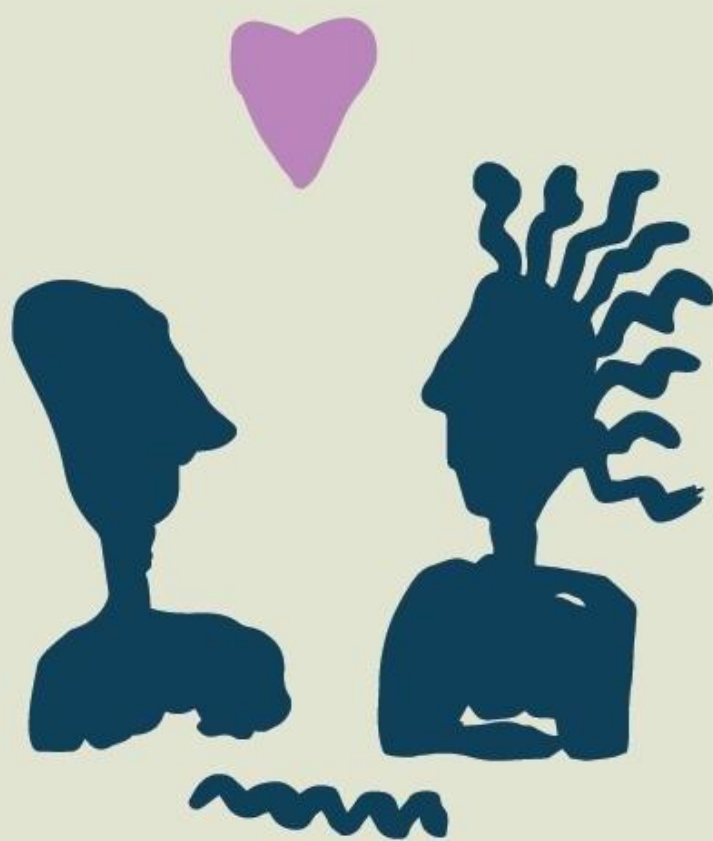


**Verwöhnen Sie sich mit unseren
speziellen Menüs**





ROMANTIC DINNER

2550 Rs pro Person

KLEINE GERICHTE

Cannelloni mit geräuchertem Marlin und Ziegenkäse
Serviert mit Melonen-Sellerie-Salsa, Mangoemulsion und Kräutern

[FSH, GLU]

oder
Hähnchen-Ballotine mit Pistazien- und Kräuterkruste Mit knackigem Gartengemüse und Peri-Peri-Sauce.

[NUT, MLK, EGG, GLU]

oder
Gegrilltes Gartengemüse auf knusprigem Blätterteig  Mit Basilikum, Kirschtomaten-Relish und veganem Käse garniert

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

SUPPE

Celeriac Soup & Mussels
Cremige Sellerievelouté, verfeinert mit zarten Muscheln

[MLS, CEL, MLK]

oder
Geröstete Kürbissuppe & Salsa aus schwarzen Linsen 

Warme Gewürze im Gleichgewicht mit erdigen Linsen

[PLANT-BASED, VEG]

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Papageienfischfilet
Gebratene Blattsalate und junges Gemüse, knuspriger Knoblauch, Ananas-Kokos-Schaum, leicht mit Thymian geräuchert.

[FSH, MLK]

oder
Gegrilltes Rinderfilet
Kruste aus grob gemahlenem schwarzem Pfeffer, Kürbisrisotto, Wildpilzfrikassee, Zucchini und Tomatenconfit

[BEF, MLK]

oder
Wildpilzrisotto 
Serviert mit geröstetem Kürbis, Zucchini und Tomatenconfit

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Kokos-Mango-Herzdelice 

Erdbeersorbet

[PLANT-BASED, VEG]

oder
Kokos-Mango-Herz-Delice 

Vanilleeis

[MLK]

[VEG]



INDISCHES ROMANTIC- DINNER

2100 Rs pro Person

VORSPEISE

Würzige Papadum, Raita- und Chili-Sauce 🌿

[MTD, MLK]

[VEG]

KLEINE GERICHTE

Knusprige Samosa 🌿

Mit Joghurt-Kichererbsen-Masala, Tamarinden-Chutney und Minzsauce

[MLK, GLU]

[VEG]

oder

Tandoori-Hähnchen

Mit knackigem Gemüse und Minz-Raita-Dressing

[MTD, MLK]

oder

Gegrillter Paneer

Tikka Masala Garnelensalat mit Zwiebeln und Limette

[CRU, MLK]

SUPPE

Tamatar Shorba 🌿

Mit frischen Korianderblättern

[PLANT-BASED, VEG]

HAUPTGERICHTE

Hähnchen-Malai-Kebab
sautiertes Gemüse mit
Makhani-Sauce, Kashmiri
Pilau, Chapati, gemischtes
eingelegtes Gemüse

[MLK, GLU, MTD]

Keralan-Fischcurry

Jeera-Reis, cremige schwarze
Linsen, Chapati, gemischtes
eingelegtes Gemüse

[FSH, MLK, GLU, MTD]

Paneer Makhani 🌿

Jeera-Reis, cremige schwarze
Linsen, Chapati,
gemischtes eingelegtes
Gemüse

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

DESSERT

Ananas-Halwa 🌿

Kokossorbet, karamellisierte
Cashewnüsse

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Profiterole

gefüllt mit Bananenkompott,
Schokoladensuppe,
Vanille-Eiscreme

[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]



