



AQUA
MELIÃ

SPEISEKARTE
MENU
MENÚ



MELIÃ
DÜSSELDORF

VORSPEISEN
— SPANISCHE TAPAS

22€
5500 W

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

5,00€
1250 W

EINZELNE TAPAS
Einzeln bestellt (Preis pro Tapas):
Baguette und hausgemachte Aioli
Pimientos de Padrón
Portion Oliven
Manchego-Käse
Serrano-Schinken
Gebratene Chorizo
Ordered individually (price per tapas):
Baguette with homemade aioli
Pimientos de Padrón
Fried chorizo
Portion of olives
Manchego cheese
Serrano ham
Pedido por individual (precio por tapas):
Baguette con alioli casero
Pimientos de padrón
Choricitos fritos
Porción de aceitunas
Queso Manchego
Jamón serrano

9€
2250 W

GARNELEN 4STK.
Gebraten in Knoblauch Öl
Prawns fried in garlic oil
Gambas al ajillo

AQUA
MELIÃ

MELIÃ
DÜSSELDORF

VORSPEISEN

— SUPPEN & KLEINIGKEITEN

10€
2500 ♡

KÜRBISSUPPE

Mit Kürbiskernöl, rosa Pfeffer und Petersilienschaum
Pumpkin soup, Pumpkin seed oil, pink pepper and parsley foam
Sopa de calabaza, aceite de semilla de calabaza, pimienta rosa y espuma de pereji

12€
3000 ♡

HÜHNERSUPPE

Mit Fadennudeln, Sellerie, Möhren und Hähnchenfleisch
Chicken soup, vermicelli noodles, celery, carrots and chicken
Sopa de pollo, fideos finos, apio, zanahorias y pollo

15€
3750 ♡

MARINIERTE CHAMPIGNONS

mit Serrano-Schinken, Mozzarella, Kräuteröl, Parmesan, frittierte Kapern , Zitronenöl, knusprigem Lauch und Wildkräutern
Marinated mushrooms, serrano ham, mozzarella, herb oil, parmesan, fried capers, lemon oil, crispy leek and wild herbs
Champiñones marinados, jamón serrano, mozzarella, aceite de hierbas, parmesano, alcaparras fritas, aceite de limón, puerro crujiente y hierbas silvestres

Vegane Option möglich
Vegan Option available
Opción Vegana disponible

15€
3750 ♡

KNUSPRIG GEBACKENER FETA

Marinierte Tomaten, Kalamata-Oliven, Rucola, Croutons und Pinienkerne
Crispy baked feta, marinated tomatoes, Kalamata olives, rocket, croutons and aceitunas
Feta crujiente alhorno,tomates marinados, kalamata aceitunas, rúcula,picatostes, piñones y pine nuts

15€
3750 ♡

ROTE-BETE-CARPACCIO

Apfel-Vinaigrette, karamellisierte Walnüsse, Granatapfel, knuspriges Röstbrot und Aceto-Creme
Beetroot carpaccio, apple vinaigrette, caramelized walnuts, pomegranate, crispy toasted bread and balsamic cream
Carpaccio de remolacha, vinagreta de manzana, nueces caramelizadas, granada, pan tostado crujiente y crema de aceto balsámico

AQUA MELIÃ

MELIÃ DÜSSELDORF

HAUPTSPEISEN

— KLASSIKER

23€
5750 W

MELIÁ BURGER

Rinderpatty mit Cheddar Käse, Salat, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Pommes Frites
Beef patty with cheddar cheese, lettuce, pickles, 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 W

WIENERSCHNITZEL

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

18€
4500 W

CAESAR SALAT

Romana Salatherzen, 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 salsa César con anchoas, alcaparras, queso parmesano y picatostes

+5€ | 1250 W *+ Hähnchen | Chicken | Pollo*
+9€ | 2250 W *+ 3x Garnelen | 3x Prawns | 3x Gambas*

AQUA
MELIÃ

MELIÃ
DÜSSELDORF

HAUPTSPEISEN

— DÜSSELDORFER KLASSIKER

28€
7000₩

MAIS-HÄHNCHENBRUST

Sautierte Bohnen, Kartoffelpüree, violette Kartoffelchips und Jus
Corn-fed chicken breast, sautéed beans, mashed potatoes, purple potato crisps and jus
Pechuga de pollo de maíz, judías de salteadas, puré de patatas,chips de patata morada y jugo de carne

38€
9500₩

GEBRATENES RINDERFILET

Kräftige Pfefferjus, Pimientos de Padrón, Pommes Frites und gemischter Salat
Pan-fried beef fillet, strong pepper jus, pimientos de padrón, french fries and mixed salad
Filete de ternera a la plancha, salsa de pimienta, pimientos de Padrón,patatas fritas y ensalada mixta

21€
5250₩

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

— DÜSSELDORFER KLASSIKER

19€
4750₩

HIMMEL UN ÄÄD

Gebratene Blutwurst mit Apfel Sellerie Püree, Bratenjus und Röst-Zwiebeln
fried black pudding with apple and celery purée, gravy and fried onions
Morcilla frita con puré de manzana y apio, salsa de asado y cebolla asada

AQUA MELIÃ

MELIÃ DÜSSELDORF

HAUPTSPEISEN

— FISCH & VEGETARISCHES

28€
7000 ₩

OFENGEGARTE FORELLE IM GANZEN

Mit Chimichurri, Schmortomaten,
Petersilienkartoffeln und Wildkräuter
Whole oven-baked trout, chimichurri, braised tomatoes,
parsley potatoes and wild herbs
Trucha entera al horno, chimichurri, tomates guisados,
patatas al perejil y hierbas silvestres

18€
4500 ₩

SPAGHETTI IN CREMIGER TRÜFFEL-SAUCE

Mit Trüffel-Sahne-Sauce, Parmesan, frischer Pfeffer und
Rucola
Spaghetti in creamy truffle sauce, parmesan, freshly ground
pepper and rocket
Espaguetis con salsa cremosa de trufa, parmesano, pimienta
molida y rúcula

Vegane Option möglich
Vegan Option available
Opción Vegana disponible

AQUA
MELIÃ

MELIÃ
DÜSSELDORF

DESSERTS

— KLASSIKER

11€
2750

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Homemade tiramisu
Tiramisú casero

11€
2750

CRÈME BRÛLÉE

Mit Himbeersorbet und frischen Beeren
Crème brûlée with raspberry sorbet and fresh berries
Crème brûlée, con sorbete de frambuesa y frutos rojos frescos

11€
2750

AMERICAN CHEESECAKE

Mit Aprikosen-Coulis und Salzkaramell
American cheesecake with apricot coulis and salted caramel
Tarta de queso americana, coulis de albaricoque y caramelo salado

AQUA
MELIÃ

MELIÃ
DÜSSELDORF

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 Cacahuetes
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
MELIÃ

MELIÃ
DÜSSELDORF