



Λ Q U Λ
MELIÃ

SPEISEKARTE
MENU
MENÚ

MELIÃ
DÜSSELDORF

VORSPEISEN

— SPANISCHE TAPAS

22€
5500W

TAPAS PLATTE

Baguette mit hausgemachter Aioli, Pimientos de Padrón, gebratene Chorizo, Oliven, Albóndigas in Tomatensauce, Serrano Schinken und Manchego Käse
Baguette with homemade aioli, pimientos de Padrón, fried chorizo, olives, albóndigas in tomato sauce, Serrano ham and Manchego cheese
Baguette con alioli casero, pimientos de padrón, choricitos fritos, aceitunas, albóndigas en salsa de tomate, jamón serrano y queso Manchego



4,50€
1125W

EINZELNE TAPAS

Einzeln bestellt (Preis pro Tapa):

Baguette mit hausgemachter Aioli
Pimientos de Padrón
Gebratene Chorizo
Portion Oliven
Manchego Käse
Albóndigas in Tomatensauce
Serrano Schinken

Ordered individually (price per tapa):

Baguette with homemade aioli
Pimientos de Padrón
Fried chorizo
Portion of olives
Manchego cheese
Serrano ham
Albóndigas in tomato sauce

Pedido por individual (precio por tapa):

Baguette con alioli casero
Pimientos de padrón
Choricitos fritos
Porción de aceitunas
Queso Manchego
Albóndigas en salsa de tomate
Jamón serrano



9€
2250W

GARNELEN ^{4STK.}

Gebraten in Knoblauch Öl
Prawns fried in garlic oil
Gambas al ajillo



VORSPEISEN

— SUPPEN & KLEINIGKEITEN

9€
2250

GERÖSTETE TOMATEN SUPPE

Mit Basilikum, Oliven Öl und Croutons

Roasted tomato soup with basil, olive oil and croutons

Sopa de tomate asado con albahaca,
aceite de oliva y picatostes



9€
2250

VEGANE KÜRBIS KOKOS SUPPE

Mit Zitronengras Schaum

Vegan pumpkin coconut soup with lemongrass foam

Sopa vegana de calabaza y coco con espuma de limoncillo



+3€ | 750

+ Garnelen | Prawns | Gambas



18€
4500

RINDER TATAR

Mit Senf Kaviar, Wachtelei, Kapern, Brot Chip
und Wildkräutern

Beef tartare with mustard caviar, quail egg, capers,
bread chips and wild herbs

Tartar de ternera con caviar de mostaza, huevo de codorniz,
alcaparras, chips de pan y hierbas silvestres



16€
4000

ZIEGENKÄSE

Mit Thymian Honig, karamellisierte Pistazien,
Feigen und Rucola

Goat's cheese with thyme honey,
caramelised pistachios, figs and rocket

Queso de cabra con miel de tomillo,
pistachos caramelizados, higos y rúcula



HAUPTSPEISEN

— KLASSIKER

20€
5000🍷

CLUB SANDWICH

Hähnchen-Brustfilet, Schinken, Ei,
Gurke, Tomate und Pommes Frites
Chicken breast fillet, ham, egg,
cucumber, tomato and french fries
Pechuga de pollo, jamón, huevo,
pepino, tomate y patatas fritas



23€
5750🍷

MELIÁ BURGER

Rinderpatty mit Cheddar Käse, Salat,
eingelegten Gurken, roten Zwiebeln und Pommes Frites
Beef patty with cheddar cheese, lettuce,
pickled gherkins, red onions and chips
Hamburguesa de ternera con queso cheddar,
lechuga, pepinillos encurtidos, cebolla roja y patatas fritas



Vegane Option möglich
Vegan Option available
Opción Vegana disponible

28€
7000🍷

WIENERSCHNITZEL

Kalbsrücken, Preiselbeeren und Pommes Frites
Made from veal loin, cranberries and french fries
Elaborado con lomo de ternera, arándanos rojos
y patatas fritas.



18€
4500🍷

CAESAR SALAT

Romana Salatherzen mit Caesar Dressing
mit Sardellen, Kapern, Parmesan und Croutons
Romaine lettuce hearts with Caesar dressing
with anchovies, capers, Parmesan cheese and croutons
Corazones de lechuga romana con aderezo César
con anchoas, alcaparras, queso parmesano y picatostes.



