-Sauce  
[BEF]

**Rs 1600**

Lammkotelett, Senf-Thymian-Sauce  
[MTD]

**Rs 2070**

Krabbenfleischgratin  
[CRU, MLK, GLU]

**Rs 1050**

Frisches Palmenherz-Gratin  
[VEGAN, VEG, GLU]

**Rs 920**



## DESSERT

Spezialitäten des Tages

\* Vegane Alternative erhältlich

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder.

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

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 ]