

Mauritisches Hummerfestival



Jeden ersten und letzten Samstagabend im
Restaurant Galerie: Mauritisches Hummerfestival

Vorspeisen

Frische Austern auf Eis mit Zitrone
Halber Hummer mit Cognac-Chiffonade
Hummersalat mit Avocado
Garnelen Mango-Avocado Schnitte
Mauritisches Lachstartar mit Limone und Sesam
Kreolischer Garnelensalat mit Wakame Algen
Variation von eingelegtem, gegrilltem Gemüse
„Surf und Turf“ von Rind und Garnele
Octopuscarpaccio
Dome von Garnele, Hähnchen und Pilzen
Asiatischer Gemüsesalat mit Riesengarnele
Exotische Meeresfrüchte in Ananas serviert
Humus auf Endivienblättern
Gefüllte Auberginenroulade mit Hirtenkäse
Mauritischer Rindfleischsalat mit Hummer
Gegrilltes Antipasti-Gemüse

Gefüllte Weinblätter mit Reis
Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse
Maki Sushi mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi
Sülze vom Black Tiger mit Wasabi Frischkäse
Salat von Garnele mit Hähnchen süß & sauer

Brot

Fladenbrot
Knoblauchbaguette

Suppe

Kokos-Currysuppe mit Chili und Hähnchen
Hummerbouillon mit Gemüse

Hauptgerichte

In Kokosmilch gegarte Rinderbäckchen mit Röstzwiebeln
Curry-Kartoffeln und Duftreis
Lamm Biryani mit Bohnen
Yakitori Spieße
Frisch gekochter Hummer mit Butter
Knuspriger Schweinebauch frisch tranchiert
Samosas und Seafoodtäschchen mit süß-scharfer Sauce
Exotisches veganes Kürbiscurry mit Kichererbsen

vom Grill

Halber Hummer
Garnelen

Saucen

Knoblauch
Mango-Chili-Chutney
Basilikum-Kräuter
Cocktail
Chili
Tomatenrelish

Dessert

Früchtevariation am Schokoladenbrunnen
Karamellisierte Apfeltarte mit flüssiger Sahne
Welle von Passionsfrucht, Kokos und Mango mit persischen Cassis-Feigen
Acerola-Kirschmousse mit Stracciatella im Bubbleglas
Kleine Zitrontarte mit Perlen von Blue Curacao
Vegane Beeren-Orangentörtchen
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz
Crème brûlée von Schokolade und Crème double
Feine Patisserie von Heidelbeer, Kirsch, Orange und Sacher
Baklava-Blätterteiggebäck mit Walnüssen, Pistazien, Mandeln und Haselnüssen
Zimt und Rosmarin
Eisvariation

Käse

Internationale Käseauswahl

Das Hummerbuffet kostet 65 € pro Person inklusive einem frisch gekochten Hummer sowie einem Glas Sekt zur Begrüßung. Jeder Gast erhält für den Hummer einen Coupon.

