

Menu

BRUNCH

Fresh Fruit Juices

Orange or Seasonal Tropical Fruits

Seasonal Fresh Fruits

Baker's Basket

Country Bread Roll

Maize White Roll

Choice of Main Courses

Cheese Omelette

chicken sausages, asparagus tips
and tomato stuffed with mushroom

Poached Chicken Breast with Vegetables

broccoli florets, Parisienne potatoes with parsley
and grilled tomato

Seafood Brochette with Dill Sauce

vegetable jardinière, noisette potatoes with parsley
and sautéed mushroom

Dessert

Apple Tart

Tea and Coffee

Mauritian Vanilla Tea

Earl Grey

Jasmine Tea

Nescafé Sélection and Espresso

Hot Chocolate

Menu

BRUNCH

Fruchtsäfte

Orangensaft oder Saft von Tropischen Früchten der Saison

Frisches Obst der Saison

Der Bäckerkorb

Landsbroetchen

Maisbroetchen

Auswahl an Hauptgängen

Käse Omellette

gefluegelwurst, spagelspitzen

und tomate gefuellt mit champignon

Pochierte Haehnchenbrust mit Gemuese

brokkoli, parisienne kartoffeln mit kraeuter

und gegrillter tomate

Meeresfruechten Spiess mit Dillsosse

gemuese, noisette kraeuter kartoffeln

und gebratenen champignons

Dessert

Apfel Tarte

Tee und Kaffee

Mauritanischer Tee mit Vanille

Earl Grey

Jasmin Tee

Nescafé Sélection und Espresso

Heiße Schokolade

Menu

HOT MEAL

Hors d'Œuvre

Bellevue Prawns Creole Style

Choice of Main Courses

Fillet of Babonne, Velouté Sauce with Watercress
& Combava and Vegetable Julienne

baby carrots with cumin

and orecchiete arrabiata

Chicken Tandoori and Indian Sauce with Paneer

seasonal green vegetables with herbs

and madras rice

Grilled Lamb Chop with Honey and Soya

fricassée of zucchini with onion stem & tomato

and gratin of potato with ginger

Selection of Cheese

Dessert

Tartlet with Papaya Confit & Cinnamon

and Pineapple Coulis

Menu

WARME MAHLZEIT

Vorspeise

Garnelenschwaenze "Bellevue" nach Creole Art

Auswahl an Hauptgängen

*Filet vom Babonne Fisch in Wasserkresse-Veloute
& Combava und Gemuesestreifen*

*zarte babykarotten mit cumin
und orechiette-nudeln al arrabiata*

*Hähnchen Tandoori und Indiesche Sauce mit Paneer
grüne gemüse der saison mit krautern
und madras-reis*

*Gegrillte Lammkotelett mit Honig und Soja
frikassee von zucchini mit zwiebel stammzellen & tomaten
und gratin von ingwer-kartoffeln*

Käsebrett

Dessert

*Tarte mit Papaya-Confit & Zimt
und Ananas Coulis*