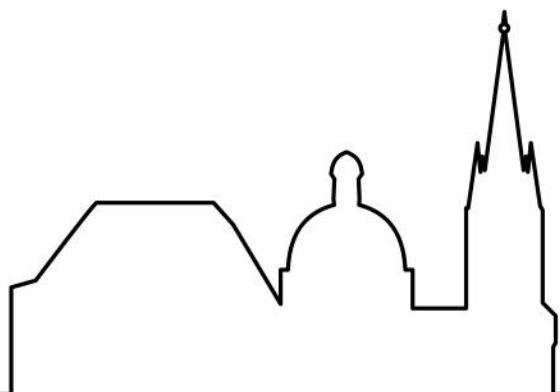


• Speisekarte •
• Menu •

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **Meliá**Rewards Punkten zahlen!
All prices are in €uros, including service and VAT.
You can also use your **Meliá**Rewards Points for payment

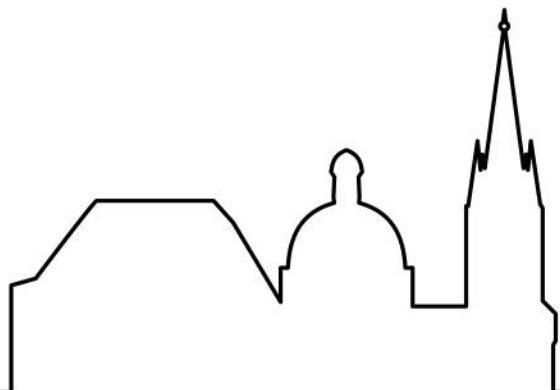


HERZLICH WILLKOMMEN!

Lassen Sie sich in einer lässig-eleganten Atmosphäre mit eindrucksvollen Aromen, den besten Zutaten und viel Leidenschaft von uns verzaubern.

WARM WELCOME

Let yourself be enchanted by us in a casually elegant atmosphere with impressive aromas, the best ingredients, and a lot of passion.



Starter Sensations

Rinder Tartar | *Beef tartar*

Essiggemüse | Gebeiztes Eigelb | Senfkorn | Brioche
Pickled vegetables | Cured egg yolk | Mustard seed | Brioche

16 € | 4000 ♡

Compressed Watermelon

Feta | Oliven | Koriander | Melonen-Chili-Ketchup
Feta | Olives | Cilantro | Melon-Chili-Ketchup

13 € | 3250 ♡

Wildkräutersalat | *Wild herb salad*

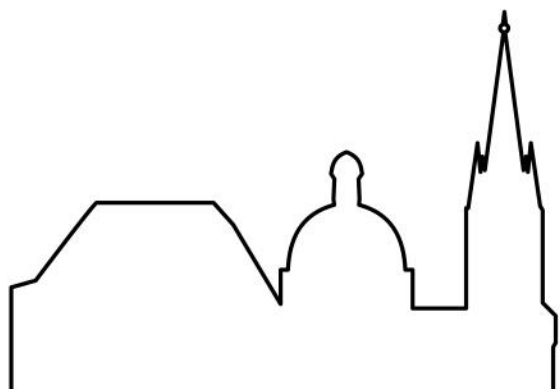
Gepickeltes Gemüse | Gemüsechips | Ei | Sonnenblumenkerne | Granatapfeldressing
Pickled vegetables | Vegetables chips | Egg | Sunflower seeds | Dressing of pomegranate

11 € | 2750 ♡

Gazpacho

Gebackene Salzwassergarnele | Ciabatta | Chorizo-Öl
Baked saltwater shrimp | Ciabatta | Chorizo oil

14 € | 3500 ♡



Social Bites

Gruß aus Spanien | *Spanish greetings*

Serrano Schinken | Chorizo Salami | Manchego | Bella di Cerignola Oliven
Serrano ham | Choriza salami | Manchego | Bell adi Cerignola olives

18 € | 4500 ♡

Tapas Variation | *Tapas variety*

Salzwasser Garnelen mit Aioli | Chorizo in Rotwein | Pimientos de Patron
Saltwater shrimp | Chorizo in red wine | Padrón peppers

