



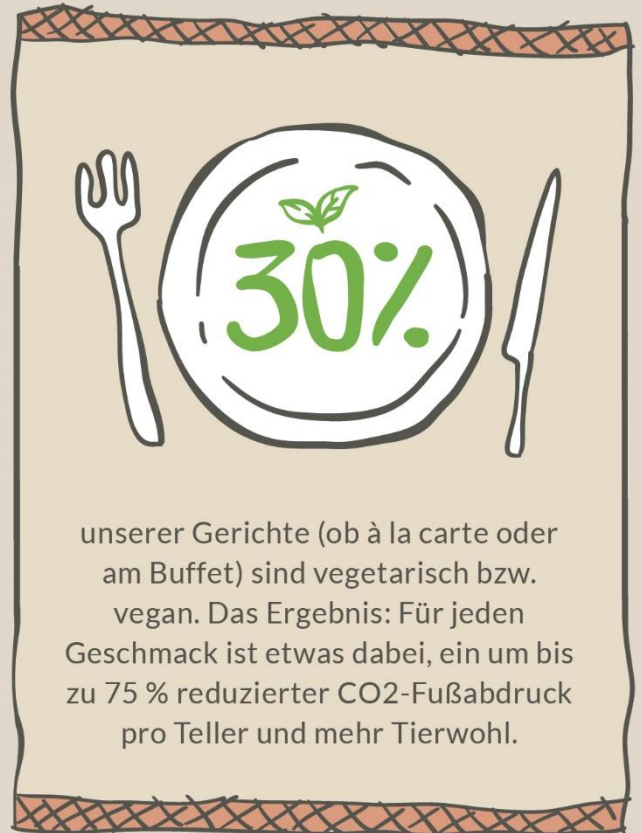
# Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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 CO<sub>2</sub>-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.



Wenn das Ö sprechen könnte, dann hätte es einen mediterranen Akzent. Frischer Fisch, sonnenverwöhnte Aromen, leichte Gerichte und Seeluft, direkt am Strand. Und wenn die Nacht hereinbricht? Dann wird es malerisch: warmer Sand unter den Füßen, Sterne am Himmel und ein Abendessen, das nach Sommer schmeckt.

## MEZZE

### Dips und Fladenbrot

Im Wechsel: Hummus/ Baba Ghanoush/ Tzatziki Knuspriges Fladenbrot

[SSE, MLK, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

580 Rs

## VORSPEISEN

### Knackiger Garten

Gemischte Salat, grünes Apfelkompott, Käse, geröstete Walnüsse und Apfelessig-Dressing

[MTD, NUT, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

620 Rs

### Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Coulis aus rotem Pfeffer, Salsa aus grüner Melone, knuspriger Fenchel

[CRU, EGG, MLS, FSH]

680 Rs

### Trilogie vom roten Thunfisch

Knusprige grüne Ackerbohnen, Kartoffeln, Oliven, Wachtelei, Paprika, Zitronen-Sumach-Vinaigrette

[FSH, MTD, EGG]

\*VEGANE Variante erhältlich 

620 Rs

### Dukka-Rinder-Carpaccio

Ägyptische Dukkah-Gewürze, knuspriger Fenchelsalat, Artischocken, Olivenöl und gehobelter Parmesan

[BEF, MLK]

650 Rs

### Marokkanischer Salat mit gerösteten Rüben

Wilder Rucola, Kreuzkümmel, Pflaumen-Chutney, karamellisierte Pekannüsse und Apfelsalsa

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

510 Rs

### Gegrillter Halloumi

Mit Zitronen-Honig glasierter Kürbis, rote Zwiebelmarmelade, gegrillte

Pinienkerne

[MLK, NUT]

[VEG]

580 Rs

## SUPPEN

### O-Beach Meeresfrüchte-Chowder

Meeresfrüchte, Safrankartoffeln, Knoblauchcroutons

[FSH, MLK, ALC, GLU]

500 Rs

## HAUPTGERICHTE

### Gebackenes Baharat-Huhn

Gebratenes Gemüse und kandierte Paprika,  
cremige Walnussauce

[GLU, ALC, MLK, NUT]

810 Rs

### Geschmortes Rindfleisch & Soße

Rotkohlkompott, Süßkartoffelpüree, Kalamata-Oliven und Rosmarinsauce

[BEF, GLU, ALC, MLK]

940 Rs

### Gebackenes Mahi-Mahi nach griechischer Art

Tomatenkompott, sautiertes Gemüse, Paprikasoße

[FSH, ALC, SUL]

845 Rs

### Lamm-Mechoui

3 Stunden geschmorte Lammhaxe, Couscous mit Dörrobst und Minze,  
geschmorter Jus

[ALC, GLU]

1100 Rs

### Auberginen-Moussaka

Auberginenschichten, Tomatenkompott und Käse

[MLK]

[VEG]

680 Rs

### Caponata

Serviert mit gedämpfter Jalapeno-Tagliatelle, frischem Basilikum

[GLU, MLK]

[VEG]

680 Rs

### Ziti

Überbackene Ziti-Penne und Auberginen

[VEGAN, VEG,

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

680 Rs

### Vegetarische Tagine

Gemüse der Saison, Kichererbsen, Couscous und Harissa-Sauce

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

680 Rs

## DESSERT

### Umm Ali

Blätterteigpudding, Pistazieneis

[VEG, GLU, MILK, NUT]

540 Rs

### Kokos-Muhalabiya-Pudding

Ananas-Espuma, Biscotti

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

540 Rs

### Zitronenkuchen

Italian meringue lemon tart

[MLK, GLU, EGG]

540 Rs

### Eiscreme

Eiscreme des Tages

[MLK]

[VEG]

400 Rs

### Obstteller

Geschnittene Früchte der Saison

[PLANT-BASED]

300 Rs

### Obstsalat

Obstsalat mit Früchten der Saison

[PLANT-BASED]

300 Rs

*Die Preise sind in mauritischen  
Rupien angegeben und inkl. MwSt.  
Alle Preise verstehen sich inklusive  
15 % staatlicher Steuer und  
exklusive 10 % freiwilliger Service-  
Trinkgelder*

## 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 ] |