

THE BISTROT LUNCH

STARTER/ VORSPEISEN

House side

Quail egg, candied onions and cucumber, smoked chicken, romaine lettuce, corn, honey mustard dressing

Hausplatte

Wachtelei, kandierte Zwiebeln und Gurke, geräuchertes Hähnchen, Römersalat, Mais, Honig-Senf-Dressing

[MTD, EGG]

520 Rs.

Marinated goat cheese & grilled vegetable tart

With pesto dressing

Marinierter Ziegenkäse und gegrillte Gemüsetarte

Mit Pesto-Dressing

[MLK, NUT, GLU, SUL]

520 Rs.

Corn-fed Chicken & pineapple salad

With grilled Chicken leg in tandoori spices, Victoria pineapple, bell pepper, fresh cilantro and Balsamic dressing

Salat mit

Maishähnchen und Ananas

Gegrillte Tandoori- Hähnchenkeule, Victoria-Ananas, Paprika, frischer Koriander und Balsamico-Dressing

[MTD, SUL]

520 Rs.

Greek salad

Feta, bell pepper, cucumber, olive, tomato, pickled onions, fresh mint and Sherry dressing

Griechischer Thunfischsalat

Feta, Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten, eingelegten Zwiebeln, frischer Minze und Sherry-Dressing

[FSH, MTD, SUL]

520 Rs.

Pomegranate Quinoa salad

With orange and Tamari dressing

Granatapfel-Quinoa-Salat

Mit Orangen-Tamari-Dressing

[VEGAN, VEG, SOY, SUL]

520 Rs.

Vegan crispy Mongolian salad

With grilled vegetables

Veganer knuspriger mongolischer Salat mit gegrilltem Gemüse

[VEGAN, VEG, SOY]

520 Rs

Nicoise salad

Pan-seared fresh tuna, potato, green beans, olives, tomato

Nicoise-Salat

In der Pfanne gebratener frischer Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Oliven, Tomaten

[FSH]

520 Rs

Chicken liver salad

Sauteed chicken liver glazed with balsamic, onion, garlic, and coriander

Hühnerlebersalat

Sautierte Hühnerleber glasiert mit Balsamico, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander

540 Rs

Prawn salad

Sauteed prawns, onion, capsicum, mustard vinaigrette and lemon wedges

Garnelensalat

Sautierte Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Senfvinaigrette und Zitronenspalten

[CRU]

600 Rs

Avocado toast

Sliced avocado on toasted bread, topped with cherry tomatoes, microgreens and olive oil

Avocado-Toastsalat

Geschnittene Avocado auf geröstetem Brot, garniert mit Kirschtomaten, Microgreens und Olivenöl

[VEG, VEGAN, GLU]

500 Rs

BURGERS

[MTD, MLK, EGG, GLU, SSE]

Vegetable patty

Gemüse

[VEGAN, VEG]

535 Rs.

“No Meat” vegan patty

“No Meat” Veganer Patty

[VEGAN, SSE]

535 Rs.

Bryiani-spiced veggie burger

Wurzelgemüsepastete aus der Region, Raita, Sternfruchtgurke, Salat, Koriander- und Kreuzkümmelbrötchen

[VEG, GLU, MLK, MTD]

Rs 400

Breaded Fish

Panierter Fisch

[FSH, EGG, GLU]

575 Rs.

Chicken patty

Hähnchen

585 Rs.

Beef

Rind

[BEF]

610 Rs.

PANINI

Grilled Vegetables

Gegrilltes Gemüse

[VEG, MLK, GLU]

575 Rs.

Chicken and cheese

Hähnchen und Käse

[MLK, GLU]

575 Rs.

SANDWICH

Beef baguette

Beef steak, red onion mustard dressing, Spicy mayonnaise

Rinderbaguette

Rindersteak, rote Zwiebel-Senf-Dressing, würzige Mayonnaise

[GLU, BEF, MLK]

575 Rs.

All dishes are accompanied with lettuce, tomato, onion ring, mayonnaise, gherkins, Cheddar cheese and French fries.

Alle Gerichte werden mit Salat, Tomate, Zwiebelring, Mayonnaise, Gurken, Cheddar-Käse und Pommes frites serviert.

DESSERT

Peach Melba Classic

Pfirisch Melba Classic

[VEG, MLK]

250 Rs.

Zesty parfait, mango sorbet

Würziges Parfait, Mangosorbet

[MLK, GLU, EGG]

250 Rs.

Red fruit soup, berries sorbet

Rote Fruchtsuppe, Beerensorbet

[MLK, GLU, EGG]

250 Rs.

Vegan coconut tart

Vegane Kokostarte

[VEGAN, GLU]

250 Rs.

Green papaya creamy pie

Sahnetorte mit grüner Papaya

[GLU, MLK]

Rs 225 Rs.

Selection of ice creams

Verschiedene Eissorten

[MLK]

255 Rs.

Seasonal fruit platter

Obstteller der Saison

[VEGAN]

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*

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem Restaurantleiter 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]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]