

## VORSPEISEN

<b>Brasserie – Garnelen vom Grill</b> <sup>a,c,d,g,h,j,k,1,2</sup> mit Knoblauch oder Cocktailsauce	8,00
<b>Serrano &amp; Picandou</b> <sup>h,1,6</sup> geflammt Ziegenkäse mit Honig und Serrano Schinken	11,00
<b>Ceviche von Edelfischen</b> <sup>e</sup> roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	11,00
<b>Beef Tatar</b> <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup> klassisch mit Kapern und Schalotten, mit Sauce Tartar verfeinert.	12,50
	HP Aufpreis + 3,00
<b>Salmon Tatar</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit frischer Ingwerschärfe	12,50
	HP Aufpreis + 3,00
<b>Tuna Tatar</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit leichter Chilinote	14,50
	HP Aufpreis + 3,00

## SUPPEN

<b>Tomaten Orangen Suppe</b> <sup>a,j,1,6,7</sup> die Fruchttige mit Orangenfilets	6,50
<b>Oxtail</b> <sup>j,m</sup> mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen	6,50
<b>Curry-Ingwer-Süppchen</b> <sup>a,j,1,6,7</sup> die Exotische	6,50
<b>Michis Hummersuppe</b> <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> mit Hummerfleisch und einem Spritzer Wermuth	24,00
	HP Aufpreis + 14,00

## CAESAR SALAD

kleiner Caesar <sup>a,k,h</sup>	5,50
großer Caesar <sup>a,k,h</sup>	15,00
<b>Fitness Salat mit vegetarischen Sojastreifen</b> <sup>a,k,h</sup> Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Crôutons, Parmesan und Kapern	18,00



Alternativ können Sie auch folgenden Dressings zu Ihrem Caesar Salad wählen:  
 Joghurt-, American-, Italian- oder Frenchdressing.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe: a - Gluten; b - Weichtiere; c - Krustentiere; d - Ei; e - Fisch; f - Erdnuss; g - Soja; h - Milch / Lactose; i - Nüsse;  
 j - Sellerie; k - Senf; l - Sesam; m - Schwefel; n - Lupinen  
 1 - Konservierungsstoffe; 2 - Farbstoffe; 3 - Koffein; 4 - Süßungsmittel; 5 - Chinin; 6 - Antioxidationsmittel; 7 - Geschmacksverstärker

## TÄGLICH AB 17.00 UHR

### SUSHI

<b>Veggie Roll</b> Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Süßkartoffeln	15,00
<b>Spicy Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	15,00
<b>Teriyaki Chicken</b> Hähnchenbrust, Koriander, Teriyaki Sauce, Paprika	15,00
<b>Rainbow Roll</b> Fjordlachs, Avocado, Mango, Creme Fraiche Majo	17,00
<b>California Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	15,00
<b>Smoky Salmon Roll</b> Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	16,00
<b>Crispy Shrimp Roll</b> Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	15,00
<b>Michis Chief Roll</b> Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Trüffelmajo	17,00
<b>David´s Burned Salmon Roll</b> Lachstatar, gebraten; Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	16,00

### NIGIRI

Tuna, Salmon, Yellow Fin Mango, Green Fin Avocado * Preis je Stück	3,50*
---	-------

### POKÉ BOWLS

...Spezialität aus Hawaii mit vielen frische Zutaten...

<b>Poké Bowl</b> leicht und lecker mit Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Edamame Bohne Algensalat, Avocado, Mango und Goma Dressing	21,00
--	-------

Wählen Sie aus der Variante mit Lachs oder Thunfisch



### SASHIMI

Salmon	11,00
Tuna	15,00
Salmon & Tuna Combo	18,00

#### Hinweis für Allergiker

Auf Grund der Zutaten für Sushi und Sashimi können wir keine  
Allergene und Zusatzstoffe ausschließen.

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe: a - Gluten; b - Weichtiere; c - Krustentiere; d - Ei; e - Fisch; f - Erdnuss; g - Soja; h - Milch / Lactose; i - Nüsse;  
j - Sellerie; k - Senf; l - Sesam; m - Schwefel; n - Lupinen

1 - Konservierungsstoffe; 2 - Farbstoffe; 3 - Koffein; 4 - Süßungsmittel; 5 - Chinin; 6 - Antioxidationsmittel; 7 - Geschmacksverstärker

## FRISCHE AUSTERN

Die Austern servieren wir auf Crush-Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette und Pumpernickel

### Belon Auster<sup>a,c,h</sup>

unsere Hausauster aus der Bretagne

### Tsarskaya N°2<sup>a,c,h</sup>

die Lieblingsauster der russischen Zaren

Probeauster	4,00
1/2 Dutzend Austern <sup>a,c,h</sup>	21,00
1/2 Dutzend mit Blattspinat gratinierte Austern <sup>a,c,h</sup>	26,00

## MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

### Michis Krustentierplatte <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> für 2 Personen

88,00

ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose,  
6 Austern<sup>a,c,h</sup> serviert auf Crush Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette,  
Pumpernickel & Cocktailsoße

HP Aufpreis +24,00

Bitte haben Sie Verständnis für eine etwas längere Wartezeit.