+5€ | 1250🍷
+7€ | 1750🍷

+ Hähnchen | Chicken | Pollo
+ Garnelen | Prawns | Gambas

HAUPTSPEISEN

— DÜSSELDORFER KLASSIKER

26€
6500W

SAUERBRATEN

Mit glasierten Möhren und Servietten Knödel
With glazed carrots and bread dumplings
Asado agri dulce con zanahorias glaseadas
y albóndigas de pan



35€
8750W

KALBS STEAK

Mit Grillgemüse und Pommes
Veal steak with grilled vegetables and French fries
Filete de ternera con verduras a la parrilla y patatas fritas

26€
6500W

SCHWEINEFILET

Gebraten mit Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelmousseline
und Romanesco, Pastrinaken Crunch
Roasted pork fillet with chanterelle cream sauce,
potato mousse and romanesco, parsnip crunch
Filete de cerdo asado con salsa de crema de rebozuelos,
mousse de patata y romanesco y crujiente de chirivía.



27€
6750W

MAIS-HÄHNCHENBRUST

Mit Sherry Jus, gefüllt mit Kräutern und Tomaten
dazu Polenta und grüner Spargel
Corn-fed chicken breast with sherry jus, stuffed with herbs
and tomatoes, served with polenta and green asparagus
Pechuga de pollo de corral con salsa de jerez, rellena de
hierbas y tomates, servida con polenta y espárragos verdes.



HAUPTSPEISEN

— FISCH & VEGETARISCHES

26€
6500₩

LACHS

Pochiert mit Weissweinsauce, Estragon Öl, Fenchel, Kartoffel Pave, Erbsen und Bacon
Poached salmon with white wine sauce, tarragon oil, fennel, potato pavé, peas and bacon
Salmón escalfado con salsa de vino blanco, aceite de estragón, hinojo, pavé de patata, guisantes y bacon.



19€
4750₩

GNOCCHI

Mit Salbei-Sahne-Sauce, Cherry Tomaten und Parmesan
With sage cream sauce, cherry tomatoes and Parmesan cheese
Con salsa de crema de salvia, tomates cherry y queso parmesano



19€
4750₩

MISO AUBERGINE

Mit Terijakisauce, Sesam, Basmatireis, Frühlingslauch und Daikon Kresse
Miso aubergine with teriyaki sauce, sesame seeds, basmati rice, spring onions and daikon cress
Berenjena al miso con salsa teriyaki, semillas de sésamo, arroz basmati, cebollas tiernas y berros de Daikon.



DESSERTS

— KLASSIKER

9€
2250

APFELSTRUDEL

Mit Vanille Eis, Crumble und Beeren

With vanilla ice cream, crumble and berries

Con helado de vainilla, crumble y frutos rojos



9€
2250

RED VELVET CAKE

Mit Schokoladen Sorbet, Himbeer Gel und Nuss Krokant

With chocolate sorbet, raspberry gel and nut brittle

Con sorbete de chocolate, gelatina de frambuesa

y turrón de nueces



9€
2250

CHEESECAKE

Hausgemacht mit Zimt Pflaumen und Salz Karamell

Homemade with cinnamon plums and salted caramel

Casero con ciruelas a la canela y caramelo salado



ALLERGENE

— LEGENDE

Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit fragen Sie uns.
In case of allergy or intolerance, ask us.
En caso de alergia o intolerancia alimentaria, pregúntenos.



Fisch
Fish
Pescado



Krebstiere
Crustaceans
Crustáceos



Weichtiere
Molluscs
Moluscos



Schalenfrüchte
Nuts
Nueces



Gluten
Gluten
Gluten



Laktose
Lactose
Lactosa



Eier
Eggs
Huevos



Sulfite
Sulphites
Sulfitos



Roggen
Gluten
Gluten



Lupine
Lupins
Altramuces



Sesam
Sesame
Sésamo



Erdnüsse
Peanuts
Cacahuètes



Soja
Soy
Soja



Sellerie
Celery
Apio



Senf
Mustard
Mostaza



Schwein
Pork
Cerdo



Vegetarisch
Vegetarian
Vegetariano



HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN
Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.

250☞ = 1€/€

AQUA
MELIÁ

MELIÁ
DÜSSELDORF