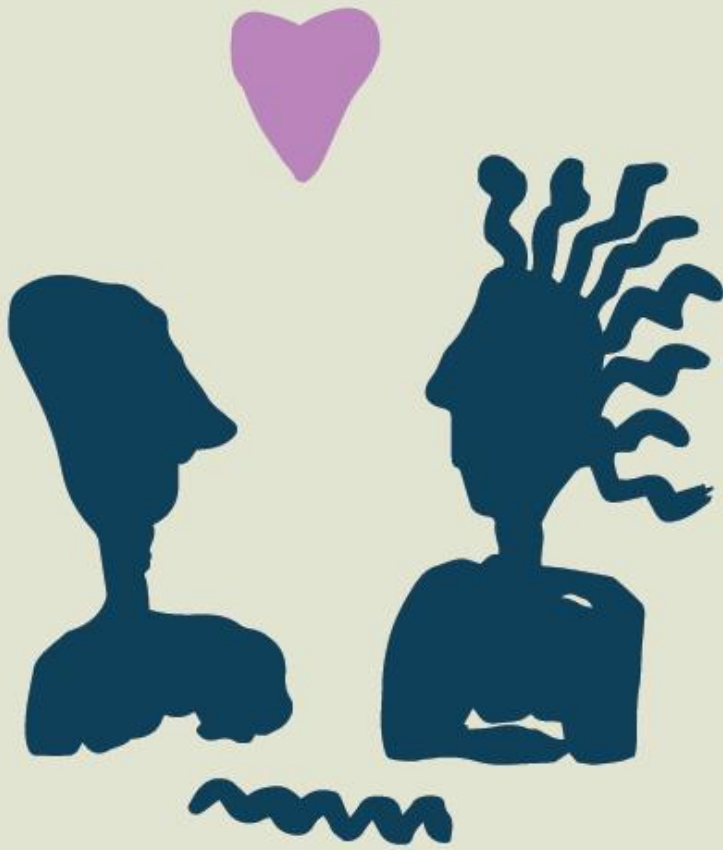


**Verwöhnen Sie sich mit unseren
speziellen Menüs**





ROMANTIC DINNER

2000 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef's signature

KLEINE GERICHTE

Tapas-Trio 
Auberginen- und
Granatapfel-Frühlingsrolle 
Kürbiskorbchen, Tart mit Linsen
und heimischen Gemüse
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

oder
Mauritischer Krabbencocktail
[CRU, EGG, MTD]

oder
Caesarsalat
Mit
karamellisiertes
Senfuhn
[MTD, EGG]

SUPPE

Tages-Gemüse-Suppe 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]



Baresef-Gewinnergericht 2023.
Baresef ist ein jährlich stattfindender
interner Wettbewerb, bei dem die
besten Barkeeper und Köche der
Attitude Hotels zusammenkommen.

HAUPTGERICHTE

Spieß mit gegrilltem Fisch und
Calamari
kreolische Sauce, Reistimbale mit
Safrangeschmack,
Sautiertes heimisches
Gemüse & eingelegte
Zitrone
[FSH, MLS]

oder
Gegrillter Rindfleischspieß
Schwarze Pfeffersauce, geröstete
Kartoffeln, Buschbohnen
[BEF, MLK]

oder
Gefüllte Paprika mit Kichererbsen
und Gemüse Ratatouille 
Zitrone & Mandel Couscous mit
Koriander
[MLK, GLU, NUT]

DESSERT

Schokoladenfondant
serviert mit Vanilleeis und
karamellisierter Papaya
[GLU, EGG, MLK]

Flambierte Ananas 
Kokosnusseis
[ALC, MLK]
[VEG]

Obstsalat der Saison verfeinert
mit Minze 
Sorbet des Tages
[PLANT-BASED, VEG]



MEERESFRÜCHTE ROYAL

2150 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef’s Signature

KLEINES GERICHT

Caesarsalat mit geräuchertem Marlin

[FSH, EGG, MTD]

SUPPE

Meeresfrüchtecreme
verfeinert
mit Ingwer und Curryblättern

[CRU, FSH, MLS, ALC, MLK]

HAUPTGERICHT

Gegrillte Garnelen

Knoblauch und
Zitronenbuttersauce, Sautiertes
Gartengemüse,
Safranreis

[CRU, MLK]

Oder

Gegrilltes Fischfilet

Beurre Blanc-Sauce, Sautiertes
Gartengemüse, Safranreis

[FSH, MLK, ALC]

Oder

Nou la mer



Gegrillte Dorade, Garnelen und
Muscheln, mauritische
Kartoffelchutney-Cromesquis,
cremige Zitronensauce

[FSH, MLK, ALC]

DESSERT

Flambierte Rumbanane,
Vanilleeis

[ALC, MLK, EGG]



Baresef-Gewinnergericht 2026.
Baresef ist ein jährlich stattfindender
interner Wettbewerb, bei dem die
besten Barkeeper und Köche der
Attitude Hotels zusammenkommen.



