



**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

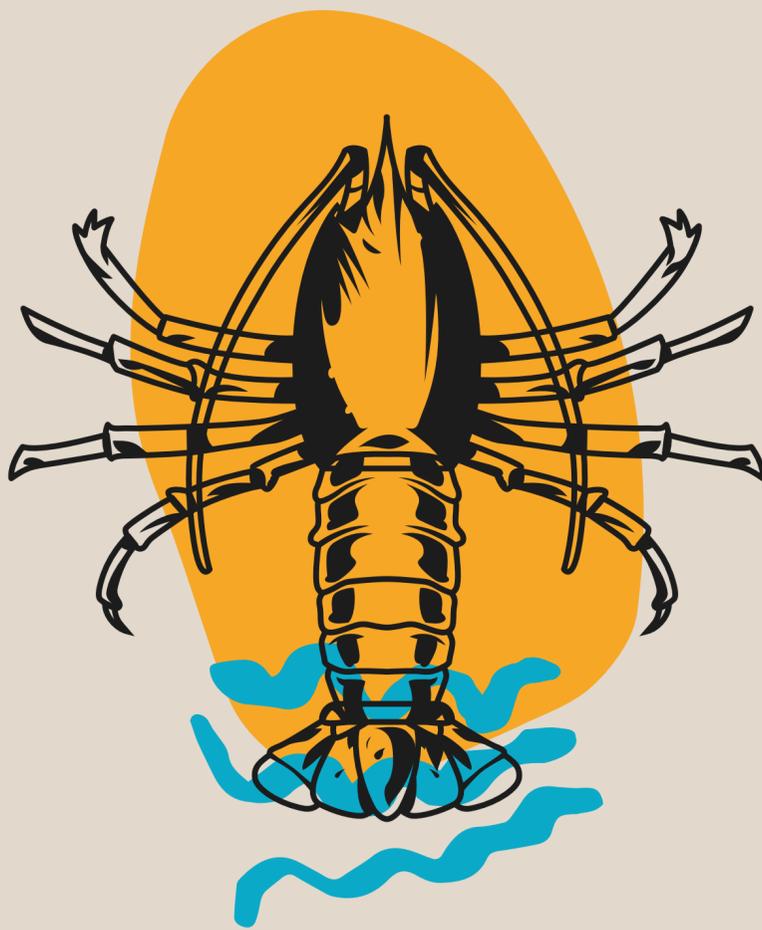
Gegrilltes Fischfilet, Beurre  
Blanc-Sauce, Sautiertes  
Gartengemüse, Safranreis

[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.