

**Verwöhnen Sie sich mit unseren
speziellen Menüs**



CANDLE LIGHT DINNER

1800 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef's signature

KLEINE GERICHTE

Tapas-Trio 

Auberginen- und
Granatapfel-Frühlingsrolle,
Kürbiskorbchen, Tart mit
Linsen und heimischen
Gemüse

[VEG, VEGAN, GLU]

oder

Mauritischer Krabbencocktail
[CRU, EGG, MTD]

oder

Caesarsalat mit
karamellisiertes Senfhuhn
[MST, EGG]

SUPPE

Tages-Gemüse-Suppe

[VEG, GLU]

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

[GLUEGG, MLK]

Flambierte Ananas,
Kokosnusseis

[ALC, MLK]

Obstsalat der Saison
verfeinert

mit Minze, Sorbet des Tages



MEERESFRÜCHTE ROYAL

1950 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef's Signature

KLEINES GERICHT

Caesarsalat mit geräuchertem
Marlin

[FSH,EGG,MST]

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]

DESSERT

Flambierte Rumbanane,
Vanilleeis

[ALC, MLK,EGG]



HUMMER SPEZIAL

2875 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:
Zitronenbuttersauce oder
Tomatensauce
Gewürzemulsion nach
kreolischer Art oder Curry
[MLK]

DESSERT

Flambierte Rumbanane,
Vanilleeis
[ALC, MLK,EGG]



FLEISCH SATT

2600 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,MST]

oder

Rinderfilet, Rotweinjus,
Bratkartoffeln, Ratatouille

[BEF,ALC,CEL,MLK]

DESSERT

Flambierte Rumbanane,
Vanilleeis

[ALC,MLK,EGG]



VEGETARISCHE GEDICHTE

1500 Rs pro Person

VORSPEISEN

Chef's signature

Kleine Gerichte

Quinoasalat mit frischer
Brunnenkresse und gegrilltem
Marktgemüse,
Tamarinden-Dressing

[VEGAN, MST]

Oder

Geschmorter Kürbis, Tarte
von gerösteter Paprika und
Tomaten,
Zerkrümelter mariniertes
Feta, wilder Rucola

[GLU, MLK]

SUPPE

Signature-Tages-Gemüse-
Suppe, Knoblauch-Croutons

[VEGAN, GLU]

HAUPTGERICHTE

Bratkartoffelgnocchi,
Waldpilze & Spinat,
Käsesoße

[VEG, EGG, MLK, GLU]

oder

Paneer Makhani, Jeera-Reis,
cremige schwarze Linsen,
Chapati,
Gemischtes eingelegtes
Gemüse

[VEG, MLK, GLU, MST]

HAUPTGERICHTE

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


[VEGAN, GLU, NUSS]

Oder

Sautierte Kartoffelgnocchi,
Waldpilze und Spinat,
Käsesoße

[GLU, EGG, MLK]

Oder

Fer labous kontan* 
Indischer Hüttenkäse, Junger
Kürbis
gefüllt mit Kartoffel-Chutney,
Brotfrucht

[MLK]

DESSERT

Schokoladenfondant mit
Vanilleeis und karamellisierter
Papaya

[GLU, EI, MLK]

Flambierte Ananas, Kokoseis

[ALC, MLK]

Obstsalat der Saison mit
Minze verfeinert,
Sorbet des Tages

[VEGAN]

* *Baresefs Gewinnergericht. Baresef ist ein jährlicher interner Wettbewerb, der die besten Barkeeper und Köche der Attitude Hotels zusammenbringt*

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]

Alle Preise verstehen sich inklusive der 15% gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die diskretionäre Servicegebühr von 10% ist nicht inbegriffen.