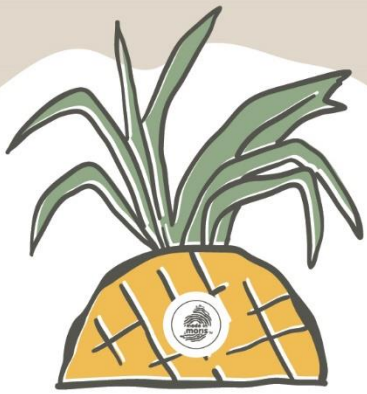
Āsvāda

Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52 %

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO2-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole: 100% VEGAN VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.

made in moris™ | Certified B Corporation

Ihr Mauritius-Urlaub macht einen Abstecher nach Indien.
Asvada bedeutet auf Sanskrit „genießen“.

Durch die Glasfront unserer Küche sehen Sie unseren Köchen zu, wie sie Ihnen die Aromen Indiens auf den Teller bringen, von Tandoor-Klassikern bis zu langsam geschmorten Currys, zubereitet mit traditionellen Gewürzen und wie gemacht zum Teilen.

WILLKOMMEN

Papadum
Tamarinden-Chutney und Minz-Raita
[MLK]
[VEG]

VORSPEISEN

Tikka-Hähnchen
Hähnchenschenkel, mariniert in einer einzigartigen Mischung indischer Gewürze und im Tandoor gegart
[MLK]
590 Rs

Tikka Shaslik Paneer
Indischer Frischkäse, indische Gewürze, Paprika und Zwiebeln, im Tandoor gegart
[MLK]
[VEG]
490 Rs

Aloo Chaat
Kartoffeln, vermengt mit einem würzig-süßen Chutney aus Zwiebeln, Tomaten, Chili und gemahlenen Gewürzen, abgerundet mit Tamarindensoße
[PLANT-BASED, VEG]
470 Rs

Brokkoli-Käse-Spieß
Kebab aus Brokkoli, Kartoffeln und einer Käsemischung
[MLK]
[VEG]
490 Rs

Lamm-Kebab
Kebab aus Lammhackfleisch mit einer speziellen Gewürzmischung des Küchenchefs, im Tandoor gegart
[MLK]
690 Rs

SUPPE

Rauchige Tamatar Shorba
Leichte, rauchige Tomatenbrühe, verfeinert mit frischem Koriander
[PLANT-BASED, VEG]
510 Rs

Mughlai-Hühnersuppe
Leichte, aromatische Hühnersuppe, fein mit Gewürzen verfeinert
[CEL]
590 Rs

HAUPTGERICHTE

Jhinga Curry
In einem Sud gegarte Garnelen mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Curryblättern und frischem Koriander, verfeinert mit in heißem Öl angerösteten Senfkörnern
[CRU, SUL, MLK, MTD]
920 Rs

Fisch
Goanisches Fischcurry, zubereitet in einer gehaltvollen Tomaten-Zwiebel-Soße
[FSH, MLK, MTD]
790 Rs

Butter Hähnchen
Zartes Hähnchen in Tomatensoße
[MLK, NUT]
850 Rs

Jahangriri Hähnchen
Ein reichhaltiges und aromatisches königliches Mughlai-Hähnchencurry, inspiriert von den Aromen des alten Delhi
[MLK, NUT]
850 Rs

Hähnchen-Biryani

Duftender Basmatireis, geschichtet mit zartem, mariniertem Hähnchenfleisch, Gewürzen, Safran, karamellisierten Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit Raita

[MLK]

790 Rs

Badami Gosht

Langsam geschmortes Hammelfleisch, zubereitet mit Mandeln, gebratenen Zwiebeln, Joghurt, Safrancreme und einem Hauch von Rosenwasser

[MLK, NUT]

920 Rs

Lamm-Rojan Gosh

Spezialität aus Nordindien: langsam gegarte, entbeinte Lammkeule in einer Zwiebel-Tomaten-Soße

[MLK]

920 Rs

Lamm-Biryani

Duftender Basmatireis, geschichtet mit zartem, langsam gegartem Lammfleisch, Gewürzen, Safran, karamellisierten Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit Raita

[MLK]

890 Rs

Shahi Paneer

Paneer, zubereitet in einer reichhaltigen Mughlai-Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen und aromatischen Gewürzen

[MLK, NUT]

[VEG]

650 Rs

Bhindi Do Pyaza

Okraschoten, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

[PLANT-BASED, VEG]

650 Rs

Butter Masala Paneer

Zarter Paneer in einer reichhaltigen Soße aus Tomaten, Cashewnüssen, Butter und Sahne

[MLK, NUT]

[VEG]

650 Rs

Gemüse-Kadhai

Gemischtes Gemüse und Paprika, zubereitet in einer würzigen Masala-Soße

[MLK]

[VEG]

620 Rs

Amritsari Channa Masala

Ein authentisches Kichererbsengericht nach Punjabi-Art, zubereitet in einer Zwiebelsoße

[PLANT-BASED, VEG]

620 Rs

BEILAGEN

Dal Makhani

Langsam gegarte schwarze Linsen mit Tomate, Butter und Sahne

[MLK]

[VEG]

610 Rs

Dal Fry

Gelbe Spalterbsen, verfeinert mit Kreuzkümmel, Zwiebeln und Tomaten

[PLANT-BASED, VEG]

610 Rs

INDISCHES BROT

Butter-Naan
[GLU, MLK]
[VEG]
95 Rs

Knoblauch-Naan
[GLU, MLK]
[VEG]
Rs 95

Käse-Naan
[MLK]
[VEG]
110 Rs

Roti
[PLANT-BASED, VEG]
95 Rs

Butter-Roti
[GLU, MLK]
[VEG]
95 Rs

DESSERT

Gulab Jamun
In rosenduftendem Sirup getränkter süßer Quark
[MLK]
[VEG]
300 Rs

Rasmallai
Käsebällchen, in mit Safran aromatisierter Milch gegart, mit Pistazien
[MLK, NUT]
[VEG]
490 Rs

Karotten-Halwa

Mit Kokosnusseis, Passionsfrucht-Coulis und knuspriger Zigarren-Tuile

[MLK]

[VEG]

450 Rs

Kardamom-Crème-brûlée

Seidige Vanillecreme, verfeinert mit Kardamom, mit einer knusprigen karamellisierten Zuckerkruste

[MLK, EGG]

550 Rs

Kulfi Sundae

Kulfi-Eis mit Karamell-Reis-Crispies

[MLK]

[VEG]

490 Rs

In den Paketen Halbpension, Vollpension und All-Inclusive enthalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % Trinkgeld.

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	[VEG]
FÜR VEGANER GEEIGNET	[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]