19 € | 4750 ♡

Pulled Jack Taco mit Pico de Gallo

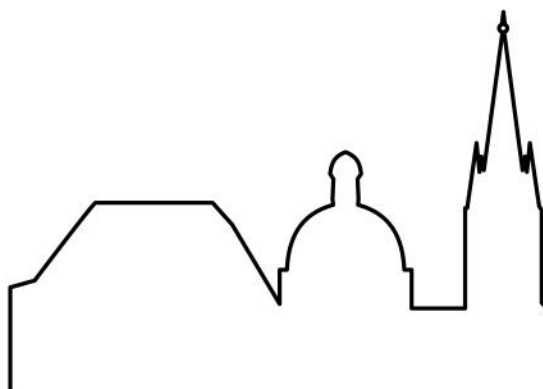
Jackfruit | Avocado | Tomaten | Schwarze Bohnen | Limette | Koriander
Jackfruit | Avocado | Tomatoes | Black beans | Lime | Cilantro

16 € | 4000 ♡

Flammkuchen | *Tarte flambée*

Pfifferlinge | Frühlauch | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne
Chantarelles | Spring onion | Cherry tomatoes | Arugula | Pine nuts

17€ | 4250 ♡



Top Picks

Grass-Fed-Beef-Filet | 200 g | Neuseeland | *New Zealand*

Dauphine-Kartoffeln | Aprikosen-Pfifferling-Gemüse | Geräucherte Baby Karotten

Madeira Jus

Dauphine potatoes | Apricot-chaterelle-vegetable | Smoked baby carrots | Madeira jus

39€ | 9750 ♡

Confierter Schweinebauch & Pulpo | *Confit pork belly & octopus*

Cremige Chorizo-Polenta | Gepoppte Schweineschwarte | Dicke Bohnen | Apfel | Apfel Jus

Creamy Chorizo polenta | Popped pork rind | Broad beans | Apple | Apple jus

31€ | 7750 ♡

Maispoularden Brust | *Corn-fed chicken breast*

Wurzelgemüse | Kartoffelpüree | Trauben Croutons | Riesling Thymian Velouté

Root vegetables | Mashed potatoes | Grape croutons | Riesling thyme velouté

26€ | 6500 ♡

Schwertfisch Steak | *Swordfish steak*

Krustentier Risotto | Baby Mangold Salat | Getrocknete Tomaten | Zitronen-Gel | Olivenöl

Shellfish Risotto | Baby swiss chard salad | Sun-dried tomatoes | Lemon gel | Olive oil

32€ | 8000 ♡

Tagliarini

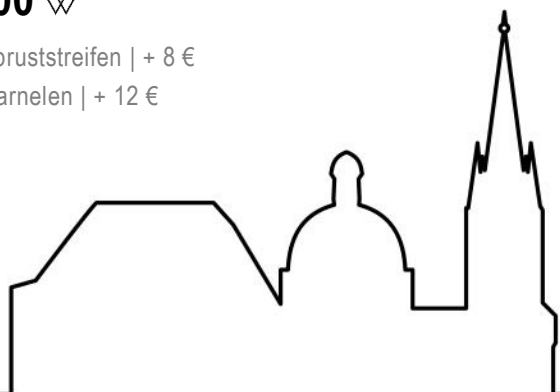
Basilikum Pesto | Confierte bunte Tomaten | Grana Padano | Pinienkerne | Rucola

Basil pesto | Confit colorful tomatoes | Grana Padano cheese | Pine nuts | Arugula

18€ | 4500 ♡

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen | + 8 €

Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen | + 12 €



All Time Favourites

UpTowns Caesar Salad

Romana Salat | Caesar Dressing | Bacon | Tomaten | Kapern | Grana Padano | Pinienkerne
Croutons

Romana salad | Caesar dressing | Bacon | Tomatoes | Capers | Grana Padano cheese | Pine nuts | Croutons

17€ | 4250 ♡

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen | + 8€

Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen | + 12€

Classic Cheeseburger

180 g Prime Beefpatty | Sesam Bun | Eigelegte Gurken | Cheddar | Ketchup | Senf
Rote Zwiebeln | SkinOn Fries

*180 g Prime beef patty | Sesam bun | Pickled cucumber | Cheddar | Ketchup | Mustard | Red onions
SkinOn fries*

