

R I V I E R A

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.



Das Riviera ist eine Welt für sich: ruhig,
schwebend und nur für Erwachsene.
Romantisch ohne viel Tamtam, elegant ohne
Formalität. Das Abendessen hier fühlt sich an,
als verginge die Zeit langsamer ... und jeder
Bissen ist Teil des Augenblicks

VORSPEISEN

Gereiftes Palmherz-Tatar

Trüffel, geräuchertes Wachtelei

[EGG]

680 Rs

*VEGANE Varianten erhältlich 

Thai-Risotto mit Jakobsmuscheln und Krabbenfleisch

In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln, Zitronengras, Limettenblatt, grüne Chilischote, gehobelter Parmesan und Spargel

[CRU, MLK, PRK]

800 Rs

Fischduo

Bar Fische & Gelbflossen-
Thunfischband, Yuzu, Avocado

[FSH, SSE]

800 Rs

Terracine Foie gras

Gebratene Gänseleber, Ananas-Chutney, Portwein & Tamarinden-
Dressing

[ALC, GLU]

925 Rs

SUPPE

Riviera Krabbensuppe

Knoblauchrouille, Croutons

[CRU, CEL, GLU]

520 Rs

Cremiger Spargel

Gebratener Spargel und
sonnengetrocknete Tomaten

[MLK]

[VEG]

Rs 480

HAUPTGANG

AUS DEM MEER

Meeresfrüchte-Grill

Fisch, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Calamari, sautiertes Gemüse,
Knoblauchbuttersauce

[FSH, CRU, MLK, MLS, ALC, SUL]

1275 Rs.

BBQ-Riesengarnelen

Riesengarnelen, Tomatensalsa mit Kaffernlimettenblättern

[CRU, SUL, ALC]

1625 Rs.

Ganzer Hummer

Gegrillter Hummer, Buttersauce mit schwarzem Knoblauch

[CRU, SUL, MLK, ALC]

2255 Rs.

Roter Schnapper mit Würzkruste

Gegrillter Baby-Lauch, Braune Butteremulsion mit Seeigel

[FSH, MLK, CRU]

800 Rs.

VOM LAND

Lammlende mit Kruste

Karamellierte Zwiebeln, Ziegenkäse, Soße

[MLK, ALC, SUL]

1275 Rs.

Tomahawk

Tomahawk-Steak vom Holzkohlegrill (800 to 950g), Kartoffel-Galette,
Rotweinjus

[BEF, ALC, GLU]

3275 Rs.

Souillac-Entenbrust

Gebratene Entenbrust, Süßkartoffelpüree, Tamarindenreduktion

[MLK, ALC]

1275 Rs.

Gerösteter Butternut

Gebackene Pastinaken, Kürbiskerne, Chutney aus sonnengetrockneten Tomaten, Sriracha-Schaum

[PLANT-BASED, VEG]

550 Rs.

SPEZIALITÄT DES CHEFS

Ost trifft West

Wahl aus Huhn, Lamm, Garnelen, Fisch, Calamari, Muscheln Gebratenes Gemüse, feines Kartoffelpüree, Drei-Pfeffer-Sauce, Zitronenemulsion

[CRU, FSH, MLS, SUL, MLK, ALC]

2825 Rs.

Meeresfrüchte-Symphonie

Halber Hummer, Riesengarnelen, Garnelen, Fisch, Muscheln, Calamari, Gartengemüse, Pastinakenpüree, Knoblauchbuttersoße

[CRU, FSH, MLS, MLK, ALC]

3050 Rs.

DESSERT

Gebackener Käsekuchen von Arla

Himbeercreme, Mangocoulis

[MLK, EGG, GLU]

335 Rs.

Schokofondue

Vanillecreme, Waldbeerkompott

[MLK, EGG, GLU]

335 Rs.

*VEGANE Variante erhältlich 

Platte mit tropischen Früchten

Seasonal fruit selection

[PLANT-BASED, VEG]

335 Rs.

Um eine Reservierung 24 Stunden im Voraus vorzunehmen.

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] |