

BISTROT DINNER

STARTERS/ VORSPEISEN

Crispy Homemade Tortillas

With Guacamole and Prosciutto

Knusprige hausgemachte Tortillas

mit Guacamole und Prosciutto

[VEG, GLU, MLK, LUP]

520 Rs.

Caesar Chicken Salad

Lettuce, Parmesan flakes, Anchovy, Pancetta, Croutons, Caesar dressing

Caesar Chicken Salat

Kopfsalat, Parmesan, Sardellen, Pancetta, Croutons, Caesar-Dressing

[MLK, FSH, MTD, EGG, GLU, PRK]

590 Rs.

Chilled Steak Tartar

Wasabi mayonnaise, Crunchy Granny Smith and Steak fries

Gekühltes Steak Tatar

Wasabi-Mayonnaise, Crunchy Granny Smith und Steak-Pommes

[EGG, BEF, CEL, MTD]

715 Rs.

Puff pastry

Zucchini, Eggplant, Parma ham, Caramelized figs

Blätterteig

Zucchini, Auberginen, Parmaschinken, karamellisierte Feigen

[GLU, NUT, PRK]

Veg option available: Replace Parma ham by Goat cheese

Gemüseoption verfügbar: Ersetzen Sie Parmaschinken durch Ziegenkäse

[VEG, MLK, NUT, GLU]

550 Rs.

Vegan Calamari ring

With lentil salad and guacamole

Veganer Calamari-Ring

Mit Linsensalat und Guacamole

[VEGAN, VEG, GLU]

520 Rs.

BURGER SELECTION

All burgers are accompanied by French fries.

Attitude Trio

Beef patty, Russian dressing, Spicy mayonnaise, Avocado salsa

Attitude Trio

Rinderpatty, russisches Dressing, würzige Mayonnaise, Avocado-Salsa
[MLK, EGG, BEF, MTD, SUL, GLU]

625 Rs.

The Ravenala Classical

Beef patty, Tomato, Green leaves, Mature Cheddar, Grilled onions, Homemade pickles, Horseradish, Avocado creamy sauce

The Ravenala Classical

Rinderpatty, Tomate, Salat, gereifter Cheddar, gegrillte Zwiebeln, hausgemachte Gurken, Meerrettich und Avocado-Sahnesauce
[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]

625 Rs.

Brie

Beef patty, Tomato, Green leaves, Mature Cheddar, Grilled onions, Homemade pickles, Brie, Cheese sauce

Brie

Rinderpatty, Tomate, Salat, reifer Cheddar, gegrillte Zwiebeln, hausgemachte Gurken, Brie, Käsesauce
[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]

590 Rs.

Crispy Chicken burger

Oven-baked pineapple, Green leaves, Tomato, Mature Cheddar, Honey mustard sauce

Crispy Chicken

Im Ofen gebackene Ananas, Salat, Tomate, gereifter Cheddar, Honig-Senf-Sauce

[MLK, MTD, SUL, GLU, EGG]

625 Rs.

Veggie burger

Smoked roasted vegetable patty, Green leaves, Tomato, Vegan cheese, Honey mustard sauce

Gemüse

Geräucherter Gemüsebratling, Salat, Tomate, veganer Käse, Honig-Senf-Sauce

[VEGAN, GLU, SSE, MTD]

550 Rs.

MUST TRY/ EMPFEHLUNGEN

Slow-braised Pork Ciabatta

Green leaves, Mustard, Pickled cucumber, Smoky sweet BBQ sauce

Ciabatta mit langsam geschmortem Schweinefleisch

Salat, Senf, saure Gurken, rauchig-süße BBQ-Sauce

[PRK, SUL, MTD, LUP, GLU]

615 Rs.

Fish

Battered Fish, Lemon, Homemade potato wedges, Tartare sauce

Fisch

Fisch im Backteig, Zitrone, hausgemachte Kartoffelecken, Sauce Tartare

[FSH, GLU, CEL, EGG, MTD, SUL]

590 Rs.

Market Vegetable Quiche

Flavoured with truffle, Roasted Pumpkin & Fresh herbs

Marktgemüse-Quiche

Aromatisiert mit Trüffeln, geröstetem Kürbis und frischen Kräutern

[VEG, VEGAN, GLU]

520 Rs.

Smoked vegan meat puff pastry

With caramelized onion and grilled pineapple

Geräucherter veganer Blätterteig

mit karamellisierten Zwiebeln und gegrillter Ananas

[VEGAN, GLU]

550 Rs.

SUPPLEMENT DISH/ ERGÄNZUNGSGERICHT

Braised Beef ribs

Baby roasted potato, Pumpkin puree, Truffle jus

Geschmorte Rinderrippchen

Junge Bratkartoffeln, Kürbispüree, Trüffeljus

[BEF, MLK, ALC]

1400 Rs.

LA ROTISSOIRE

Smoked Beef tenderloin

Geräuchertes Rinderfilet
[BEF]
735 Rs.

