

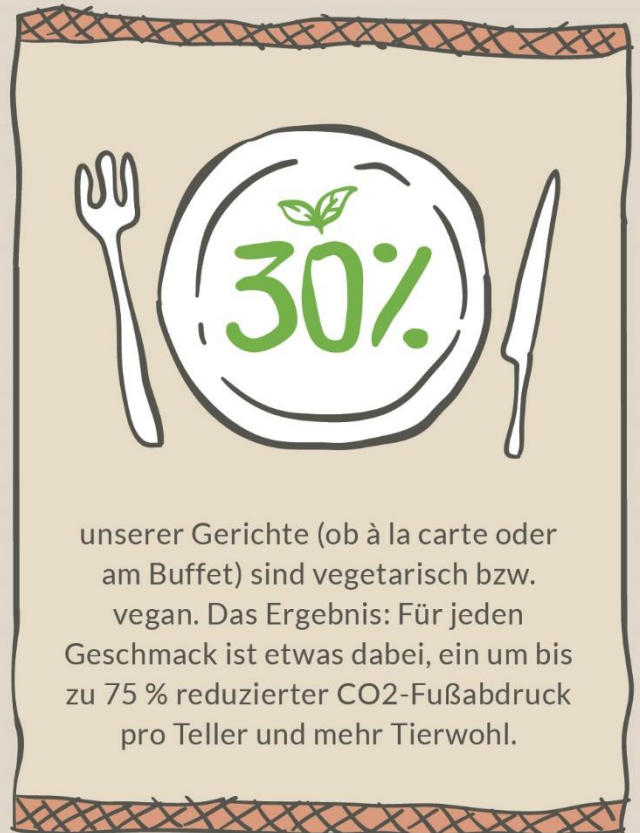
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.



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.

SANDWICHES & PANINI

590 Rs

The O Club Sandwich

Hähnchen, Bacon, Tomate, Mayonnaise, Ei, Avocado, Salat
[EGG, PRK, GLU, MTD]

Trüffel-Croque-Monsieur

Geflügelschinken, Cheddar-Käse, Bechamelsauce, Trüffelöl
[MLK, GLU, EGG, MTD]

Hähnchen-Focaccia

Hühnchen, Tomate, Zwiebel, Salat, gegrillte Ananas, Pesto-Mayonnaise
[GLU, EGG, NUT, MTD]

Roastbeef-Ciabatta

Roastbeef, karamellisierte Zwiebeln, Salat, cremige Meerrettichsauce
[GLU, MST, BEF, MLK]

Fisch-Vollkorn-Schnitte

Geräucherter Marlin, würziger Hummus, eingelegtes Gemüse
[GLU, FSH, SSE]

Veggie Brown Toast

Pestosauce, gegrilltes Gemüse, veganer Mozzarella, Tomatenkompott
[NUT, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Tropicado Bun

Guacamole, gegrillte Ananas, Pesto, Tomate, Zwiebel, Salat, glutenfreies
Brot
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]

Alle Sandwiches werden mit Pommes frites serviert.

SALATE

585 Rs

Ultimativer Garnelensalat

Gebratene Garnelen, weiße Kidneybohnen, Sellerie, Tomate, Petersilie
[CRU, LUP, CEL]

O Chefsalat

Gebratene Hähnchenbrust mariniert mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kreuzkümmel, Zwiebeln, Kapern, Tomaten, Gurken, eingelegter roter Paprika, Croutons
[GLU, MTD, SUL]

Marokkanischer Thunfischsalat

Leicht angebratener Thunfisch, Ras el-Hanout-Gewürze, knackiges Gemüse, Fruchtsalsa
[FSH]

Türkischer Krabbensalat

Krabbenfleisch, Hummus, geröstete Babykartoffel
[CRU, EGG, MTD, SSE]

Griechischer Bauernsalat

Feta, Gurke, grüne Oliven, gegrillte gemischte Paprika, Zwiebel, Senf-Dressing
[MLK, MTD]
[VEG]

Feel Good Salad

Kichererbsen, veganer Käse, Paprika, Gurke, Jalapeno, Alt-Senf-Dressing, gegrilltes Pitabrot
[MTD, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

PASTA

645 Rs

Pastaauswahl

Spaghetti
Penne
Farfadelle
[GLU]

Napolitana

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum
[CEL]
[PLANT-BASED, VEG]

Arrabbiata

Tomaten, getrocknete rote Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und schwarze Oliven
[CEL]
[PLANT-BASED, VEG]

Bolognese

Rindfleisch, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie
[BEF, CEL]

O-Beach

Sonnengetrocknete Tomaten, Artischocke, Rucola, Kalamata-Oliven, zerbröselter Feta
[MLK, SUL]
[VEG]

Alle Nudelgerichte werden mit Parmesankäse serviert.

PIZZA

520 Rs

La Passe Pizza

Tomatensoße, Basilikum, Mozzarella
[GLU, MLK]

[GLU, MLK]
[VEG]

La Passe Pizza 2.0

Glutenfreie Basis, Tomatensauce, Basilikum und veganer Käse
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]

20 Pied Pizza

Mozzarella, Feta, Ricotta, Ziegenkäse
[GLU, MLK]
[VEG]

Filao Pizza

BBQ-Sauce, Hähnchen, Ananas, Oliven, Zwiebeln, grüner Chili, Mozzarella
[GLU, MLK]

Choisy Pizza

Tomatensauce, Chorizo, Champignons, Oregano, Mozzarella, Chiliöl
[GLU, MLK, PRK]

Riviere Citron Pizza

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Kalamata-Oliven, Mozzarella
[GLU, MLK, FSH, CRU]

DESSERT

285 Rs

Ananas Carpaccio

Mangosorbet
[PLANT-BASED, VEG]

D'aranchia Flan

Orangenpudding & frische Früchte
[EGG, MLK, GLU]

Chocolate Delight

Weicher Schokoladenkuchen, Vanilleeis
[MLK, EGG, GLU]

Obstsalat

[PLANT-BASED]

Obstteller der Saison

[PLANT-BASED]

Auswahl des Tages

Eis [MLK] [VEG]  und Sorbet [PLANT-BASED] 

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben und 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]