

APÉRITIF

Coupe de Champagne aus der Magnum Taittinger (0,1)	16
Dedicated Driver (Alkoholfrei) Wermut Tonic Gurke	7
Anja's Taka Lemon Rum von den Seychellen Limette Soda	9
Amerouge Spritz Grapefruit Soda	9
Gin Tonic Tangerine Gin Gold eingelegte Kumquat	10
Sake Spritz SŌTŌ Premium Sake Yuzu	7

WEINBEGLEITUNG

Weinbegleitung La Digue Praslin	45
Weinbegleitung Mahé *Praslin*	55

Alle Weine aus der Weinbegleitung können auch einzeln bestellt werden. Für Fragen sprechen Sie gerne unsere Sommelière an.

UNSER KONZEPT

Die Seychellen – eine Inselgruppe, auf der die Zeit stillzustehen scheint. Jede Insel ist eine Reise wert.

La Digue ist der kleine Einstieg in unser Chef's Choice-Menü, **Mahé** bietet einen tieferen Einblick in die kreolische Küche, und auf **Praslin** genießen Sie vegetarische Vielfalt.

Wir starten mit kleinen *Singles*, die jeder Gast für sich erhält. Danach folgen *Sharing-Gerichte*, die in die Mitte des Tisches kommen und gemeinsam geteilt werden.

Welche Insel möchten Sie besuchen?

Da wir täglich mit frischen Zutaten arbeiten, kann der Hauptgang individuell ausgewählt werden:

Catch of the Day: Frische Ware von direktem Bezug aus dem Indischen Ozean sowie beste Qualität aus lokalen Zuchten.

Cut of the Day: in Salzkammer gereifte Cuts von unserem Metzger-Meister.

Crop of the Day: buntes Gemüse vom Hof, kreativ und saisonal zubereitet.

Unsere tagesfrischen Austern – gedämpft, pochiert oder raffiniert getoppt – finden Sie als *First come, first serve*-Angebot auf dem Tisch beschrieben. Sie passen ideal zum Apéritif.

Zum süßen Abschluss kommt die Küche nochmal an den Tisch mit unserer Petit Fours Variation oder einem Dessert Ihrer Wahl.

Sobald ihr eure Auswahl getroffen habt, geht die Reise ganz unkompliziert los.



Ein Blick hinter die Kulissen – unsere Partner & Lieferanten

Frisches Gemüse und Kräuter

Vom klassischen Thees Hof in Willich sowie ausgefallene Obst & Gemüse Sorten vom Lenßenhof in Mönchengladbach - saisonal, nachhaltig und mit viel Passion angebaut.

Fisch und Austern

Austern von Simon (Jacque-Jean). Fisch aus besten Gewässern.
Garnelen aus regionaler Hanse Zucht.

Käse und Molkeprodukte

Von Ausgereift aus Solingen – handwerklich gereift und charaktervoll.

La Digue

Singles

Geräucherter Marlin | Piman Kabri Tomaten
Waldpilz Ragout | Moulouk | Lenßenhof Schalotten
Weiße Karotte | Süßwassergarnele | Ingwer
Surf & Turf Dumpling | Chankiang Essig

„Morne Seychellois“ Gebirgsbrot | Körnermischung | Fassbutter

Sharing

Lauch & Bohnen | Radicchio Vinaigrette | Zimtblätter Hollandaise
Eingelegte Melone | Pit Piman | Passionsfrucht

Refresher

Traubensorbet „eigener Anbau“ | Takamaka Rosinen

Sharing Choice

Gereifter Kalbsrücken „Tourte“ | Pilzfarce | Kurkuma
Knuspriger Red Snapper | Gefüllte Spitzpaprika | Bisque
Heimische Kartoffelsorten „Tian“ | Pâte Brisée | Kari

Mahé



Singles

Geräucherter Marlin | Piman Kabri Tomaten
Kari Pile Chawanmushi | Bigarad
Waldpilz Ragout | Moulouk | Lenßenhof Schalotten
Weiße Karotte | Süßwassergarnele | Ingwer
Surf & Turf Dumpling | Chankiang Essig
The Taste Löffel der Woche

„Morne Seychellois“ Gebirgsbrot | Körnermischung | Fassbutter

Sharing

Lauch & Bohnen | Radicchio Vinaigrette | Zimtblätter Hollandaise
Eingelegte Melone | Pit Piman | Passionsfrucht

Gegrillter Stör | Kokos Chutney | Haselnuss | Meerretich

Refresher

Traubensorbet „eigener Anbau“ | Takamaka Rosinen

Sharing Choice

Gereifter Kalbsrücken „Tourte“ | Pilzfarce | Kurkuma
Knuspriger Red Snapper | Gefüllte Spitzpaprika | Bisque
Heimische Kartoffelsorten „Tian“ | Pâte Brisée | Kari

Praslin

Großes vegetarisches Praslin Menü

Singles

Sellerie Schinken | Piman Kabri Tomaten
Waldpilz Ragout | Moulouk | Lenßenhof Schalotten
Kari Pile Chawanmushi | Bigarad
Weiße Karotte | Kokoswasser | Ingwer
Vegetarischer Dumpling | Chankiang Essig
The Taste Löffel der Woche

„Morne Seychellois“ Gebirgsbrot | Körnermischung | Fassbutter

Sharing

Lauch & Bohnen | Radicchio Vinaigrette | Zimtblätter Hollandaise
Eingelegte Melone | Pit Piman | Passionsfrucht

Pastinake | Kokos Chutney | Haselnuss | Meerrettich

Refresher

Traubensorbet „eigener Anbau“ | Takamaka Rosinen

Sharing Choice

„Tian“ Heimische Kartoffelsorten | Pâte Brisée | Kari

DESSERT

Petit Four Varieté Siehe Tischkarte	pro Stück 5
Affogato Klassik Bazzar Espresso La Digue Vanilleeis	9
Bazzar Käse Hilltop's exotische Marmelade	8
Sorbet des Tages Taittinger Champagner	16

DIGESTIV

Tapé Alé Creolischer Absacker Neugierig?	9
Christian Drouin VSOP Calvados Pays d'Auge 40%	8
Nc'nean Organic Single Malt Whisky 46%	11
Darroze Armagnac Domaine de Pouteou 17 y.o. 49,5%	12
Rey Campero Jabali Mezcal Artesanal - Joven 48,6%	11
Takamaka pti Lakaz Rum 45,1%	8
Takamaka Extra Noir Rum 43%	8
Adriatico Amaretto Roasted Almonds 28%	8
Portwein LBV 2012 5 cl	9
Portwein Tawny 10 years 5 cl	10
Mescal Tequila	20

GETRÄNKE

Bier

Frisch gezapft 0,33l	4
Peroni 0,0% 0,33l	4

Wasser

Taunus Quelle 0,25l	4
Taunus Quelle 0,75l	8

Bazaar Heißgetränke

Kaffee	4
Espresso	3
Doppio	4
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Kännchen Kusmi Tee	7
Decaf oder Hafermilch	1

Softs

Ai Eistee Granatapfel 0,33l	4
Ai Eistee Pfirsich 0,33l	4
Apfelschorle Naturtrüb 0,33l	4
Yuzu Zitronenlimonade 0,33l	4
Cola Zero 0,2l	3