



Vorweg

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

Upgrade 1: mit gebratener Hähnchenbrust | € 16

Upgrade 2: mit 4 Salzwassergarnelen | € 19

Tataki vom Gelbflossen- Thunfisch mit Ponzu
Apfel² & Sesamcrème
Kresse-Salat | € 12

Rindertatar `VEN 2018´
Eigelb, Rote Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Dijon Senf | € 12

Karamellierter Ziegenkäse & Wagyu-Schinken
Tomate³ & Wildkräuter | € 10

Schaumsuppe von Apfel & Kohlrabi
Gebakener Blutwurstravioli | € 9

Cappuccino von Waldpilzen
Dörrobst-Chutney & Crostini | € 8

Für Zwischendurch

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Pochiertes Wachtelei & Wildkräuter | € 13
Hauptgang | € 16

Melia Rewards Punkteeinlösung 1€ = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Hauptsache

Entrecôte vom Wolowina Rind
Artischocke & Tomate
Gewürz-Kartoffelgratin & Langer Pfefferjus | € 24

Geschmorte Iberico Schweinebäckchen & Zwiebelpüree
Serviettenknödel & geschmorte Salatherzen | € 21

US-Rinderrippe Rauch-Jus
Paprika, Pak Choi & Süßkartoffel | € 21

Confiertes Forellenfilet & Forellenkaviar
Ragout von Bohne & Birne
Polenta & Krustentierschaum | € 18

Müritzer Barsch auf der Haut gebraten
Meeres-Spargel & Rote Beete
Kräuter-Kartoffelstampf & Petersilienwurzelschaum | € 18

Danach

Unsere Milchschnitte „VEN“ 2018
Limette | Holunderblüte | Joghurt | Kaktusfeige | Kakao | € 9

Windbeutel mit Gewürz-Pflaumensorbet
Sauce von belgischer Schokolade & karamellisierte Wallnüsse | € 9

Schokolade & Whiskey
Orange & Sauerrahmeis | € 9

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

Melia Rewards Punkteeinlösung 1€ = 200 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage