

## Starters

PRICE | SUP

|                                                                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Grilled Octopus with Cajun Spices and Tamarind Sauce 🍷<br><i>Gegrillter Oktopus mit Cajun-Gewürzen und Tamarindensauce 🍷</i>                      | 650   250 |
| Beef Steak Tartare with Parmesan Tuile<br><i>Rindertartar mit Parmesan-Tuile</i>                                                                  | 550   ... |
| Seafood Platter with Lemongrass Broth 🍷<br><i>Meeresfrüchteplatte mit Zitronengrasbrühe 🍷</i>                                                     | 650   250 |
| Chicken Cordon Bleu Stuffed with Ham<br><i>Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit Schinken</i>                                                          | 500   ... |
| Chef's Mauritian Poke Bowl with Cheese and Orange Dressing 🍷🥗<br><i>Mauritanischer Poke Bowl des Küchenchefs mit Käse- und Orangendressing 🍷🥗</i> | 500   ... |
| Chili Butternut Gazpacho with Prawns and Mussels 🍷<br><i>Chili-Butternuss-Gazpacho mit Garnelen und Muscheln 🍷</i>                                | 500   ... |

## Vegetarian Corner

PRICE | SUP

|                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Risotto with Spinach and Cheese, Served with Garlic Crostini 🍷🥗<br><i>Risotto mit Spinat und Käse, serviert mit Knoblauch-Crostini 🍷🥗</i> | 500   ... |
| Pasta of the Day with Arrabbiata Sauce 🍷🥗<br><i>Nudeln des Tages mit Arrabbiata-Soße 🍷🥗</i>                                               | 500   ... |
| Thai Vermicelli with Mushrooms, Bok Choy, and Corn 🍷<br><i>Thailändische Vermicelli mit Champignons, Bok Choy und Mais 🍷</i>              | 500   ... |

## Main Course

PRICE | SUP

|                                                                                                                                                                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 11-Hour Cooked Lamb Leg with Spinach Risotto and Cherry Tomatoes<br><i>11 Stunden gekochte Lammkeule mit Spinat-Risotto und Kirschtomaten</i>                                                                                   | 800   450   |
| Cajun Roasted Chicken Breast with Beetroot Purée and Cashew Nut Sauce 🍷<br><i>Cajun Roasted Chicken Breast with Beetroot Purée and Cashew Nut Sauce 🍷</i>                                                                       | 700   ...   |
| Calamari, Prawns, and Mussels Poached with Lemongrass 🍷<br><i>Calamari, Garnelen und Muscheln pochiert mit Zitronengras 🍷</i>                                                                                                   | 700   ...   |
| Surf and Turf Platter: Lamb Curry and Sizzling Prawn with Teriyaki Sauce 🍷<br><i>Surf and Turf-Platte: Lamm-Curry und brutzelnde Garnele mit Teriyaki-Sauce 🍷</i>                                                               | 700   500   |
| Seafood Skewer: Fish, Prawns, and Calamari with Roasted Vegetables and Turmeric Pineapple Sauce 🍷🐟<br><i>Meeresfrüchte-Spieß: Fisch, Garnelen und Calamari mit gebratenem Gemüse und Kurkuma-Ananas-Soße 🍷🐟</i>                 | 700   ...   |
| Grilled Giant Prawn with Sautéed Vegetables and Garlic Butter Sauce 🍷<br><i>Gegrillte Riesengarnele mit sautiertem Gemüse und Knoblauch-Butter-Sauce 🍷</i>                                                                      | 1800   1500 |
| Grilled Rock Lobster with Potato Wedges, Vegetables, and Lime Butter Sauce 🍷<br><i>Gegrillter Felsenhummer mit Kartoffelspalten, Gemüse und Limettenbuttersoße 🍷</i>                                                            | 3200   2900 |
| Mixed Seafood Platter – Lobster, Giant Prawn, Calamari, Fish, and Mussels with Turmeric Butter Sauce 🍷🐟<br><i>Gemischte Meeresfrüchteplatte – Hummer, Riesengarnele, Calamari, Fisch und Muscheln mit Kurkuma-Buttersoße 🍷🐟</i> | 4200   3500 |
| Island Beef Filet with Vegetables, Chips, and Black Pepper Sauce<br><i>Insel-Rindsfilet mit Gemüse, Pommes frites und schwarzer Pfeffersoße</i>                                                                                 | 1400   1100 |

PRICE | SUP

|                                                                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Irish Striploin with Potato Purée, Roasted Vegetables, and Red Wine Gravy<br><i>Irisches Striploin mit Kartoffelpüree, geröstetem Gemüse und Rotweinjus</i>                    | 800   500 |
| Pasta with Seafood Sauce and Basil<br><i>Nudeln mit Meeresfrüchtesoße und Basilikum</i>                                                                                        | 500   ... |
| Catch of the Day Fish with Dhal Chutney, Local Brèdes, and Creamy Vindaye Sauce 🍷🐟<br><i>Fisch vom Tagesfang mit Dhal-Chutney, lokalen Brèdes und cremiger Vindaye-Soße 🍷🐟</i> | 700   ... |

## Dessert

PRICE | SUP

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mango Crème Brûlée 🍷🥗<br><i>Mango Crème Brûlée 🍷🥗</i>                                | 500   ... |
| Chocolate Entremets 🍷🥗<br><i>Schokolade Entremets 🍷🥗</i>                             | 500   200 |
| Honey-Roasted Peach Tartlet 🍷<br><i>Törtchen mit geröstetem Pfirsich und Honig 🍷</i> | 500   200 |
| Coconut Mousse 🍷<br><i>Kokosnuss-Mousse 🍷</i>                                        | 500   ... |

|                             |                                    |                 |
|-----------------------------|------------------------------------|-----------------|
| 🍷 Vegetarian<br>Vegetarisch | 🍷 Seafood<br>Meeresfrüchte         | 🐟 Fish<br>Fisch |
| 🐷 Pork<br>Schweinefleisch   | 🥛 Dairy Product<br>Molkereiprodukt | 🌰 Nuts<br>Nüsse |
|                             |                                    | 🥚 Eggs<br>Eier  |

Items marked with (...) are included in All inclusive package, sup (supplement) applicable to other dishes.  
Die mit (...) gekennzeichneten Artikel sind im All-inclusive-Paket enthalten, für die anderen Gerichte gilt der Zuschlag.