

Zu Beginn

Bruschetta

*Ofenfrische Baguette mit Tomaten,
Knoblauch, Rucola & Parmesan*

€12,-

Feta aus dem Ofen

Mit Honig glasiert an Kräutersalat & Granatapfel

€14,-

Carpaccio vom Rind

Mit Rucola, Parmesan & Balsamico Creme

€17,-

Bärlauchsuppe

Mit Kartoffeln, Zwiebeln & Knollensellerie

€10,-

Frühlings Minestrone

Mit gerösteten Brotscheiben & Basilikum Pesto

€10,-

In der Zwischenzeit

Melia Bowl

*Mit Bulgur, Rucola, Kichererbsen, Lauchzwiebeln,
Gurke, Erdnüssen & Sesamdressing*

€17,-

Gnocchi

In Salbeibutter

€15,-

Glasnudelsalat

Mit Sweet Chili Sauce & gegrillten Garnelen

€15,-

Ihr Hauptaktör

Tagliatelle

Mit geriebenem Parmesan & gehobeltem Trüffel

€22,-

Kalbssteak ca. 200gr

Mit Thymian-Jus, grünem Spargel & Kartoffelgratin

€32,-

Brust vom Kikok Huhn

Mit lauwarmen Cous Cous Salat

€30,-

Rotes Thai Curry

Mit Wok-Gemüse, Jasminreis & Kokos

€21,-

+ Tofu Chunks €5,-

+ Hähnchenbrust €5,-

+ Garnelen €7,-

Lachsfilet ca. 180gr

Mit Ratatouille-Gemüse & Kafirrisotto

€30,-

Zum Abschluss

Limetten Creme Brûlée

Mit marinierten Beeren

€7,-

Melía Cheesecake

Mit marinierten Beeren

€8,-

Schokoladenbrownie

Mit Karamellsauce, Knuspercrumble & Sorbet

€9,-

Obstsalat

Mit Joghurtcreme

€7,-

MELIÄ
DUSSELDORF

For The Beginning

Bruschetta

*fresh baked baguette with tomatoes,
garlic, rocket & parmesan*

€12,-

Baked Feta cheese

glazed with honey, served with herb salad & pomegranate

€14,-

Beef carpaccio

served with rocket, parmesan cheese & balsamico crème

€17,-

Wild garlic soup

served with potatoes, onions & celery root

€10,-

Spring minestrone

Served with toasted bread & basil pesto

€10,-

Something in between

Melia Bowl

*bulgur, rocket, chickpea, spring onion,
cucumber, peanuts & sesame dressing*

€17,-

Gnocchi

Served in sage butter

€15,-

Glass noodle salad

served with sweet chili sauce & grilled prawns

€15,-

Main actor

Tagliatelle

served with grounded parmesan cheese & planed truffle

€22,-

Calf steak ca. 200gr

served with thyme sauce, green asparagus & potatoes au gratin

€32,-

Breast of Kikok chicken

served with warm cous cous salad

€30,-

Red Thai Curry

served with grilled vegetables, jasmin rice & coco

€21,-

+ Tofu chunks €5,-

+ Chicken breastt €5,-

+ Prawns €7,-

Salmon filet ca. 180gr

served with vegetables kind of ratatouille & kafir risotto

€30,-

Sweet final

Lime Creme Brûlée

served with marinated berries

€7,-

Melía Cheesecake

served with marinated berries

€8,-

Chocolate brownie

served with caramel sauce, crumble & sorbet

€9,-

Fruit salad

served with yoghurt cream

€7,-