

# Menu

BREAKFAST

## Fresh Fruit Juices

Orange or Seasonal Tropical Fruits

## Seasonal Fresh Fruits

## Cereal

## Choice of Yoghurts

## Baker's Basket

Croissant

Country Bread Roll

Chocolate Bun

Coconut Brioche

served with preserve

## Choice of Hot Breakfast

Scrambled Eggs with Fine Herbs

served with mushroom, noisette potatoes  
and grilled tomato

Cheese Omelette

served with chicken sausage, buttered broccoli  
and tomato stuffed with mushroom

## Tea and Coffee

Mauritian Vanilla Tea

Earl Grey

Jasmine Tea

Nescafé Sélection and Espresso

Hot Chocolate

# Menu

FRÜHSTÜCK

## *Fruchtsäfte*

*Orangensaft oder Saft von tropischen Früchten der Saison*

## *Frisches Obst der Saison*

## *Cerealien*

## *Auswahl an Joghurts*

## *Der Bäckerkorb*

*Croissant*

*Landbroetchen*

*Schokobrötchen*

*Brioche mit Kokosgeschmack*

*serviert mit konfitüre*

## *Auswahl an warmem Frühstücken*

*Rührei mit Kräutern*

*serviert mit pilzen, nuss kartoffeln  
und gegrillten tomaten*

*Käse Omelette*

*serviert mit gefügelwurst, gebutterten brokkoli  
und tomaten gefuellt mit champignon*

## *Tee und Kaffee*

*Mauritanischer Tee mit Vanille*

*Earl Grey*

*Jasmin Tee*

*Nescafé Sélection et Espresso*

*Heiße Schokolade*

# Menu

HOT MEAL

## Hors d'Œuvre

Steamed Germon Tuna with Pumpkin  
and Vegetable Salad

## Choice of Main Courses

Slab of Steamed Red Snapper with Crab Sauce  
served with gratin of palm heart with coconut milk  
and vegetable rice briani

Breast of Duck with Chinese Guava Sauce  
and Orange Zests  
served with fricassée of calabash gourd  
and Chinese noodles

Roasted Lamb Chop with Cumin  
and its Cooking Juice  
served with seasonal green vegetables  
and spiced opera potatoes

## Selection of Cheese

## Dessert

Lime Fruit Confit Moelleux  
and Mango Coulis with Lemon

# Menu

WARME MAHLZEIT

## Vorspeise

*Gedampfte Germon Thunfisch mit Kürbis  
und Gemüse Salat*

## Auswahl an Hauptgängen

*Scheibe von Rotebarsch mit Krabbern Sosse  
serviert mit palmherzen gratin mit kokosmilch  
und reis biani*

*Gebratene Entenbrust mit Chinesische Guava Sosse  
und Orangenzesten  
serviert mit flaschenkürbis fricassee  
und chinesischen nudeln*

*Lamm Kotelett mit Kümmel  
und Kümmelsosse  
serviert mit gemischtes gemüse der saison  
und gewürzte opera kartoffeln*

## Käsebrett

## Dessert

*Limonen Confit Moelleux  
mit Mango Coulis und Lemon*