



Vorweg

Ziegenkäse
Serrano Schinken | Geflämmte Aprikosen
Wildkräutersalat | Pinienkerne | €10

Caesar Salat
Romanasalat | Speck | Croutons | Sardellen | Kapern | Ei | Hartkäse | €12

Upgrade 1: mit gebratener Hähnchenbrust | €16
Upgrade 2: mit 4 gegrillten Salzwassergarnelen | €19

Gebratene Jakobsmuschel
Grüner Spargel | Erdbeere | Holunder | Kräuter | €13

Suppe

Pfifferling Cremesuppe
gebackener Chorizo Wan Tan | € 8

Für Zwischendurch

Hausgemachte Bandnudeln
Pfifferlinge | Parmesan | Wildkräuter | €13

MeliáRewards Punkteeinlösung 1,- € = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Hauptsache

Steinköhler in Sojamilch gegart
Mangold | Orange | Passionsfrucht Cous Cous | Weizengrassud | €21

Gebratene Dorade
Karotte | Fenchel | Kichererbse | Hibiskus | €22

Kalbs-Onglet
Artischocke | Tomate | Okraschote | Süßkartoffel | Jus | €24

Gebratenes Roastbeef mit Cafe de Paris Kruste
Pfifferlinge | Kartoffel-Kirschroulade | Jus | €26

→ Wissen wo's herkommt:



Danach

Glaciertes Birnentartelette
Ingwercannelloni | Cold Brew-Eistee | €7

“Pina Colada”
Gegrillte Ananas | Kokos | Rum | €7

Käse „Made in Germany“
Drei verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Fruchtsenf | Baguette | € 9

MeliáRewards Punkteeinlösung 1,-€ = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.