Team
Vladimir Schuldeis | Daniela Escobar Lopez | Daniel Tannert | Santiago Stanelle
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk | Krasimira Kirilova

VEN
restaurant & bar

Vorspeisen

Croquetas
Croquetas mit Iberico Schinken und Garnele | Aioli €11

Tatar
Kalbstartar | Kartoffel - Pavé | Senf | Paprika | Schnittlauch
80g €14
140g €21

Lammkoteletts
Lamm | Marinade | Zitrone | Harissa Joghurt Dip €22

Kürbis Trio vegetarisch
Dreierlei vom Kürbis | Koriander |Physalis | Manchego | Ingwer | Brot €18

Vorspeisenvariation zum Teilen
Mit Croquetas | Tatar | Lammkotelett | Kürbis | Schinken | Brot
Ab/für 2 Personen €28
Jede weitere Person €14

Suppen

VEN - Fischsuppe
Feines aus Fluss und Meer | Krustentiersud | Dill | Piment d'Espelette | Fenchel | Tomate | Pistazie €18

Saisonale Suppe vegetarisch
Pilze | Wan Tan | Zwiebel | Zitrone | Erbse | Vodka €13

Zwischengänge

Pasta E Basta vegetarisch
Linguine | Pfifferlinge | Sherry | Mangold | Panko | Sächsische Berle €20

Senf-Ei vegetarisch
Onsen – Ei | Kartoffel - Nussbutterpüree | Miso-Senf-Hollandaise | Spinatsalat | Schalotten €18

Meliã Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.

Team
Vladimir Schuldeis | Daniela Escobar Lopez | Daniel Tannert | Santiago Stanelle
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk | Krasimira Kirilova

VEN
restaurant & bar

Hauptgänge/ Signature Dishes

VEN – Cut der Woche / Catch of the Day
Gern informiert Sie unser Serviceteam oder unsere Küchencrew berät Sie zu den aktuellen Angeboten und Zubereitungsarten. Sprechen Sie uns gern auf unsere Empfehlung an.

Tonkatsu
Paniertes Kotelett vom Iberico – Schwein | Fregola – Sarda | Pimientos de Padrón | Melone | Tonkatsu – Dip
€39

Hühnerfrikassee 2.0
Huhn | Karotte | Erbse | Pilze | Schwarzwurzel | Krosser Reis | Yuzu | Jus
€29

Kabeljau
Pochierter Kabeljau | Blutwurst | Chorizo | Ananas | Spitzkohl | Fondant – Kartoffeln
€32

Gulasch von der Jackbaumfrucht vegan
Jackfruit | Perlzwiebel | Pilze | Paprika | Sellerie | Madeira | Rosmarin | Papas arrugadas
€25

Desserts und Käse

Crema Catalana
Crema Catalana | Karamell | Orangensorbet | Canonita – Likör €12

Armer Ritter
Torrijas mit Kaymak | Honig | Limette | Olivenöl – Eis €11

Say Cheese!
Internationale Käseauswahl | 2erlei Chutney | Früchtebrot €14

Meliã Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.

Team
Vladimir Schuldeis | Daniela Escobar Lopez | Daniel Tannert | Santiago Stanelle
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk | Krasimira Kirilova

VEN
restaurant & bar

Starters

Spanish croquettes
Croquetas with Iberico ham and prawns | aioli €11

Tartare
Veal tartare | Potato pavé | Mustard | Paprika
80g €14
140g €21

Lamb chops
Lamb | Marinade | Lemon | Harissa yoghurt dip200 €22

Pumpkin trio vegetarian
Three kinds of pumpkin | Coriander | Physalis | Manchego | Ginger | Bread €18

Starter platter to share
With croquettes | Tartare | Lamb chop | Pumpkin | Ham | Bread
From/for 2 people €28
Each additional person €14

Soups

VEN - Fish soup
Delicacies from the river and sea | Crustacean broth | Dill | Piment d'Espelette | Fennel | Tomato | Pistachio €18

Seasonal soup vegetarian
Mushrooms | Wan Tan | Onion | Lemon | Peas | Vodka €13

Intermediate courses

Pasta E Basta vegetarian
Linguine | Chanterelles | Sherry | chard | Panko | Saxon Berle €20

Mustard Egg vegetarian
Onsen egg | nut butter mashed potatoes | Miso mustard hollandaise | Spinach salad | Shallots €18

Meliã Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.

Team
Vladimir Schuldeis | Daniela Escobar Lopez | Daniel Tannert | Santiago Stanelle
Susann Scheffel | Nataliia Trotsiuk | Krasimira Kirilova

VEN
restaurant & bar

Main courses

VEN – Cut of the Week / Catch of the Day
Our service team will be happy to provide you with information, and our kitchen crew will advise you on the current offers and preparation methods. Please feel free to ask us for our recommendations.

Tonkatsu
Breaded Iberico pork cutlet | Fregola – Sarda | Pimientos de Padrón | Melon | Tonkatsu dip
€39

Chicken fricassee 2.0
Chicken | Carrot | Peas | Mushrooms | Black salsify | Crispy rice | Yuzu | Jus
€29

Codfish
Poached codfish | Black pudding | Chorizo | Pineapple | Pointed cabbage | Fondant potatoes €32

Jackfruit goulash vegan
Jackfruit | Pearl onions | Mushrooms | Peppers | Celery | Madeira | Rosemary | Papas arrugadas
€25

Desserts and Cheese

Crema Catalana
Crema Catalana | Caramel | Orange sorbet | Canonita liqueur €12

`Armer Ritter`
Torrijas with kaymak | Honey | Lime | Olive oil – Ice cream €11

Say Cheese!
International cheese selection | 2 types of chutney | Fruit bread €14

Meliã Rewards Punkteeinlösung 1€ = 250 Punkte
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.