

Vorspeisen/ Starter

EUR

Terrine **von Kartoffel und Lauch mit knusprigem Perlhuhnrilette** **13,00**
Terrine of Potato and leek with crispy of guinea fowl rillettes

Geeistes Parfait **von der Tomate in Trüffelgelee auf warmer Kürbisterrine und Aprikosensorbet** **14,00**
Iced parfait of tomatoes in truffle jelly on warm pumpkin terrine and apricot sherbet

Ziegenkäse **3erlei gebacken im Pumpernickelmantel, Sorbet auf Walnussbrot und mariniertem Rindercarpaccio** **15,00**
Goat cheese 3erlei baked in a pumpernickel, sherbet on walnut bread and marinated beef carpaccio

Sesam Vacherin **gefüllt mit Stopfleberterrine und Kirschparfait, gebratenen Pilzen und Pomelodressing** **15,00**
Sesame Vacherin filled with foie gras terrine and cherry parfait, roasted mushrooms and pomelo dressing

Suppen/ Soup

Schaumsuppe **von der Quitte mit geschmorter Roma Tomate und Avocado** **7,00**
Foam soup of quince with stewed Roma tomato and avocado

Schaumsuppe **von Rauchaal und Dill mit knusprigem Schaumbrot von der Birne** **8,00**
Foam soup of smoke eel and dill with crispy peas foam bread

Essenz **vom Perlhuhn mit gefüllter Tomarillo und Cranberryschaum** **7,00**
Essence of guinea fowl with stuffed Tomarillo and cranberry foam

Zwischengerichte/ Entremets

EUR

"Rubens Sandwich" **New York Style mit gegrilltem Roggenbrot, Champagnerkraut Pastrami, Manchegoschaum und "Chunky Fries"** **13,00**
"Rubens Sandwich" New York Style with grilled rye bread, champagne cabbage pastrami, Manchego foam and "Chunky Fries"

Aloo Gobi **von Kartoffel und Blumenkohl mit gebeizter Makrele und Tomatenschaum** **14,00**
Aloo Gobi of potato and cauliflower with pickled mackerel and tomato foam

Warmer Salat **von "Zwergen des Waldes" mit Pilzravioli, gefüllte Kräuterseitlinge, gegrilltem Steinpilz und Pinienkern Vinaigerette** **16,00**
Warm salad of "dwarf forest" with mushroom ravioli, stuffed eryngii, grilled cépe and pine nut vinaigerette

Fisch/ Fish

Doradenfilet **gerollt und mit Essiggemüse gedünstet auf Kartoffel-Blutwurst Terrine mit Tomaten Vinaigerette** **22,00**
Sea bream fillet rolled and pickled vegetables steamed served on potato blood sausage terrine with tomato vinaigerette

Lachsforelle **gefüllt und drei gebratene Riesengarnelen auf warmer Gemüseterrine, Basilikumstampf, Speckschaum und Serrano Crisps** **23,00**
Salmon trout filled and three fried jumbo prawns on warm vegetable terrine, basil mashed, bacon foam and Serrano crisps

Schwertfisch, **Pulpo und iberischer Schinken auf Kaperncrème, Orangen-Koriander Buñoelos und Olivenschaum** **24,00**
Swordfish, octopus and Iberian ham on caper cream, orange- coriander Buñoelos and olive foam

Steinbutt **gegrillt im Frühlingsrollenteig auf Kartoffelrisotto mit Rotweinjus und glasierten Karottenspagetti** **24,00**
Turbot grilled in spring roll on pastry potato risotto with red wine jus and glazed carrotspaghetti

Fleisch/ Meat

EUR

Kalbsbäckchen **zart geschmort, mit hausgemachten Nuss Oricchette, gegrillter Pflaume und Salat von Rosenkohl Rucola und Babyspinat** **24,00**

Veal cheeks tender braised, with homemade walnut Oricchette, grilled plum and salad of brussels sprouts
Rocked and baby spinach

Knusprige Scheiben **von Terriyaki glasierter Ente und Ibericoschwein, gefüllten Kokos-Koriander Crepé und in Tandoori marinierte Schwarzwurzel** **24,00**

Crispy slices of Terriyaki glazed duck and Iberico pork, filled coconut coriander crepé and marinated in tandoori black salsify

Rinderfilet **Wellington "Meliá 2011" mit Steinpilzcrème, Schinken, Blätterteig und Pilzen** **25,00**

Beef Wellington "Meliá 2011" with cépe cream, ham, puff pastry and mushrooms

Fleisch vom Grill / Meat from the grill

Lammracks **240 gr** **26,00**

Rack of Lamb

Rinderfilet **200 gr** **26,00**

Beef fillet

Kalbskotelett **240 gr** **26,00**

Veal Loin

**Alle unsere Grillgerichte werden serviert mit einem Kartoffelgratin, getrockneten Tomaten und Koriander- Bohnen, sowie einem in Olivenöl pochierten Champignon.
Wahlweise servieren wir Ihnen Sauce Bearnaise, Pfefferjus oder Kräuterbutter zu Ihrer Bestellung.**

All our grilled dishes are served with potato gratin, dried tomato and coriander beans and a olive oil poached mushroom.
For your condiment please choose sauce béarnaise, green pepper sauce or herb butter.

