



**Verwöhnen Sie sich mit unseren  
speziellen Menüs**



# CANDLE LIGHT DINNER

2000 Rs pro Person

## APPETIZER

Chef's signature

## KLEINE GERICHTE

Tatin von rotem Thunfisch,  
rote Zwiebeln und Kaffir-  
Limetten-Dressing

[FSH, GLU]

oder

Tapas-Trio 

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

[VEG, VEGAN, GLU]

oder

Tandoori-Hähnchen mit  
knackigem Gemüse und Minz-  
Raita-Dressing

[MTD, MLK]

## SUPPE

Blumenkohl-Cappuccino

[VEG, MLK]

oder

Krabbensuppe mit Tomaten,  
Ingwer und frischem  
Koriander

[CRU]

## HAUPTGERICHTE

Rinderfilet, Taro-Püree,  
Gemüseconfit und süße  
Gewürzsauce

[BEF, MLK]

oder

Gegrillter Fang des Tages,  
Muscheln Marinieren mit  
Spargel, Brunnenkresse-  
Sauce

[FSH, MLS, MLK, ALC]

oder

Gebratene Kartoffelgnocchi,  
Waldpilze und Spinat,  
Käsesoße

[VEG, MLK, EGG, GLU]

## DESSERT

Geeistes Kokosparfait mit  
Mango-Passionsfrucht-Coulis

[MLK, EGG]

oder

Profiterole gefüllt mit  
Bananenkompott,  
Schokoladensuppe,  
Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



# INDISCHES CANDLE-LIGHT-DINNER

2350 Rs pro Person

## **VORSPEISE**

Würzige Papadum, Raita- und Chili-Sauce

[MTD]

## **KLEINE GERICHTE**

Knusprige Samosa mit Joghurt-Kichererbsen-Masala, Tamarinden-Chutney und Minzsauce

[VEG,MLK,GLU]

oder

Tandoori-Hähnchen mit knackigem Gemüse und Minz-Raita-Dressing

[MTD,MLK]

oder

Gegrillter Paneer, Tikka Masala Garnelensalat mit Zwiebeln und Limette

[CRU,MLK]

## **SUPPE**

Tamatar Shorba mit frischen Korianderblättern

## **HAUPTGERICHTE**

Hähnchen-Malai-Kebab, sautiertes Gemüse mit Makhani-Sauce, Kashmiri Pilau, Chapati, gemischtes eingelegtes Gemüse

[MLK,GLU,MTD]

Keralan-Fischcurry, Jeera-Reis, cremige schwarze Linsen, Chapati, gemischtes eingelegtes Gemüse [FSH, MLK, GLU, MTD]

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

[VEG, MLK, GLU, MTD]

## **DESSERT**

Ananas-Halwa, Kokossorbet, karamellisierte Cashewnüsse

[NUT,GLU]

oder

Profiterole gefüllt mit Bananenkompott, Schokoladensuppe, Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



# MEERESFRÜCHTE ROYAL

2500 Rs pro Person

## **VORSPEISE**

Chef's Signature

## **KLEINES GERICHT**

Meeresfrüchte-Trilogie:

Gebratener Thunfisch mit Garam Masala, in der Pfanne gebratener Curry-Shrimps-Kebab und Krebsfleischgratin mit fein geschnittenen Fenchelsalat

[FSH,CRU,MTD, MLK, GLU]

## **SUPPE**

Insel-Meeresfrüchte-Bouillabaisse mit Pastis, Aioli und Knoblauchkräuterbrot

[CRU,FSH,MLS,ALC,CEL,MLK]

## **HAUPTGERICHT**

Die Fischerplatte mit einer Auswahl an Garnelen, Calamari, Fischfilet, Muscheln und Oktopus aus der Bucht, serviert mit geröstetem jungen Gemüse, Knollenselleriepüree mit Sauce vierge

[CRU,MLS,FSH,MLK]

## **DESSERT**

Tarte aus weißer Schokolade, Passionsfruchtsorbet, Kompott aus roten Beeren

[SOY, MLK, GLU, EGG]



# HUMMER SPEZIAL

3400 Rs pro Person



## **VORSPEISE**

Hummer-Tomate-Papaya-  
Bruschetta

[CRU, GLU]

## **KLEINES GERICHT**

Hummer-Palmherz-Gratin  
mit Curry-Gewürzen,  
Kirschtomaten, frischen  
Kräutern

[CRU, MLK, GLU]

## **SUPPE**

Hummercremesuppe  
aromatisiert mit Zitronengras  
und Käse-Knoblauch-  
Croustons

[CRU, MLK, ALC, GLU]

## **HAUPTGERICHT**

Gegrillter Hummer  
Gemüse-Tian, Pesto, Safran-  
Kartoffelfondant und  
Schalentierjus

[CRU, MLS, FSH, NUT, MLK, ALC]

## **DESSERT**

Parfait aus weißer  
Schokolade, Coulis aus roten  
Beeren, Yuzu-Gelee und  
Zitrusfrüchten

[MLK, GLU, EGG]



# FLEISCH SATT

2875 Rs pro Person

## **APPETIZER**

Chef's signature

## **KLEINE GERICHTE**

Palmherzsalat, Cajun-mariniertes geröstetes Rote-Bete-Püree [VEG]

oder

Mit Trüffelöl und Rucolablättern aromatisiertes Rindertatar

[BEF, MTD]

## **SUPPE**

Königliches Hühner-Consommé mit Pilz-Gersten-Risotto

[ALC,MLK,CEL]

## **HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Lammkarree in Kräuterkruste, Auberginen-Cannelloni, Feines Süßkartoffelpüree, Thymian-Sauce

[MLK,MTD,ALC]

oder

Beef Rossini, Auberginen-Cannelloni, Feines Süßkartoffelpüree, Rotweinjus

[BEF,MLK,ALC,CEL]

## **DESSERT**

Karamellisiertes Apfel-Millefeuille, bestäubt mit süßen Gewürzen, Vanillecreme

[GLU,MLK,EGG]



# VEGETARISCHE GEDICHTE

1600 Rs pro Person

## VORSPEISEN

Chef's signature

## KLEINE GERICHTE

Tarte aus sonnengetrockneten Tomaten und Auberginen, Gartenblättersalat, Knoblauchchips und Focaccia-Twist

Rooibos-Tee-Dressing und Trüffelöl

[VEGAN, GLU]

oder

Knusprige Samosa mit Joghurt-Kichererbsen-Masala, Tamarinden-Chutney und Minzsauce

[MLK, GLU]

## SUPPE

Blumenkohl-Cappuccino

[VEG, MLK]

oder

Tamatar Shorba mit frischen Korianderblättern

[VEGAN]

## HAUPTGERICHTE

Bratkartoffelgnocchi, Waldpilze & Spinat, Käsesoße

[VEG, EGG, MLK, GLU]

oder

Paneer Makhani, Jeera-Reis, cremige schwarze Linsen,

Chapati,

Gemischtes eingelegtes

Gemüse

[VEG, MLK, GLU, MTD]

oder

Mit geröstetem Gemüse und Quinoa gefüllte Paprika, Safran-Blumenkohl-Couscous, Tahini-Sauce

[VEGAN]

oder

Fer labous kontan



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

[MLK]

## DESSERT

Profiterole gefüllt mit

Bananenkompott,

Schokoladensuppe,

Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

oder

Ananas-Halwa, Kokossorbet, karamellisierte Cashewnüsse

[NUT, GLU]

oder

Obstsalat der Saison, Sorbet des Tages

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

Please note that allergen abbreviations do not include trace amounts of allergens that dishes may contain.

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.