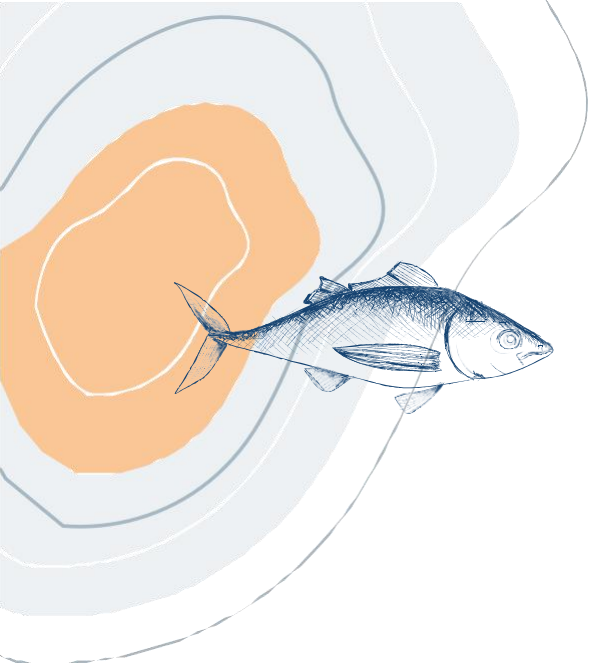
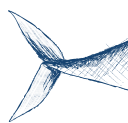




AQUA
MELIÄ

MITTAGSKARTE
LUNCH MENU
MENÚ MEDIODÍA



MELIÄ
DÜSSELDORF



VORSPEISEN

TAPAS PLATTE 22€ | 5500 ♡

Tapas Platte Baguette hausgemachte Aioli, Pimientos de padron, Chorizo, Serrano, Schinken und Manchego Käse
Tapas platter with baguette, homemade aioli, pimientos de padron, chorizo, Serrano ham and Manchego cheese
Plato de tapas con baguette, alioli casero, pimientos de Padrón, chorizo, jamón serrano y queso Manchego



TOMATEN SUPPE 9€ | 2250 ♡

Geräucherte Tomaten Suppe mit Basilkumschaum
Pesto Croutons
Smoked tomato soup with basil foam pesto croutons
Sopa de tomates ahumados con espuma de albahaca y crutones de pesto



CAESAR SALAT 18€ | 4500 ♡

Caesar Salat Romanasalat mit Caesar Dressing, Parmesan, Croutons, Gurken und Tomaten
Caesar salad with romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan croutons, cucumber and tomatoes
Ensalada César con lechuga romana, aderezo César, crutones de parmesano, pepino y tomate



HAUPTSPEISEN

CHILLI CON CARNE 16€ | 4000 ♡

Chilli con Carne vom Rind mit Basmati Reis Koriander und Sour Creme
Beef chilli con carne with basmati rice, coriander and sour cream
Chili con carne de ternera con arroz basmati, cilantro y crema agria

TOM KAH GAI CURRY 18€ | 4500 ♡

Tom Kah Cai Curry mit Zitronengras und knackigem Gemüse dazu Basmati Reis
Tom Kah Cai curry with lemongrass and crunchy vegetables, served with basmati rice
Curry Tom Kah Cai con limoncillo y verduras crujientes, acompañado de arroz basmati



TORTELLINI 18€ | 4500 ♡

Tortellini mit Ricotta Spinat Füllung, Parmesan Schaum und confierten Tomaten
Tortellini with ricotta and spinach filling, parmesan foam and confit tomatoes
Tortellini rellenos de ricotta y espinacas con espuma de parmesano y tomates confitados



CURRYWURST 16€ | 6500 ♡

Geflügel Curry Wurst mit hausgemachter Curry Sauce und Pommes Frites
Chicken curry sausage with homemade curry sauce and French fries
Salchicha de pollo al curry con salsa de curry casera y patatas fritas

DESSERT

CREME BRULEE 9€ | 2250 ♡

Creme Brulee mit marinierten Beeren
Crème brûlée with marinated berries
Crème brûlée con bayas marinadas



ALLERGENE



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
Altramucos



Sesam
Sesame
Sésamo



Erdnüsse
Peanuts
Cacahuets



Soja
Soy
Soja



Sellerie
Celery
Apio



Senf
Mustard
Mostaza



Schwein
Pork
Cerdo