Klassiker und Salate/ Classics and Salads

EUR

Salat Salad	von Baby Mangold und Kopfsalat auf Melonen-Gazpacho-Dressing mit Ziegenkäse Samosas of baby chard and lettuce on melon gazpacho dressing with goat's cheese Samosas	10,00
Knackiger Crisp	Romana Salat mit Manchego und Vichyssoise Dressing, süß-sauren Baby Mais und gebratenen Pilzen cos lettuce with Manchego and Vichyssoise dressing, sweet-sour baby corn and fried mushrooms	10,00
Rucola-Spinat Arugula-spinach	Salat mit 6 gebratenen Riesengarnelen, glasierten Gurken und Hummer Dressing salad with 6 grilled king prawns, glazed cucumber and lobster dressing	13,00
Knackiger Crisp	Salat, knuspriger Speck und Birne mit glasierten Putenstreifen salad, crispy bacon and pear with glazed turkey breast	12,00
Kabeljau Steamed cod	gedämpft in Senfschaum, Wurzelgemüse und Kartoffel- Gurkenstampf in mustard foam, root vegetables and potato-cucumber mash	19,00
Kalbsleber Calf`s liver	gebraten auf Schalotten Creme, Kartoffeln, Apfel und Rotwein Jus pan fried on cream of shallots, potatoes, apple and red wine jus	20,00

Kleine Speisekarte/ *Extract of our menu*

Unsere Auswahl von 15:00-18:00 Uhr und von 22:15-23:30 Uhr

EUR

Our assortment from 3:00-6:00 pm and from 10:15-11:30 pm

Hausgemachtes Focaccia mit Tomate-Mozzarella und Rucola

8,50

Home made Focaccia with tomatoes, mozzarella and rocket salad

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

8,50

Mixed salad with strips of turkey

Schaumsuppe von der Quitte mit geschmorter Roma Tomate und Avocado

7,00

Foam soup of quince with stewed Roma tomato and avocado

Schaumsuppe von Rauchaal und Dill mit knusprigem Schaumbrot von der Birne

8,00

Foam soup of smoke eel and dill with crispy peas foam bread

Doradenfilet gerollt und mit Essiggemüse gedünstet auf Kartoffel-Blutwurst Terrine mit Tomaten Vinaigrette

22,00

Sea bream fillet rolled and pickled vegetables steamed served on potato blood sausage terrine with tomato vinaigrette

Schwerffisch, Pulpo und iberischer Schinken auf Kaperncrème, Orangen-Koriander Buñoelos und Olivenschaum

24,00

Swordfish, octopus and Iberian ham on caper cream, orange- coriander Buñoelos and olive foam

Kalbsbäckchen zart geschmort, mit hausgemachten Nuss Oricchette, gegrillter Pflaume und Salat von Rosenkohl Rucola und Babyspinat

24,00

*Veal cheeks tender braised, with homemade walnut Oricchette, grilled plum and salad of brussels sprouts
Rocked and baby spinach*

Rinderfilet Wellington "Meliá 2011" mit Steinpilzcrème, Schinken, Blätterteig und Pilzen

25,00

Beef Wellington "Meliá 2011" with cépe cream, ham, puff pastry and mushrooms

Rumpsteak mit Pilzen à la crème und Kartoffelgratin

19,00

Rump steak with mushrooms à la crème and potato gratin

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat

17,50

Pan-fried veal escalope Vienna style with salad and sautéed potatoes

Spanischer- und Französischer Käse mit Früchtebrot

8,50

Selection of Spanish and French cheese with fruit bread

Dessert

Sweets

EUR

„Orange Magarita“	„Meliá 2011“ Parfait von Orange, Triple Sec und Cava, kandierter Orangenschale, Tequilaschaum und Blutorangen Sorbet	6,00
„Orange Magarita	„Meliá 2011“ Parfait of orange, Triple Sec and Cava, candied orange peel, tequila foam and blood orange sorbet	
Winterlicher	Bienenstich mit Nuss- Honig Parfait, Mascarpone Creme und warmen Apfelsüppchen	6,00
Wintely	bee sting cake with nut-honey parfait, mascarpone cream and warm apple stew	
Schokoladen	Buchteln mit Nougat- Ganache, Birne in Tempura und Weinschaumeis mit Baileysschaum	6,00
Chocolate	dumplings with hazelnut ganache, pear in tempura and wine foam ice cream with Baileys foam	
Coca de Vidre	von der Stolle, pikanter Pflaume und Amaretto mit Rotwein Eis	6,00
Coca de Vidre	of stollen, spiced plum and amaretto with red wine ice cream	
5 Sorten	französischer und spanischer Käse mit warmen Früchtebrot und Birnenchutney	8,50
5 Kinds	of French and Spanish cheese with warm fruit bread and pears chutney	