HUMMER SPEZIAL

3175 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef’s Signature

KLEINES GERICHT

Meeresfrüchtesalat
mit Kokosnuss
und Zitronendressing
[CRU, FSH, MLS]

SUPPE

Biskuit-Cappuccino
[CRU,FSH, MLS, MLK, ALC]

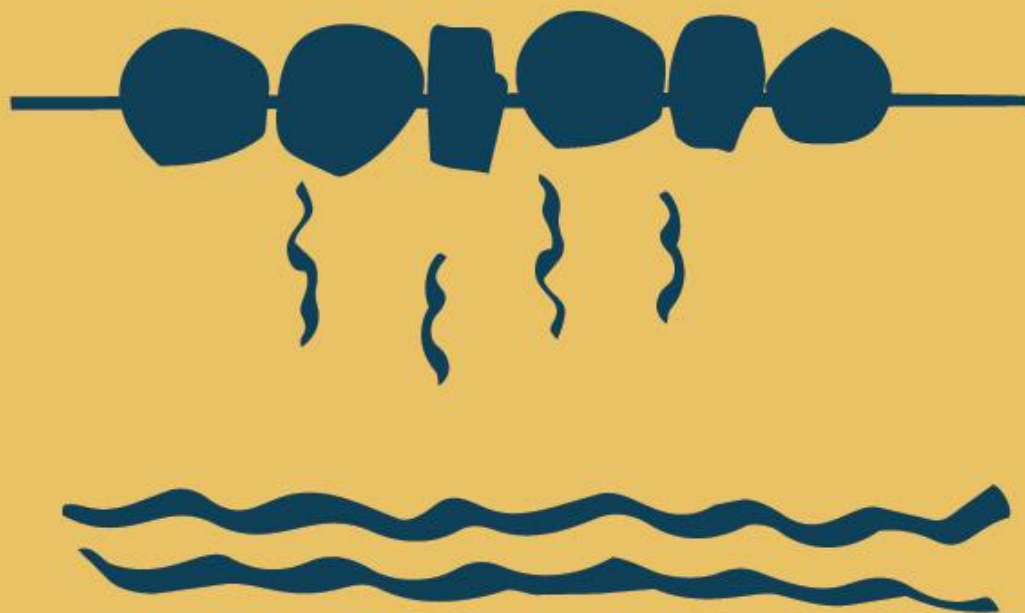
HAUPTGERICHT

Gegrillter Hummer
serviert mit
sautiertem Knoblauch-Ingwer-
Gemüse und Kräuter-Reis
[CRU, MLK]

Verschiedene Saucen:
Zitronen-buttersauce
oder kreolischer Tomatensauce
oder Curry-emulsion
[MLK]

DESSERT

Flambierte Rumbanane
Vanilleeis
[ALC, MLK, EGG]



FLEISCH SATT

2900 Rs pro Person

APPETIZER

Chef's Signature

KLEINES GERICHT

Rindercarpaccio
Kapern, Parmesanspänen,
Natives Olivenöl extra und
Balsamico-Essig
[BEF, MLK]

HAUPTGERICHT

Lamm in Kräuterkruste
Minzsauce, Bratkartoffeln,
Ratatouille
[GLU, MTD]

oder
Rinderfilet
Rotweinjus, Bratkartoffeln,
Ratatouille
[BEF, ALC, CEL, MLK]

DESSERT

Flambierte Rumbanane
Vanilleeis
[ALC, MLK, EGG]



VEGETARISCHE GEDICHTE

1650 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef's signature

KLEINE GERICHTE

Quinoasalat 

mit frischer
Brunnenkresse und gegrilltem
Marktgemüse,
Tamarinden-Dressing

[MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

Oder

Geschmorter Kürbis Tarte von
gerösteter Paprika und
Tomaten 

Zerkrümelter marinierter
Feta, wilder Rucola

[GLU, MLK]

[VEG]

SUPPE

Signature-Tages-Gemüse-Suppe 

Knoblauch-Croutons

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]



Baresef ist ein jährlich stattfindender
interner Wettbewerb, bei dem die besten
Barkeeper und Köche der
Attitude Hotels zusammenkommen

HAUPTGERICHTE

Mit Kichererbsen und 
Gemüseratatouille gefüllte Paprika
Zitronen-Mandel-Couscous
mit Koriander

[GLU, NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Oder

Sautierte Kartoffelgnocchi 

Waldpilze und Spinat,
Käsesoße

[GLU, MLK]

[VEG]

Oder

Fer labous kontan  

Indischer Hüttenkäse, Junger Kürbis
gefüllt mit Kartoffel-Chutney,
Brotfrucht

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Schokoladenfondant
mit Vanilleeis und karamellisierter
Papaya
[GLU,EGG, MLK]

Flambierte Ananas
Kokoseis
[ALC,MLK]

Obstsalat der Saison 
mit Minze verfeinert,
Sorbet des Tages
[PLANT-BASED, VEG]

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]