



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Haitham Al Shami

Vorspeise

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfisch-Eis | Kapern | Sardelle | Tomate | Kresse |€14

Gebeizter Caipirinha Lachs

Melone | Kimchi | Kräuter |€15

Blumenkohl Polnische Art

Blumenkohl | Gebackenes Ei | Petersilie | Nussbutter | Kresse |€12

Suppe

Kalte Apfel-Sellerie Suppe

Flusskrebsschwänze | Frischkäse | Austernkresse |€9

Austernpilz Suppe

Frühlingsrolle | Sesam |Sake |€9

Zwischengang

Ofenkartoffel

Sommerliches Gemüse | Sour Cream | Kresse |€14

Hauptgang |€18

Meliá Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.



Team

Marcel Spahn | Benjamin Elzner | Jonas Kallinich | Max Goldbach | Lucas Jähn
Susann Scheffel | Natalia Trotsiuk | Haitham Al Shami

Hauptgänge

Paderborner Maishähnchenbrust
Apfel | Zwiebel | Salbei | Seitling | Zitrone | Kartoffel | €29

Kaninchenrücken im Tramezzinimantel
Salatherzen | Pfirsich | Knöpfe | €29

Gebratene Dorade
Zucchini | Aubergine | Tomate | Fregola Sarda | €26

‘VEN Paella’
Safran-Risotto | Garnele | Muschel | Stockfisch | Tintenfisch
Zwiebel | Paprika | Frühlingslauch | €25

Dessert

Weißes Schokoladenmousse
Pistazie | Blaubeere | Limette | €9

Sorbet Variation
Kirsch-Cassis | Weißer Pfirsich | Apfel-Ingwer Crumble | €9

Donut
Himbeere | Rosmarin | Joghurt-Zitronen Eis | €9

Ursprungs Käse „Hand Made“
4 Sorten Käse | Trauben | Brot | Chutney | €13

Stellen Sie Ihr 3,- 4 oder 5 Gang Menü selbst zusammen

3 Gang €45 Weinbegleitung 0,1l €18

4 Gang €55 Weinbegleitung 0,1l €24

5 Gang €65 Weinbegleitung 0,1l €30

Meliá Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.