Mediterranean roasted leg of Lamb

Gebratene Lammkeule
[CEL]
745 Rs.

BBQ roasted Chicken

BBQ-Hähnchen
700 Rs.

Texas Pork ribs

Texanische Schweinerippchen
[PRK, GLU]
750 Rs.

Roasted Venison fillet
With 4 spices and
vanilla pumpkin puree

Roasted Venison fillet
Mit 4 Gewürzen und Vanille-
Kürbispüree
735 Rs.

ACCOMPANIMENTS/ BEILAGEN

Mashed potatoes, Roasted
vegetables, Sautéed greens,
Battered onion rings

Kartoffelpüree, Gebratenes Gemüse,
Sautiertes Gemüse, Zwiebelringe in
Backteig
[VEG, MLK]

SAUCES/ SAUCEN

[MLK, SUL, ALC, GLU]
Bearnaise, Thyme, Green
peppercorn, Wild mushrooms,
Raisins

Bearnaise, Thymian, Grüner Pfeffer,
Waldpilze, Rosinen

DESSERT

Chocolate Dome

With passion fruit and zesty fruit segments

Schokoladenkuppel

Mit Passionsfrucht und pikanten Fruchtsegmenten
[GLU, MLK, EGG]

255 Rs.

Crunchy Eclair

Vanilla cream, Pistachio

Knuspriger Eclair

Vanillecreme, Pistazien
[MLK, NUT, GLU, EGG]

255 Rs.

Caramelized Banana Delight

Karamellisierte Bananen

[VEGAN]

255 Rs.

Tropical fruit platter

Tropische Früchte

[VEGAN]

255 Rs.

Crêpe Suzette

With vanilla ice cream

Crêpe Suzette

Mit Vanilleeis

[GLU, MLK]

255 Rs.

In den HP-, VP- und All-Inclusive-Paketen enthalten.

Die Preise sind in mauritischen Rupien angegeben und inkl. MwSt.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder.



KID'S MENU/ KINDERMENÜ

STARTER / VORSPEISEN 255 Rs.

Tomato salad with lettuce
Tomatensalat mit Kopfsalat
[VEG]

Platter of sliced Chicken ham and
Cheese
Platte mit geschnittenem
Geflügelschinken und Käse
[GLU, MLK]

Chicken Caesar salad with
Parmesan cheese, Croutons and
Dressing
Chicken Caesar Salat mit
Parmesankäse, Croutons und
Dressing
[MTD, MLK, GLU]

MAIN COURSE / HAUPTGANG 355 Rs.

Mini crispy Chicken & cheese
Burger
Mini Hähnchen- & Cheeseburger
[GLU, MLK]

Mini Beef & cheese Burger
Mini-Rinderburger mit Käse
[BEF, GLU, MLK]

Vegetable & cheese Burger
Gemüseburger mit Käse
[VEGAN, GLU]

Crispy Fish fillet
Knuspriges Fischfilet
[FSH, GLU]

Roasted chicken
Gebratenes Hähnchen
[CHK]

CHOICE OF 2 SIDES/ WAHL AUS 2 BEILAGEN

French fries, Or Potato wedges, Or
Potato mash
Pommes frites, oder
Kartoffelspalten, oder
Kartoffelpüree
[GLU, VEG]

Sautéed Broccoli Or Grilled
Vegetables
Gedämpfter Brokkoli oder
gegrilltes Gemüse[VEG]

DESSERT 250 Rs.

Chocolate Dome
Schokoladenkuppel
[MLK, EGG, GLU]

Caramelized Banana
Karamellisierte Banane
[VEGAN]

Selection of ice creams
Verschiedene Eissorten
[VEG, MLK]



Please notify the restaurant manager should you have any food allergies.

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter mit.

SOYA / SOJA	[SOY]
CELERY / SELLERIE	[CEL]
NUTS / NÜSSE	[NUT]
PEANUTS / ERDNUSS	[PNT]
MUSTARD / SENF	[MTD]
LUPINS / LUPINE	[LUP]
SULPHATES / SULPHATE	[SUL]
SESAME / SESAM	[SSE]
GLUTEN / GLUTEN	[GLU]
MILK / MILCH	[MLK]
EGG / EI	[EGG]
CRUSTACEAN /	[CRU]
SCHALENTIER	
FISH / FISCH	[FSH]
MOLLUSK / MOLLUSKE	[MLS]
ALCOHOL / ALKOHOL	[ALC]
VEGETARIAN /	[VEG]
VEGETARISCH	
PORK /	[PRK]
SCHWEINEFLEISCH	
BEEF / RINDFLEISCH	[BEF]