



KAH

BEACH & RESTAURANT

Unsere Gerichte können Allergene enthalten.

Ein Zutatenverzeichnis ist beim Empfang des Restaurants erhältlich.

Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung. Alle Preise inkl. MwSt und Ablagen

VORSPEISEN

Caesar Salat 19 €

Geräuchertes Hähnchen, knusprigen Hähnchenstreifen, Wachteleier, Parmesanspäne, Salat, Croutons, Caesar-Dressing

Palmenherz von Saint-Philippe Salat  23 € /+4€*

Das traditionelle Rotpalmenherz aus Saint-Philippe - Salat mit «Oma» -Dressing

Entenbrust Capaccio 22 €

Bei niedriger Temperatur gekocht, kandierte Artischocken, marinierte Gewürze, cremiger Takama-Ziegenkäse und junge Rucolas Blätter

Tomatencarpaccio und getrüffeltes Burratina 23 €

Tomaten der Saison, Pesto, getrüffeltes Burratina (100 g), Parmesanspäne, Serrano-Schinken

Thunfisch Tataki 19 €

Salat von Aubergine und Kokosnuss vom Garten, Chayot Pickles, Wasabi-Sorbet

Aufpreis für Pommes und Salat: 6 €

 *Vegan-Gericht*

**Aufpreis für Gäste mit „Formule KAH Zen“*

KAH SPEZIALITÄTEN

- Risotto mit geräuchertem Zahnfisch** 27 €
Geräucherter Zahnfisch, Parmesan, Kräuter, Avocado
- KAH' Bowl** 23 €
Je nach Saison und nach Inspiration des Küchenchefs
- Arrabbiata Penne** 21 €
Hausgemachte zerkleinerten Tomaten und leicht scharfen Paprika, kandierte Kirschtomaten, Paprika, Basilikum Pesto, Pecorino
- Pesto Penne** 23 €
Rucola-Pesto, Gemüse der Saison, Pinienkerne, weichgekochtes Wachtelei
- KAH'Burger nach Ihren Wünschen** 23 €
Black Angus Hacksteak oder knuspriger Zahnfisch oder mariniertes Geflügel-Supreme, Zwiebeltropfen, Cocktailsauce mit Basilikum, Tomate, Gurke, Pitoñ Maïdo Käse, Salat

K'FISCH & CARRIS IM MINUTENTAKT

Fish and Chips von Zahnfish 28 €
Mariniert in Gewürzen, Ingwer / Mango, Tartarsauce mit
Räucherlachs, hausgemachte Pommes Frites, Salat

Gambas-Duo und halbes Rothummer 45 € /+10€*
mit altem Rum flambiert, Kokosnussmilch, Madras Curry
Süßkartoffel Mousseline, Rotpalmenherz

Fang des Tages 28 €
Beilage des Tages

Camarons Carri 42 € /+8 €*
Hummer Carri 52 € /+13 €*
Fisch des Tages Carri 28 €

Beilage : Reis, Linsen von Cilaos und Rougail

**Aufpreis für Gäste mit „Formule KAH Zen“*

K'FLEISCH

Entenbrust mit Zimt und Vanille 32 €

Black Angus Rippensteak 35 € /+5€*
Trüffelsauce

Lammkarree nach französischer Art 32 €
Würziger Sauce mit Waldhonig und Rosmarin

*Beilage : Limabohnen-, Kürbiscrème, geröstete Babykartoffeln
und Polenta mit Pilzen*

Rinder Tartare 31 €
Mit Messer zugebereitetes Charolais-Rinderfilet, Bio-Ei, Espelette-
Chili Paprika-Toast, Paprika-Ketchup mit Wildpfeffer von Saint-
Philippe, Pommes und Salat

*Herkunft unseres Fleisches : aus der EU
Aufpreis für Gäste mit „Formule KAH Zen“

NACHSPEISEN

Bourbon Vanille Mille-Feuille	12 €
Salzbutter-Karamell, Vanillesorbet	
Schokoladen-Profiterole und Tonkabohne	12 €
Cremige Ganache aus intensiver Schokolade, Eis und Tonka Coulis	
Panna Cotta mit Pistazien und Rote Beeren	12 €
Crumble und Pistaziencreme, Rote Beeren-Mousse	
Macarons mit Ananas und Weißer Schokolade	12 €
Creme von Weißer Schokolade, Ananas-Confit, Rumrosinensorbet	
Royal Finger Schokolade und Spekulooos	12 €
Knusprige und cremige Milkschokolade, Spekulooos-Schlagsahne	
Gourmet-Kaffee	13 €
Frischer Obstteller der Saison	12 €
Eisbecher	9 €
3 Eiskugeln mit Frucht-Coulis oder Schokosoße, Polignac-Mandeln, Schlagsahne. Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Kokos, Erdbeere, Ananas, Mango, Maracuja.	

KINDERMENÜ

1 HAUPTSPEISE, 1 NACHSPEISE UND 1 GETRÄNK NACH WAHL

24 €

HAUPTSPEISEN

Kreolische Platte

*Hähnchen- Frühlingsrollen, gedämpfte Knödel, Käse-Samoussas
(3 Stück jeweils)*

Fish & Chips von Zahnfisch, Cocktailsauce mit Pesto

Garnelen mit Petersilie paniert

Gegrillter „Fang des Tages“ (Fisch)

**Hausgemachte Hähnchennuggets, mit lokaler Käse
und Basilikum gefüllt**

Black Angus Cheese Burger

Black Angus Hacksteak

Gebratene Entenbrust

Dazu 2 Beilagen nach Wahl:

*Kirschtomatensalat, hausgemachte Pommes Frites, Penne mit Butter,
Süßkartoffel-Musseline, Gemüse des Tages.*