24€ | 6000 ♡

Upgrade - Dein zweites 180 g Prime Beefpatty | + 6€

Vegetarische Alternativ - Erbsenprotein-Patty

Bun Cha - Vietnamesischer Reismudelsalat

Vietnamese ricenoodle salad

Lotuswurzel | Gemüse | Sprossen | Basilikum | Minze | Erdnüsse

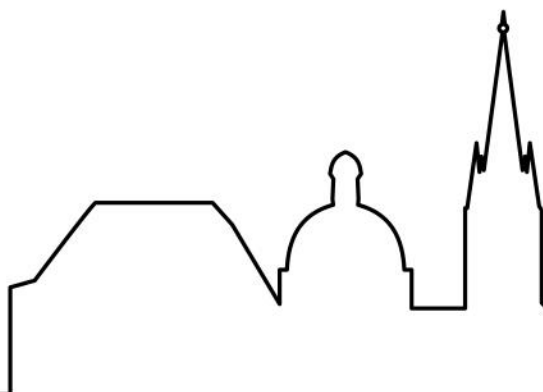
Nuoc Cham - vietnamesisches Limettendressing

Lotus root | Vegetables | Sprouts | Basil | Mint | Peanuts | Nuoc Cham – Vietnamese lime dressing

19€ | 4750 ♡

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen | + 8€

Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen | + 12€



Sweet Endings

Uptown Cheese Cake

Blaubeerragout

Ragout of blueberry

10€ | 2500 ♡

Lemon Tarte

Meringues | Zitrone | Pinienkerne

Meringues | Lemon | Pine nuts

12€ | 3000 ♡

Schokoladen Cremeux | *Chocolate Cremeux*

Passionsfrucht-Joghurt-Eis | Passionsfrucht Mousse | Muscovado Crumble

Passionfruit yogurt ice cream | Passionfruit mousse | Muscovado crumble

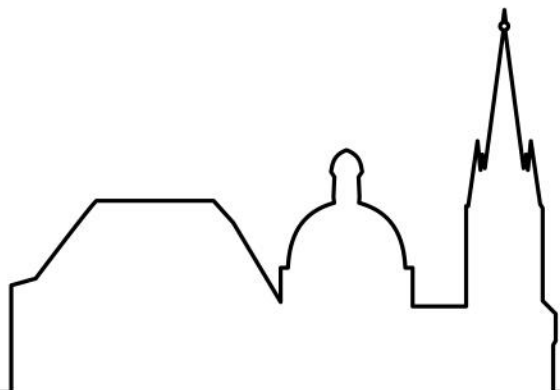
14€ | 3500 ♡

Zitronen-Sorbet | *Lemon sorbet*

Zitrone | Blaubeere | Wodka

Lemon | Blueberry | Wodka

13€ | 3250 ♡



Culinary Creation

(bis max. 6 Personen)

Rinder Tartar | *Beef tartar*

Essiggemüse | Gebeiztes Eigelb | Senfkorn | Brioche
Pickled vegetables | Cured egg yolk | Mustard seed | Brioche

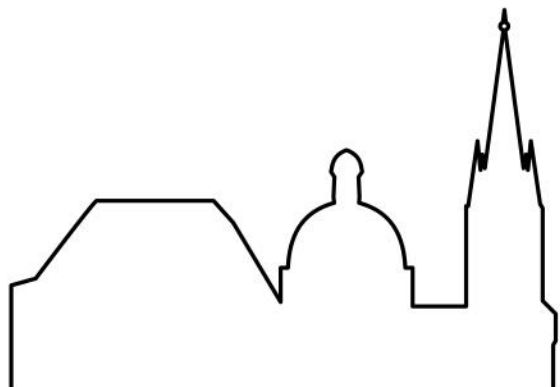
Maispouarden Brust | *Corn-fed chicken breast*

Wurzelgemüse | Kartoffelpüree | Trauben Croutons | Riesling Thymian Velouté
Root vegetables | Mashed potatoes | Grape croutons | Riesling thyme velouté

Schokoladen Cremeux | *Chocolate Cremeux*

Passionsfrucht-Joghurt-Eis | Passionsfrucht Mousse | Muscovado Crumble
Passionfruit yogurt ice cream | Passionfruit mousse | Muscovado crumble

52€ | 13.000 



Family Style

(ab 6 Personen)

To share auf dem Tisch

Flammkuchen | *Tarte flambée*

Pfifferlinge | Frühlauch | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne

Chantarelles | Spring onion | Cherry tomatoes | Arugula | Pine nuts

Tapas „Family“ Variation

Salzwasser Garnelen mit Aioli | Chorizo in Rotwein | Pimientos de Patron | Serrano Schinken

