



**Verwöhnen Sie sich mit unseren
speziellen Menüs**



CANDLE LIGHT DINNER

2350 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

1900 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

2950 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

3900 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

3300 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

1900 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, karamellierte 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.