

Starter & Soup – Vorspeise & Suppe

Salade & Soupe

Trilogie of Smoked marlin, Cannelloni with cream cheese, tartar and rosace served with mesclun salad and balsamic dressing

Trilogie vom geräuchertem Marlin, Cannelloni mit Frischkäse und Rosace Mesclun Salat mit Balsamico-Dressing serviert
Trilogie de marlin fumé, Cannelloni à la crème de fromage, tartare et rosace servi avec salade de mesclun et vinaigrette balsamique
Rs 450

Mauritian style palm heart salad with shrimp Vindaye and spicy oil
Mauritischer Palmherzen-Salat mit Krevetten – Vindaye und pikantem Öl
Salade de palmiste à la mauricienne au vindaye de crevettes et huile épicée
Rs 450

Crispy coconut calamari with tartar sauce
Knusprige Kokosnuss-Calamares mit Sauce Tartar
Calamar croustillant à la noix de coco et sauce tartare
Rs 350

Red Tuna chevice with lemongrass, young leaves and lime vinaigrette
Rote Thunfisch-Ceviche mit Zitronengras, junge Blätter und Kalk-Vinaigrette
Cheviché de thon rouge à la citronnelle, aux jeunes feuilles et à la vinaigrette au citron vert
Rs 350

Crispy chicken wings with crunchy pickled vegetables and sweet chilli sauce
Knusprige Chicken Wings mit knackigem eingelegten Gemüse und süßer Chilisauce
Ailes de poulet croustillantes aux légumes croquants et sauce au piment doux
Rs 350

Creamy tomato soup flavored with fresh basil, garlic toast (V)
Tomatencremesuppe mit Basilikum, Knoblauchtoast
Crème de tomate parfumée au basilic frais, toast à l'ail
Rs 250

Chicken and noodle soup with fresh coriander
Hähnchen-Nudel-Suppe mit frischem Koriander
Soupe de poulet et nouilles à la coriandre fraîche
Rs 250

Fish soup « Mauritian style »
Fischsuppe auf Mauritische Art
Soupe de poisson «style mauricien»
Rs 300

Desserts – Nachtisch - Desserts

Ricotta Cheesecake, orange salad, vanilla ice cream
Ricotta-Käsekuchen, Orangensalat, Vanille-Eis
Tarte au fromage Ricotta, salade d'orange, glace à la vanille
Rs 350

Plum and date toffee Sandwich cake, Kulfi ice cream
Pflaume und Datum Toffee Sandwich Kuchen, Kulfi Eis
Gâteau Sandwich aux pruneaux et datte caramélisé, glace Kulfi
Rs 350

Baked Cocoa Barry Chocolate Pot, topped with whipped fresh cream, mint and strawberry
Gebackene Kakao Barry Schokolade Topf, garniert mit frischer Sahne, Minze und Erdbeere
Pot de chocolat au cacao cuit au four, garni de crème fraîche, menthe et fraise
Rs 350

Banoffee Pie

Biscuit topped with sliced banana and toffee sauce, cream and chocolate shaving
Biskuit mit geschnittenen Bananen- und Toffee-Sauce, Sahne und Schokoladenrasur
Biscuit garni avec tranches de banane et sauce caramel, crème et chocolat
Rs 350

Chunky tropical fruit salad, in orange juice with pouring cream
Chunky tropischer Fruchtsalat, in Orangensaft mit Gießcreme
Salade de fruits tropicaux, en jus d'orange avec crème
Rs 250

Add a WOW

Grilled lobster (500 – 600 gms) (Rs 1800) or
Grilled giant prawns (500 gms) (Rs 1200)
served with saffron rice, market vegetables and Créole sauce

Gegrillter Lobster (Rs 1800) oder
Gegrillte Riesengarnelen (1200)
mit Safran-Reis, Marktgemüse und kreolischer Sauce

*Langouste grillée (Rs 1800) ou
Crevettes géantes grillées (Rs 1200)
servi avec du riz safrané, légumes du marché et sauce créole*

Grilled mix seafood platter, (Rs 1500)
1/2 lobster, 1 giant prawn, fish fillet, calamari and shrimp skewer and mussel
served with saffron rice, market vegetables and trio sauces
Creole sauce, garlic butter sauce and bisque sauce

Gegrillter Meeresfrüchte, (Rs 1500)
1/2 Langusten, 1 Riesen Garnelen, Fisch-Filet, Titenfisch und Garnelen-Spieß und Muschel an Safranreis, sautiertes Gemüse und Trio von der Sauce, Kreolischer Sauce, Knoblauch-Butter-Sauce und Bisque-sauce

*Plateau de fruits de mer grillés, (Rs 1500)
1/2 Langouste, 1 crevette géante, filet de poisson, brochette de calamar et crevettes et moules riz safrané, légumes du marché sautés et trio sauces Sauce créole, sauce au beurre d'ail et sauce bisque*

Main Courses – Hauptgange - Plats principaux

Chicken gigotine stuffed with wild mushroom, truffle scented sweet potato purée, sautéed mini vegetables and corsed thyme jus
Huhn Gigotine gefüllt mit Wildpilzen, Trüffel parfümiertes Süßkartoffel-Püree, Mini-Gemüse angebraten und corsed Thymianjus
Gigotine de poulet farcie aux champignons sauvages, purée de patate douce parfumée à la truffe, légumes sautés et jus de thym corsé
Rs 450

Grilled Dorado fish fillet, vegetables caponata with fresh basil, beetroot purée, steamed bok choy and vanilla butter sauce
Gegrilltem Dorado Fisch filet, Gemüse Caponata mit frischem Basilikum, rote Bete Püree, gedämpfter Chinakohl und Vanille-Butter-sauce
Filet de Dorade grillé, caponata aux légumes et au basilic frais, purée de patates douces, bok choy cuit à la vapeur et sauce au beurre de vanille
Rs 450

Half grilled Tuna medallion with black pepper crust, warm nicoise salad and black olive tapenade
Gegrilltes Thunfisch-Medaillon mit schwarzer Pfeffer Kruste an warmen Nicoisesalat und schwarzen Oliven Tapenade

Médaille de thon grillé en croûte de poivre noir, salade de nicoise tiède et tapenade d'olives noires
Rs 450

Grilled beef steak and crispy potato galette, roasted tomato, Bearnaise sauce

Gegrilltes Rindersteak und knuspriges Kartoffel Rösti, Röst-Tomate, Sauce Bearnaise

Steak de bœuf grillé et galette de pomme de terre croustillant, tomate rôtie, sauce béarnaise
Rs 475

Vegetable lasagna with tomato compote and mesclun salad, basil pesto and balsamic reduction (V)

Gemüse-Lasagne mit Tomatenkompott und Mesclun Salat, Basilikum-Pesto und Balsamico Reduktion

Lasagne aux légumes avec compote de tomates et salade de mesclun, pesto au basilic et réduction balsamique
Rs 350

Creamy risotto with mascarpone and asparagus tips, rocket salad and parmesan flakes (V)

Cremiges Risotto mit Mascarpone und Spargelspitzen, Rucola und Parmesan Flocken

Risotto crémeux avec mascarpone et asperges, salade de roquette et copeaux de parmesan
Rs 400

Steamed couscous with sultanas and almond flakes served with a vegetable hot pot and harissa (V)

Gedünstete Couscous mit Sultaninen und Mandelflocken serviert mit einem Gemüse-Hot Pot und Harissa

Couscous cuit à la vapeur avec des flocons de sultanes et d'amandes servis avec un pot chaud et harissa
Rs 350