

VORSPEISEN - STARTERS

Zweierlei vom marinierten Kingfish,
Limonenkaviar und Meerwassergelee € 18
*Slices and tartar of marinated kingfish
with lime caviar and sea water-jelly*

Tatar vom Label-Rouge Lachs mit Avocado, Tobikko-Gold
und gebratener Jacobsmuschel € 18
*Tartar of label rouge salmon with avocado, tobikko gold
and pan-fried scallop*

Brust von der Etouffé-Taube mit Zuckerschoten und Sprossen € 17
Breast of "Etouffé"-pigeon with snow pea and sprouts

Gebackenes Kaninchen auf Sommergemüse, Erbsenspargel
und Radieschenvinaigrette € 17
*Baked rabbit on summer vegetables, pea-asparagus
and radish-vinaigrette*

LeMERIDIEN

SUPPEN - SOUPS

Dashi-Brühe mit Pak Choi, Kaisergranat und Sashimi-Thunfisch € 12
Dashi- broth with bok choy, Norway lobster and tuna-sashimi

Brunnenkresseschaum mit Hummer und Wachteleiern € 13
Water cress cream with lobster and quail eggs

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Yaki Soba-Japanische Buchweizennudeln mit weißem Kokosschaum,
Senfkohl und knackigem Wokgemüse € 16
*Yaki Soba-japanese buck wheat noodles with white coconut foam,
mustard cabbage and crisp wok vegetables*

Artischocken Ravioli auf Babyspinat und Artischockenchips € 16
Artichoke ravioli on spinach and artichoke-chips

Falls Sie Lebensmittelallergien haben, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.
If you have any food allergies and need assistance please contact one of our team members

FISCH - FISH

Bretonische Rotbarbe auf püriertem Zuckermais, weiße Tomatenluft und Paprikakonfetti <i>Breton red mullet on sweet corn mash, white tomato air and bell pepper confetti</i>	€ 30
Handgeangelter Wolfsbarsch auf Sellerie-Olivenpüree gebackene Babyartischocken und Schnittlauchöl <i>Hand caught-sea bass on celery-olive mash with baked baby artichokes and chive oil</i>	€ 32
Saibling auf Bouillabaisse-Gemüse und Erbsen-Graupen <i>Char on bouillabaisse-vegetables and pea-pearl barley</i>	€ 27

FLEISCH - MEAT

Rosa Tafelspitzschnitte vom Wagyu Rind mit Senfkorngremolata auf buntem Sommergemüse und gefülltem Essignödel <i>Medium prime boiled Wagyu beef with mustard seed-gremolata on summer vegetables and filled vinegar dumpling</i>	€ 33
Milchkalbsfilet von der Peter´s Farm auf Leipziger Allerlei <i>Milk-veal fillet from "Peter´s Farm" on "Leipzig" vegetables</i>	€ 32
Husumer Salzwiesenlamm unter der Pfeffer-Sesamkruste auf Auberginenmarmelade und Shii Take-Pilzcrêpe <i>Lamb from "Husum" under a pepper-sesame crust on egg-plant jam and shii take-mushroom crêpe</i>	€ 28
Brust vom Schwarzfederhuhn auf krossen Artischocken, Tomaten, Oliven mit Parmesanbonbon <i>Breast of black feather chicken on crispy artichokes, tomatoes, olives with parmesan cheese -bonbon</i>	€ 27

DESSERT - DESSERT

„Le Méridien“ Degustationsteller <i>“Le Méridien” degustation</i>	€ 12
Variation von der Erdbeere <i>Variation of strawberry</i>	€ 10
Waldbeerentartlette mit Basilikumparfait <i>Forest berry-tartlet with basil parfait</i>	€ 10
Duett von Rhabarber und weißer Schokolade <i>Duett of Rhubarb and white chocolate</i>	€ 9
Kokos-Joghurttörtchen mit Maracuja und Kakaosorbet <i>Coconut-yoghurt tartlet with passion fruit and kakao sorbet</i>	€ 9
Auswahl an internationalem Käse vom Tölzer Kasladen <i>International selection of cheeses from the “Tölzer Kasladen”</i>	€ 13

Le **MERIDIEN**