

VORSPEISE | STARTER

Ziegenkäse im Knuspermantel Trüffel Honig Bunter Kräuter Salat Nüsse Goat Cheese in a Crispy Coat Truffle Honey Herb Salat Nuts	17€
Ceviche von der Black Tiger Garnele Mango Chutney Koriander Avocado Ceviche of Giant Tiger Prawn Mango Chutney Coriander Avocado	18€
Carpaccio vom US Rind Zitronen Schmand Wachtelei Kapernäpfel Kaviar US Beef Carpaccio Lemon Sour Crème Quail Egg Caper Apples Caviar	18€

SUPPE | SOUP | ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE COURSE

Erbsenschaumsuppe Meerrettich Kerbel Jakobsmuschel Apfel Cream of Pea Soup Horseradish Chervil Scallop Apple	16€
--	-----

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gegrilltes Tagliata vom Black Angus Roastbeef Toskanischer Rucola Panzanella Salat Parmesan Pinienkerne Grilled Tagliata of Black Angus Roast Beef Tuscan Arugula Panzanella Salad Parmesan Pine Nuts	34€
Gebratener Kabeljau Kenia Bohnen Kartoffelpüree Fermentierter Knoblauch Beurre Blanc Fried Cod Kenya Beans Mashed Potatoes Fermented Garlic Beurre Blanc	32€
Barbarie Entenbrust Shiitake Pak Choi gegrillter Mais Cashew Jus Barbarie Duck Breast Shiitake Pak Choi Grilled Corn Cashew Jus	28€
Bärlauch Gnocchi Crème Fraîche Zitrone Konfierte Tomate Wild garlic gnocchi Crème fraîche Lemon Confit tomato	20€
Linguine Erdnuss Chili Garnele Shiitake Zitronengras Linguine Peanut Chili Shrimp Shiitake Lemongrass	22€

DESSERT | DESSERT

Kirsch Tarte Bananen Crumble Basilikum Sorbet Cherry Tart Banana Crumble Basil Sherbet	12€
Erdbeer Mille Feuille Blätterteig Mascarpone Strawberry Mille Feuille Puff pastry Mascarpone	10€

MELIÄ
REWARDS

Melia Rewards Gäste können auch mit Punkten bezahlen
Melia rewards guests can also pay with points