



BLUE MARLIN  
RESTAURANT • BAR

## Mascarene Selection

**1. Soup of the day– Ask your Waitress for today's special**

*Soupe du Jour*

Suppe des Tages

**2. Octopus Salad**

*Salade de Pieuvre*

Krake-salat

**3. Tuna Salad**

*Salade de Thon*

Thunfischsalat

**4. Smoked Fish Salad**

*Salade de Poisson Fumé*

Geräucherter fischsalat

**5. Chef Salad**

*Salade du Chef*

Chefsalat

**6. The Vegan Salad**

*La Salade végétarienne*

Der vegetarische salat

## Treasures of Lost Atlantis

**7. Grilled Prawns**

*Crevettes grille*

Gegrillte Garnelen

**8. Fillet of Fish seared with Olive Oil and Fresh Herbs**

*Filet de poisson grillé avec huile d'olive and fins herbes*

Fischefilet grillte mit oliven und Speisen



INDIAN OCEAN LODGE  
PRASLIN • SEYCHELLES



**BLUE MARLIN**  
RESTAURANT • BAR

**9. Fish Steak**

Steak de poisson grille  
Gegrillter Fischsteak

**11. Catch of the Day**

Poisson du jour  
Fisch des Tages

**12. Stir-fried Calamari marinated in lemon and Coconut served with Salad and Rice**  
*Le Calamari desséché mariné en citron et noix de coco a servi avec de la salade et balsamique*  
Calamari mit kokonuss und zitrone serviert mit salat und Balsamico

## Isola del Pasta

**14 . Plain Spaghetti**

*Spaghetti plaine*  
Normaler Spaghetti

**15. Spaghetti with various sauces**

*Spaghetti a la sauce varie*  
Carbonara, Pomodoro, Bolognaise, Aglio Olio  
Spaghetti mit verschiedenen Soßen Carbonara, Tomaten, Bolognaise oder Knoblauchsoße

**16. Spaghetti Gamberetti—Spaghetti with Prawns and turmeric sauce**

*Spaghetti avec les crevettes au sauce de saffron*  
Spaghetti mit Garnelen und Gelbwurzsoße

**17. Spaghetti Marinara—Mixed seafood and spaghetti in tomato sauce**

*Sauté de Fruits des Mers et spaghetti à sauce de tomate*  
Spaghetti mit misch-Meeresfruchte im Tomatensauce

**18 Spicy Vegetable Pasta—Spicy vegetables with Penne**

*Pasta Penne aux Légumes épicés*  
Würziges Gemüse mit Penne





**BLUE MARLIN**  
RESTAURANT • BAR

## Godwana Platters

**19. Homemade Beef Burger (with tomato sauce, cheese and Fries)**

*Hamburger de la maison avec sauce tomate et fromage, servi à pomme frit*

Selbst gemachter Rindfleisch-Burger mit Tomatensauce, Käse und Pommes-Frites

**20. Grilled Beef Sirloin Steak Café de Paris**

*Entrecote grillée sauce Café de Paris*

Gegrilltes Rindfleisch entrecote Steak mit Kräuterbuttersoße

**21. Grilled Lamb Chops with Rosemary sauce**

*Côtelettes d'Agneau au sauce Romarin*

Gegrilltes Lammkotelett mit Rosemary-Soße

**22. Grilled Chicken-Served with tossed mushrooms and fried banana**

*Poulet grillé avec champignon sauté and banane frits*

Gegrillt Huhnen, mit sautiert Pilzen und gebratener Banane

**23. Mixed Grill of the day**

*Un grillé mélangé d'agneau, de bifteck, de poulet et de saucisse a servi avec des haricots au four et un oeuf sur*

Mischgrill des Tages—Lamm, Bifteck, Huhnen, gebackene Bohnen, wurst und Spiegelei

## Creole Chest

**25. Curry of the Day— Ask for our curry of the day with your waitress**

*Curry du Jour. Demandé pour notre choix aujourd'hui*

Curry des Tages — bitten um den Curry des Tages mit Ihren Kellnerin

**26. Creole Island Platter—A mixed platter of typical Creole dishes**

*Un Plat varie typiquement Créole*

Kreolische-platte- Ein mischte Servierplatte der typischen kreolischen Teller





**BLUE MARLIN**  
RESTAURANT • BAR

## Desserts

### **Fresh Fruit Salad**

A blend of local and import fruits.

*Macedoine de fruit fraîche importé and locale*

Frischer Fruchtsalat

### **Fruit Platter with Lemon Sorbet**

*Assiette de Fruits avec sorbet de Citron*

Frucht-platte mit Zitrone-Sorbet

### **Honeymoon Coupe**

Vanilla Ice-Cream with melted chocolate and whipped cream

*Glaces de Vanille avec sirop de chocolat et crème fraîche*

Vanille-Eiscreme mit Schokoladensoße und sahne

### **Tropical Fruit Tart with Vanilla Ice Cream**

*Tartlettes aux Fruits avec glace de vanille*

Tropische Frucht-Törtchen mit Vanilleeis-Creme

### **Pancake filled with a seasonal fruit and topped with lemon syrup and whipped cream**

*Crêpes aux fruits du saison, couronné a Crème fraîche sur couli de citron*

Pfannkuchen füllte mit Saisonfrüchten