MEERESFRÜCHTE ROYAL

3300 Rs pro Person

VORSPEISE

Chef's Signature

KLEINES GERICHT

Meeresfrüchte-Trilogie
Gebratener Thunfisch mit
Garam Masala, in der Pfanne
gebratener Curry-Shrimps-
Kebab und Krebsfleischgratin
mit fein geschnittenen
Fenchelsalat

[FSH, CRU, MTD, MLK, GLU]

SUPPE

Insel-Bouillabaisse
Mit Pastis, Aioli und
Knoblauchkräuterbrot

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

HAUPTGERICHT

Die Fischerplatte
Mit einer Auswahl an
Garnelen, Calamari,
Fischfilet, Muscheln und
Oktopus aus der Bucht,
serviert mit
geröstetem jungen Gemüse,
Knollensellerieepüree mit Sauce
vierge

[CRU, MLS, FSH, MLK]

Oder

Nou la mer



Gegrillte Dorade, Garnelen und
Muscheln, mauritische
Kartoffelchutney-Cromesquis,
cremige Zitronensauce

[FSH, MLK, ALC]

DESSERT

Tarte aus weißer Schokolade
Passionsfruchtsorbet,
Kompott aus roten Beeren

[SOY, MLK, GLU, EGG]



*Baresef-Gewinnergericht 2026.
Baresef ist ein jährlich stattfindender
interner Wettbewerb, bei dem die
besten Barkeeper und Köche der
Attitude Hotels zusammenkommen.*



HUMMER SPEZIAL

4250 Rs pro Person

VORSPEISE

Pochierter Hummerschwanz
Süße Melonen-Ananas-Salsa,
Orangenessig mit Sternanis-
Aroma
[CRU, MLK]

oder
Palmherzen-Tatar & Rote-Bete-
Mille-Feuille 
Avocado-Tomaten-Salsa,
Limettenschale und Basilikumöl
[MLK]
[VEG]

SUPPE

Hummerbisque
Trüffelschaum und Landbrot-
Croutons
[CRU, MLK, GLU]

oder
Cremige Räucher Kürbissuppe 
Mit Kürbis-Ravioli und
Kokoscremeschaum
[MLK, GLU]
[VEG]

HAUPTGERICHT

Gegrillter Hummer
Gemüse-Tian, Kürbispüree mit
brauner Butter und
Hummerschaum
[CRU, MLK]

oder
Gegrillte australische
Lammkoteletts
Erbsenpüree, orange-glasierter
Babykarotten und Pfefferminzsaft
[MLK, GLU]

DESSERT

Schoko-Lava-Kuchen
Rote-Früchte-Kompott, Vanilleeis
[GLU, EGG, MLK]

oder
Kokos-Panna-Cotta 
Ananaskompott, Zitronensorbet
[PLANT-BASED, VEG]



FLEISCH SATT

3650 Rs pro Person

APPETIZER

Chef’s signature

KLEINE GERICHTE

Palmherzsalat 

Cajun-mariniertes geröstetes
Rote-Bete-Püree

[PLANT-BASED, VEG]

oder
Rindertartar
Mit Trüffelöl und Rucolablättern
aromatisiertes
[BEF, MTD]

SUPPE

Königliches Hühner-Consommé
mit Pilz-Gersten-
Risotto
[ALC, MLK, CEL]

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lammkarree in
Kräuterkruste
Auberginen-Cannelloni,
Feines Süßkartoffelpüree,
Thymian-Sauce
[MLK, MTD, ALC]

oder
Beef Rossini
Auberginen-Cannelloni,
Feines Süßkartoffelpüree,
Rotweinjus
[BEF, MLK, ALC, CEL]

DESSERT

Karamellisiertes Apfel-
Millefeuille
bestäubt mit süßen
Gewürzen, Vanillecreme
[GLU, MLK, EGG]



VEGETARISCHE GEDICHTE

2100 Rs pro Person

VORSPEISEN

Chef's signature

KLEINE GERICHTE

Tarte aus sonnengetrockneten
Tomaten und Auberginen 
Gartenblättersalat,
Knoblauchchips und Focaccia-
Twist, Rooibos-Tee-Dressing und
Trüffelöl

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Knusprige Samosa 

Mit Joghurt-Kichererbsen-
Masala, Tamarinden-Chutney
und Minzsauce

[MLK, GLU]

[VEG]

SUPPE

Blumenkohl-Cappuccino 

[MLK]

[VEG]

oder

Tamatar Shorba 

Mit frischen Korianderblättern

[PLANT-BASED, VEG]

HAUPTGERICHTE

Bratkartoffelgnocchi 

Waldpilze & Spinat,
Käsesoße

[MLK, GLU]

[VEG]

oder

Paneer Makhani 

Jeera-Reis, cremige schwarze
Linsen, Chapati,
Gemischtes eingelegtes Gemüse

[MLK, GLU, MTD]

[VEG]

oder

Mit geröstetem Gemüse und
Quinoa gefüllte Paprika 

Safran-Blumenkohl-Couscous,
Tahini-Sauce

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Ferlabous kontan  

Indischer Hüttenkäse, junger
Kürbis gefüllt mit Kartoffel-
Chutney, Brotfrucht

[MLK]

[VEG]

DESSERT

Profiterole gefüllt mit
Bananenkompott
Schokoladensuppe,
Vanille-Eiscreme
[MLK, EGG, NUT, SOY, GLU]

oder

Ananas-Halwa 

Kokossorbet, karamellisierte
Cashewnüsse

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

oder

Obstsalat der Saison 

Sorbet des Tages

[PLANT-BASED, VEG]



* *Baresef Gewinnergericht.
Baresef ist ein jährlicher interner
Wettbewerb, der die besten
Barkeeper und Köche der Attitude
Hotels zusammenbringt*

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]