NACHSPEISEN

Brownies

Obstspieß

Eisbecher (2 Kugeln nach Wahl)

Pfannkuchen : Nutella, Marmelade oder Zucker

DIE WEINE

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
WEIßWEINE		
Côtes du Roussillon- Villages, MSM, Mas Saint Michel, 2017 Mischung Weiss Grenache, Grau Grenache, Macabeu	7 €	29 €
Côtes de Gascogne, Ampelomeryx, Domaine de Pellehaut, 2017 Mischung Sauvignon, Chardonnay, Grand et Petit Mansengs	9 €	38 €
Bourgogne, Mâcon- Villages, Domaine de la Croix Salin, 2017 Chardonnay	10 €	44 €
ROSÉWEINE		
Côtes du Roussillon- Villages, MSM, Mas Saint Michel, 2017 Mischung Grenache, Syrah, Mourvèdre	7 €	29 €
Côtes du Rhône, Domaine Brotte, Rosé Paradis, 2018 100% Grenache	8 €	35 €
Coteaux d'Aix-en-Provence, AIX, 2018 Assemblage cinsault, grenache, syrah	7 €	35 €

Übermäßiger Alkoholgenuss schadet die Gesundheit. In Maßen zu genießen.

	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
ROTWEINE		
Côtes du Roussillon- Villages, MSM, Mas Saint Michel, 2017 Mischung Grenache, Syrah, Mourvèdre	7 €	29 €
Côtes de Gascogne, Ampelomeryx, Domaine de Pellehaut, 2017 Mischung Pinot noir, Syrah, Malbec	8 €	29 €
Bordeaux, Clos Saint- Jacques, Saint Georges, Saint-Emilion, 2016 Mischung Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon	9 €	42 €

Zögern Sie nicht, uns die komplette Weinkarte zu fragen.

GETRÄNKE

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- Virgin Colada** (30 cl) 12 €
Kokosnussmilch, Ananassaft
- Virgin Mojito** (30 cl) 12 €
Rohrzuckersirup, frische Minzeblätter,
Limette, Sprudelwasser
- Red Blush** (30 cl) 12 €
Erdbeersirup, Goyaviersaft, Erdbeerpüree,
Schlagsahne
- Ylang Ylang** (30 cl) 12 €
rischer Orangensaft, frischer Zitronensaft,
Grapefruchtsaft, Sprudelwasser

COCKTAILS MIT ALKOHOL

- Piña Colada** (25 cl) 14 €
Weißrum, Kokosnussmilch, Ananassaft
- Tequila Sunrise** (25 cl) 14 €
Frischer Orangensaft, Grenadinensirup,
Tequila

- Mojito** (30 cl) 14 €
Rohrzuckersirup, frische Minzeblätter,
Limette, Sprudelwasser, Weißrum
Plantation Three Stars, Braunrum
Plantation Original Dark
- Passion Intense** (25 cl) 14 €
Grenadinensirup, Zitronensaft,
Passionsfruchtpüree, Rhum Agricole
Savanna
- Gin Fizz** (25 cl) 14 €
Rohrzuckersirup, Zitronensaft,
Sodawasser, Gin
- Ti Punch** (9 cl) 11 €
Grüne Zitronen, Rohrzucker, Rhum
Agricole Savanna
- Hausgemachter Punch Planteur** (25 cl) 11 €
Hausgemachter Punch Coco (25 cl) 11 €

Übermäßiger Alkoholgenuss schadet die Gesundheit. In Maßen zu genießen

FRISCHE FRUCHTSÄFTE (25 cl)

Gepresste Orangen	11 €
Gepresste Zitronen	11 €
Gepresste Grapefrucht	11 €

BIER

Dodo Flasche (33 cl)	5,50 €
Fischer Flasche (33 cl)	6 €
Heineken vom Fass (25 cl)	7 €
Heineken vom Fass (50 cl)	11 €
Desperados Flasche (33 cl)	9 €

APERITIFS

Martini (6 cl)	8 €
Ricard (3 cl)	6 €
Whisky (4 cl)	8 €
Gin (4 cl)	9 €
Kir mit Weißwein (15 cl)	10 €
Dazu (20 cl)	3 €
<i>Tonic, Fruchtsaft, Soda</i>	

SODAS

Coca Cola (30 cl)	5,50 €
Perrier (33 cl)	6 €
Fever Tree Lemonade (20 cl)	6 €
Hausgemachter Eistee (25 cl)	8 €
Tao Cassis & Ginseng (25 cl)	6 €
Tao Ingwer & Drachenfrucht (25 cl)	6 €
Tao Kombucha & Hagebutte (25 cl)	6 €
Tao Grüner Tee & Gingko Biloba (25 cl)	6 €

KAFFEE

Espresso	3,50 €
Entkoffeinierter Kaffee	4 €
Capuccino	6 €
Tee oder Infusion	5 €

CHAMPAGNER IN FLÖTE (12 cl)

Billecart-Salmon Brut Réserve	18 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	21 €
Kir Royal	21 €
<i>Billecart-Salmon Brut Réserve, Cassislikör</i>	

MINERALWASSER

Still oder sprudelnd, entdecken Sie „L'eau du Palm“, ein mikrogefiltertes qualitätes Tafelwasser, vor Ort abgefüllt, um die Umweltbelastung zu reduzieren.

L'eau du Palm plate (still) (75 cl)	2 €
L'eau du Palm gazéifiée (sprudelnd) (75 cl)	2,50 €

Mineralwasser

Australine (1 L)	4 €
------------------	-----

Mit Kohlensäure

Cilaos (75 cl)	5 €
----------------	-----



KAH

BEACH & RESTAURANT