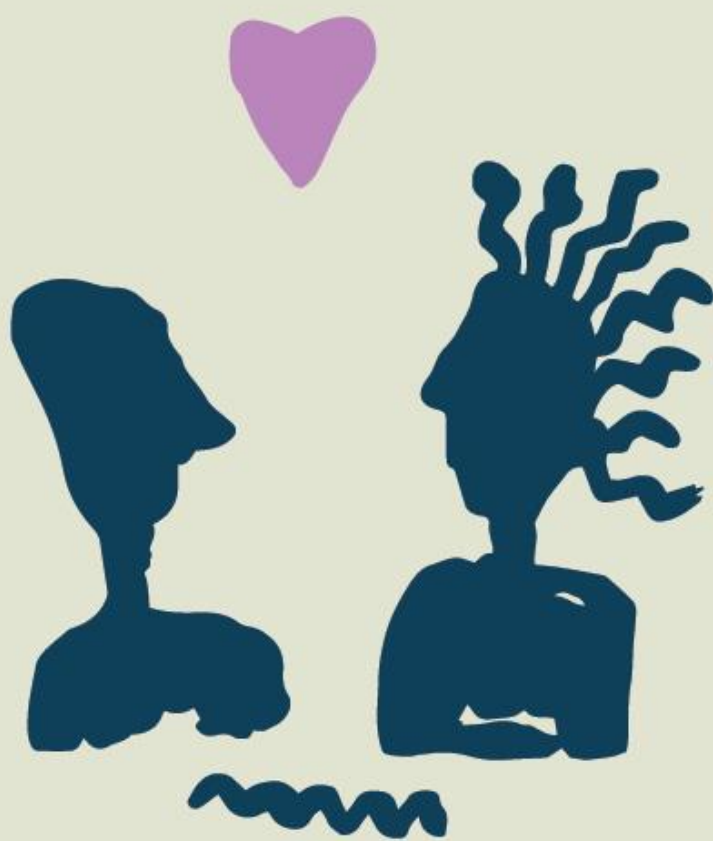


**Verwöhnen Sie sich mit unseren
speziellen Menüs**





ROMANTIC DINNER

2600 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

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Tandoori-Hähnchen
mit knackigem Gemüse
und Minz-Raita-Dressing
[MTD, MLK]

SUPPE

Blumenkohl-Cappuccino 

[MLK]

[VEG]

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

[MLK, EGG, GLU]

[VEG]

DESSERT

Geeistes Kokosparfait

mit Mango-Passionsfrucht-
Coulis

[MLK, EGG]

oder

Profiterole gefüllt mit

Bananenkompott,

Schokoladensuppe,

Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



INDISCHES ROMANTIC DINNER

2100 Rs pro Person

VORSPEISE

Würzige Papadum, Raita- und Chili-Sauce 

[MTD, MLK]

[VEG]

KLEINE GERICHTE

Knusprige Samosa 

Mit Joghurt-Kichererbsen-Masala, Tamarinden-Chutney und Minzsauce

[MLK, GLU]

[VEG]

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

[PLANT-BASED, VEG]

HAUPTGERICHTE

Hühnchen-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

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

DESSERT

Ananas-Halwa 

Kokossorbet, karamellisierte Cashewnüsse

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Profiterole

gefüllt mit Bananenkompott, Schokoladensuppe, Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



MEERESFRÜCHTE ROYAL

3300 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-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]

Oder

Nou la mer



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

[FSH, MLK, ALC]

DESSERT

Tarte aus weißer Schokolade

Passionsfruchtsorbet, Kompott aus roten Beeren

[SOY, MLK, GLU, EGG]



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



HUMMER SPEZIAL

4300 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-
Croutons

[CRU, MLK, ALC, GLU]

HAUPTGERICHT

Gegrillter Hummer

Gemüse-Tian, Pesto, Safran-
Kartoffelfondant und
Schalentierjus

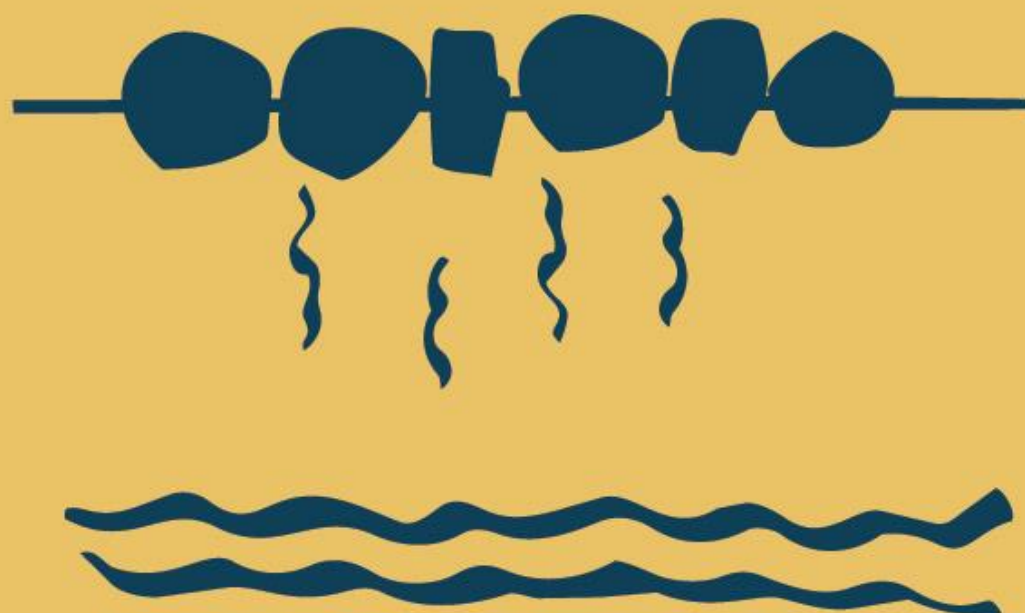
[CRU, MLS, FSH, NUT, MLK, ALC]

DESSERT

Parfait aus weißer Schokolade

Coulis aus roten Beeren, Yuzu-
Gelee und Zitrusfrüchten

[MLK, GLU, EGG]



FLEISCH SATT

3650 Rs pro Person

APPETIZER

Chef's signature

KLEINE GERICHTE

Palmherzsalat 

Cajun-mariniertes geröstetes
Rote-Bete-Püree

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Rindertartar

Mit Trüffelöl und Rucolablättern
aromatisiertes

[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

2100 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

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Knusprige Samosa 

Mit Joghurt-Kichererbsen-
Masala, Tamarinden-Chutney
und Minzsauce

[MLK, GLU]

[VEG]

SUPPE

Blumenkohl-Cappuccino 

[MLK]

[VEG]

oder

Tamatar Shorba 

Mit frischen Korianderblättern

[PLANT-BASED, VEG]

HAUPTGERICHTE

Bratkartoffelgnocchi 

Waldpilze & Spinat,
Käsesoße

[MLK, GLU]

[VEG]

oder

Paneer Makhani 

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

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

oder

Mit geröstetem Gemüse und
Quinoa gefüllte Paprika 

Safran-Blumenkohl-Couscous,
Tahini-Sauce

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Fer labous kontan  

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

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Profiterole gefüllt mit
Bananenkompott
Schokoladensuppe,
Vanille-Eiscreme
[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

oder

Ananas-Halwa 

Kokossorbet, karamellisierte
Cashewnüsse
[NUT, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

oder

Obstsalat der Saison 

Sorbet des Tages
[PLANT-BASED, VEG]



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

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]