

# 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.**

### **Bryani-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.**

### *The Local Sandwich*

*Local greens, taro and potato toasted sandwich, curry leaves pesto and tamarind chutney*

### **Das Sandwich „Lokale Kultur“**

*Getoastetes Sandwich mit einheimischem Grünzeug, Taro und Kartoffeln, Curryblätterpesto und Tamarindenchutney*

[VEGAN, VEG, GLU]

**Rs 400**

*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 ]