



## Vorweg

Ceasar Salat  
Romanasalat | Speck | Croûtons | Sardellen | Kapern | Ei | Hartkäse | € 12

**Upgrade 1:** mit gebratener Hähnchenbrust | € 16

**Upgrade 2:** mit 4 Salzwassergarnelen | € 19

Geräucherte Gänsebrust  
Apfel | Sellerie | Feldsalat | Nüsse | € 12

Rindertatar `VEN 2018`  
Eigelb | Rote Zwiebeln | Kapern | Sardellen | Dijon Senf | € 13

## Suppe

Maronencremesuppe  
Gruyère | Zimt | Orange | € 8

Schaumsuppe von Apfel & Kohlrabi  
Gebakener Blutwurstravioli | € 9

## Für Zwischendurch

Fregola Sarda Risotto  
Kräuter-Seitlingen | Zwiebel | Wildkräuter | € 12

MeliáRewards Punkteinlösung 1,-€ = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



## Hauptsache

Simmentaler Rindertafelspitz  
Bouillon | Wurzelgemüse | Drillinge | Meerrettich | € 21

Glacierte Entenbrust  
Langpfefferjus | Grünkohl | Schwarzwurzel | Süßkartoffel | € 21

Gebratenes Saiblings Filet  
Ratatouille | Schwarzer Knoblauch | Nori-Alge | Kartoffel | € 21

Gedämpfter Kabeljau  
Belugalinsen | Avocado | Tomate | Speckschaum | € 22

## Danach

Vanille Crème brûlée  
Quitte | Apfel | Limette | Minze | € 9

Kaiserschmarrn  
Flambierte Zwetschge | Mandel | Rosine | Karamell-Zimt-Eis | € 9

´Red Velvet Cake´  
Buttermilch | Kakao | Schokolade | Feige | Nüsse | € 9

Käse Made in Germany  
Drei verschiedene Rohmilchkäse mit Trauben  
Fruchtsenf und Baguette | € 9

MeliáRewards Punkteeinlösung 1,-€ = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.