

Mauritisches Hummerfestival



© Andrzej Fryda – Fotolia.com

Restaurant Galerie

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
Karamellierte Apfeltarte mit flüssiger Sahne
Welle von Passionsfrucht, Kokos und Mango mit persischen Cassis-Feigen
Acerola-Kirschmousse mit Stracciatella im Bubbleglas
Kleine Zitronentarte 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.