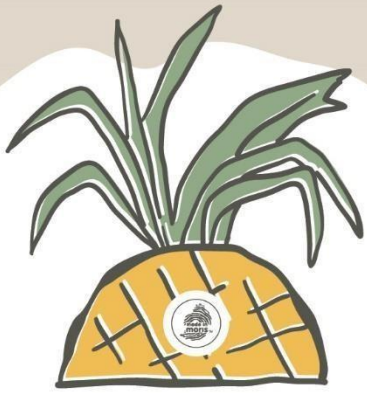
ILOTÀ-LA-CARTE

SALATE, BURGER UND SANDWICHES
(12:30 - 15:30)

PIZZA
(12:30 - 17:00)

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

SALATE

**Serviert mit Pommes frites*
**Glutenfrei auf Anfrage*

Weißfisch-Tartar
Mit Ananasrelish, roten Zwiebeln, Koriander und Yuzu-Dressing
[FSH, MTD, SUL]
500 Rs

Scharfes Rindersteak
Mit eingelegter Gurke, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Dressing nach thailändischer Art
[BEF, MTD, SUL]
590 Rs

Griechischer Salat
Feta-Käse, englische Gurke, Oliven, Tomaten, rote Zwiebeln, grüne Paprika, Oregano, Rotweinessig und natives Olivenöl extra
[GLU, MLK]
[VEG]
700 Rs

Caesar Salat
Hähnchen, Sardellen, Römersalat, Parmesan, Crouton, Ei und Caesar-Dressing
[MTD, EGG, FSH, GLU, MLK]
400 Rs

Grüner Caesar Salat
Veganer BBQ-Speck, Kichererbsen, veganer Käse und Tahini-Kapern-Dressing
[MTD, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]
630 Rs

BURGER & SANDWICHES

**Serviert mit Pommes frites*
**Glutenfrei auf Anfrag*

Rinderburger
Frisch gehacktes Rindfleisch, getrocknete Tomaten, Gewürzgurken, knackiger Salat, Zwiebelkompott, Spiegelei, rauchige BBQ-Sauce
[BEF, MTD, MLK, EGG, GLU, SSE, SUL]
430 Rs

Hähnchenburger
Truthahnspeck, Avocado, halbgetrocknete Tomate und Curry-Mayonnaise
[MLK, GLU, EGG, MTD, SSE]
570 Rs

Bryiani-Gemüseburger
Wurzelgemüse-Patty, Raita, eingelegte Sternfrucht, Salat, Koriander und Kreuzkümmelbrötchen
[GLU, MLK, MTD, SUL]
[VEG]
400 Rs

Ultimate Burger
Vegetarischer Burger, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Gewürzgurken, knackiger Salat, veganer BBQ-Speck
[GLU, SOY, MTD, SUL]
[PLANT-BASED, VEG]
550 Rs

Lamm-Wrap
Zitronen-Knoblauch-Marmelade, Sumach und Minzmayonnaise
[GLU, MLK, MTD, EGG]
520 Rs

Hähnchen-Panini
Korianderpesto und Mozzarella
[GLU, EGG, NUT, MLK, MTD]
300 Rs

Dreidecker
Ei, Hühnchen, Speck und Pommes Frites
[GLU, MTD, PRK, EGG, CEL]
480 Rs

Club Sandwich
Mit Tofu und gegrilltem Gemüse
[SOY, GLU, MTD]
[PLANT-BASED, VEG]
530 Rs

Gratiniertes Thymian-Gemüse-Focaccia
Gegrilltes mediterranes Gemüse, halbgetrocknete Tomaten, Mozzarella undZwiebelkompott
[MLK, GLU]
[VEG]
450 Rs

SNACKS

Mauritisches Dreierlei
Chili-Häppchen-Spieß, Gemüse-Samosas und Taro-Küchlein mit Koriander-Chutney
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
470 Rs

PIZZA

Von 12:30 bis 18:00

Vegetarian Oder Margherita
Gegrilltes Gemüse, Pilze, Brunnenkresse, getrocknete Tomaten, Olivenöl, Meersalz
[GLU, MLK]
[VEG]
*VeganerKäse erhältlich
560 Rs

Geräucherter Marlin
Geräucherter Marlin, rote Paprika, eingelegte Tomaten, schwarze Oliven und Basilikum
[FSH, MLK, GLU]
620 Rs

BBQ Chicken
Ananas, Pilze, Tomaten und Mozzarella
[GLU, MLK]
Rs 520

Zilwa
Oktopus mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Chili und Limette
[MLS, GLU, MLK]
430 Rs

DESSERT

Tart of the day with ice cream
[MLK, EGG, GLU]
170 Rs

Kokos-Ananas-Panna Cotta
[MLK]
[VEG]
150 Rs

Tropischer Obstteller mit Guave-Sorbet
[PLANT-BASED, VEG]
270 Rs

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben.
Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilligem Service-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]
RINDFLEISCH	[BEF]