

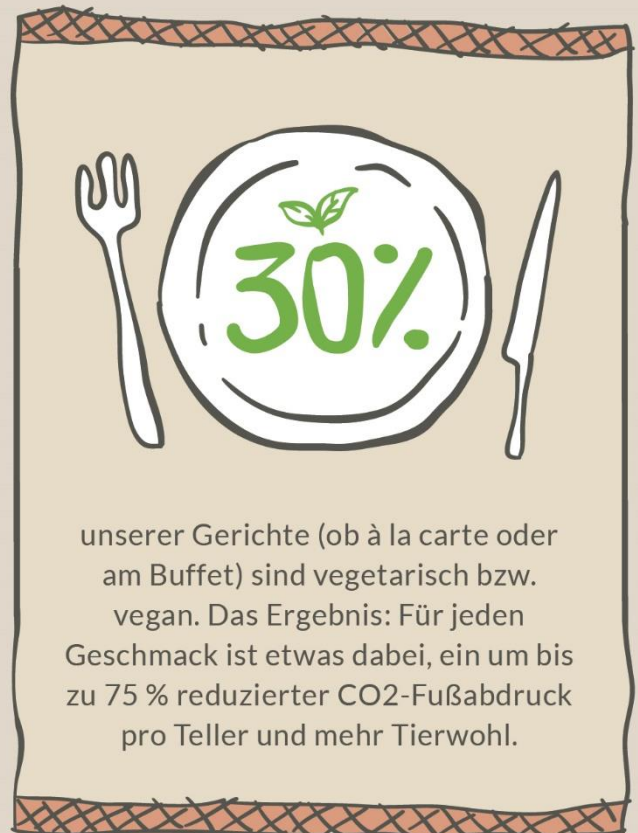
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

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.

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

Marokkanischer Salat mit gerösteten Rüben

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

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

510 Rs

Käse-Bourek

Feta, Gruyere, Spinat, Muskatnuss, Minze, Tomatensoße, Knackiges Gemüse

[MLK, GLU]

[VEG]

Rs 540

Gegrillter Halloumi

Mit Zitronen-Honig glasierter Kürbis, rote Zwiebelmarmelade, gegrillte Pinienkerne

[MLK, NUT]

[VEG]

580 Rs

Caesar-Salat mit Hähnchen

Kopfsalat, Parmesan-Tuile, Sardellen, Croutons, Caesar-Dressing
[GLU, FSH, MLK, MTD, SUL]

590 Rs

Haussalat

Knoblauchgarnelen, Salat, Kirschtomaten, Wassermelone, Ziegenkäse,
Beeren, Avocado, Knoblauch, Passionsfruchtdressing

[CRU, MLK]

Pflanzliche Variante verfügbar



610 Rs

SUPPEN

Cremige geröstete Butternutsuppe

Mit Tahini, Haselnuss, Pesto aus getrockneten Tomaten und Bruschetta

[MLK, CEL, NUT, GLU]

[VEG]

500 Rs

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

Gebackenes Mahi-Mahi nach griechischer Art

Tomatenkompott, sautiertes Gemüse, Paprikasoße

[FSH, ALC, SUL]

845 Rs

Lamm-Mechoui

3 Stunden geschmorte Lammkeule, Couscous mit Trockenfrüchten und Minze, Schmorbraten-Soße

[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

Schweinerippchen

Langsam gegarte Schweinerippchen nach texanischer Art, Tagesgemüse, Kartoffelpüree

[PRK, MLK, GLU]

790 Rs

Steak

Gegrilltes Rinderfilet, Pommes frites, Pfeffersauce

[BEF, MLK]

800 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]