Chorizo Salami | Manchego | Bella di Cerignola Oliven

Saltwater shrimp with aioli | Chorizo with red wine | Padrón peppers | Serrano ham | Chorizo salami

Manchego | Bella die Cerignola olives

Wahlweise pro Person

Maispouarden Brust | *Corn-fed chicken breast*

Wurzelgemüse | Kartoffelpüree | Trauben Croutons | Riesling Thymian Velouté

Root vegetables | Mashed potatoes | Grape croutons | Riesling thyme velouté

oder

Tagliarini

Basilikum Pesto | Confierte bunte Tomaten | Grana Padano | Pinienkerne | Rucola


Basil pesto | Confit colorful tomatoes | Grana Padano cheese | Pine nuts | Arugula

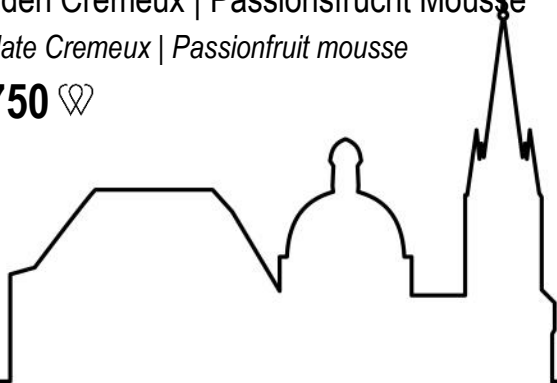
To share auf dem Tisch

Desservariation

Uptwon Cheese Cake | Lemon Tarte | Schokoladen Cremeux | Passionsfrucht Mousse

Uptown Cheese Cake | Lemon Tarte | Chocolate Cremeux | Passionfruit mousse

63€ | 15.750 



MELIÁ
REWARDS

Lösen Sie hier Ihre MeliáRewards-Punkte ein.

250 ♥ Punkte = 1 €

Sie sind noch kein Mitglied?

Melden Sie sich an und genießen Sie eine Welt voller Vorteile!

www.meliarewards.com

Redeem your MeliáRewards points here.

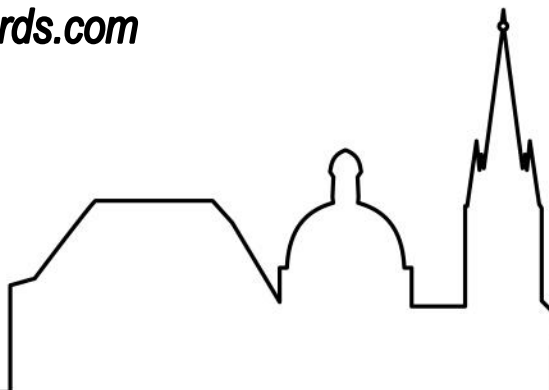
250 ♥ Points = 1 €

You are not a member, yet?

Sign up and enjoy a world full of advantages!

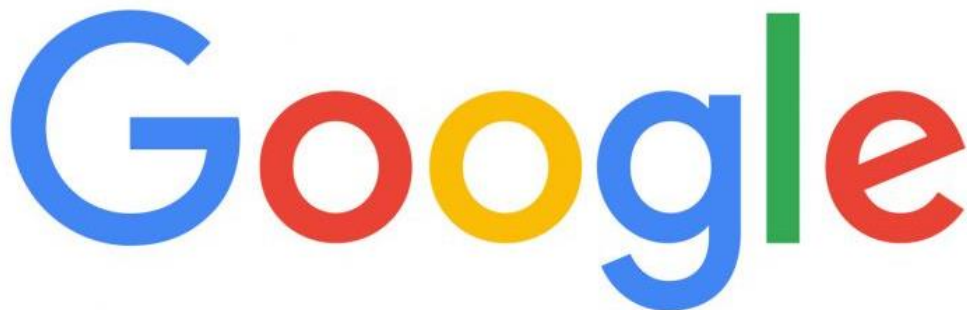
www.meliarewards.com

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **MeliáRewards** Punkten zahlen!
All prices are in Euros, including service and VAT.
You can also use your **MeliáRewards** Points for payment



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Bewerten Sie uns gerne auf folgenden Portalen.



Thank you for your visit!

Feel free to rate us on the following platforms.

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Hier können Sie auch mit **Meliá**Rewards Punkten zahlen!
All prices are in Euros, including service and VAT.
You can also use your **Meliá**Rewards Points for payment