## HUMMER & MEER

frischer Atlantik Hummer <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup>  
serviert mit Beilage nach Wahl

pro 100g

11,50

### folgende Variationen stehen zur Auswahl

*gekocht,*

•

*gegrillt,*

•

*gratiniert mit Sauce Mornay*

## VEGETARISCH & PASTA



Nudeln & Unkraut <sup>a,h,i,1,6,7</sup>  
mit hausgemachtem Pesto

18,00

Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis <sup>g,h,j,l</sup>

18,00

Mediterrane Gemüsepfanne  
mit Rosmarinkartoffeln

18,00

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe: a - Gluten; b - Weichtiere; c - Krustentiere; d - Ei; e - Fisch; f - Erdnuss; g - Soja; h - Milch / Lactose; i - Nüsse;  
j - Sellerie; k - Senf; l - Sesam; m - Schwefel; n - Lupinen

1 - Konservierungsstoffe; 2 - Farbstoffe; 3 - Koffein; 4 - Süßungsmittel; 5 - Chinin; 6 - Antioxidationsmittel; 7 - Geschmacksverstärker

## FISCH

<b>Fischpfanne</b> <small>a,c,e,h,m,j</small> beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	<b>24,00</b>
<b>Zanderfilet</b> <small>a,c,e,h,m</small> auf Brasserie Spinat, Safransauce und Reis	<b>24,00</b>
<b>Dorsch</b> <small>a,e,h,j,k,d,m,1,6</small> mit Dijon-Senfauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	<b>24,00</b>
<b>Pot au Feu</b> <small>c,e,j</small> würziger Fischfond von Edelfischen	<b>24,00</b> HP Aufpreis + 4,00
<b>Riesengambas</b> <small>a,c,d,f,g,h,i</small> vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Pesto und halbtrockneten Strauchtomaten	<b>28,00</b> HP Aufpreis + 8,00
<b>Lachs mit Dillnudeln</b> <small>a,d,g,h,j</small> mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 6,00
<b>Sesam Lachs</b> <small>a,b,c,e,g,h,i,j,l,1,2,6,7</small> mit Algensalat, Teriyakisauce, Reis und Sesam	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 6,00

LEICHT  
&  
LECKER

## IM GROBEN UND GANZEN

<b>Nordsee Seezunge</b> <small>a,e,h</small> Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	<b>je 100g 12,50</b>
<b>Dorade Royal</b> <small>a,e,h</small> im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>je 100g 9,50</b>

Hinweis für unsere Gäste mit „Land & Meer“ Halbpension.  
 Wir verrechnen bei der Dorade und der Seezunge 20,00 Euro als Anteil der Halbpension.

## FLEISCH

<b>Sesamhähnchen</b> <sup>a,h,j</sup> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>23,00</b>	
<b>Coq au Vin</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	<b>24,00</b>	
<b>Barbarie Entenbrust</b> <sup>a,h,f,g,i,j,l</sup> mit Schoten, Teriyaki Sauce und Wildreis	<b>29,00</b> HP Aufpreis + 6,00	
<b>Clubsteak vom Duroc</b> <sup>a,h,j,k,m,1,6,7</sup> das Saftige auf Barolosauce, mit Kaiserschoten und Kartoffelgratin	<b>24,00</b>	
<b>Schweinefilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,l,g</sup> Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons Gratin, Sauce Café de Paris	<b>23,00</b>	
<b>Kalbsleber</b> <sup>a,h,i,j,k,m</sup> mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>24,00</b>	
<b>Teriyaki Beef Rice Bowl</b> <sup>a,c,e,f,g,i,l,1,6,7</sup> marinierte Rinderfilet Streifen vom Grill mit Wokgemüse, Reis und Koriander	<b>28,00</b> HP Aufpreis + 5,00	
<b>Ochsenbäckchen</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse, und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>31,00</b> HP Aufpreis + 9,00	
<b>Rinderfilet</b> <sup>a,g,h,j,k,1,6,7</sup> mit Bohnen im Speckmantel, Barolosauce und Kartoffelgratin	<b>36,00</b> HP Aufpreis + 10,00	

Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe: a - Gluten; b - Weichtiere; c - Krustentiere; d - Ei; e - Fisch; f - Erdnuss; g - Soja ;h - Milch / Lactose; i - Nüsse; j - Sellerie; k - Senf; l - Sesam; m - Schwefel; n - Lupinen  
 1 - Konservierungsstoffe; 2 - Farbstoffe; 3 - Koffein; 4 - Süßungsmittel; 5 - Chinin; 6 - Antioxidationsmittel; 7 - Geschmacksverstärker

## BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

Schwarzwälder Kirsch - im Glas - <sup>a,h,i,m</sup>	6,50
Crème Brûlée <sup>a,h,i</sup> mit Tonkabohne und Zitronengras	7,00
Apple Crumble <sup>a,h,i,1,6</sup> mit Eiscreme	7,50
Zwetschgen Topfenknödel <sup>a,h,i,1,6</sup> und Vanilleeis	8,50
Sanddorn Mango Grütze <sup>a,h,m</sup>	6,50
kleiner Schokoladenbrownie <sup>a,h,i,f</sup> mit Eis	8,00
Französische Käseauswahl <sup>a,h,i,k,m</sup> kleines Käsebrett mit Trauben, Fruchtsenf und Brot	12,00 HP Aufpreis + 3,00
Kaiserschmarrn <sup>a,d,h,i,m,1,6,7</sup> mit caramelsierten Apfelspalten und Eiscreme	8,50



Alle Preise in € und inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe: a - Gluten; b - Weichtiere; c - Krustentiere; d - Ei; e - Fisch; f - Erdnuss; g - Soja; h - Milch / Lactose; i - Nüsse; j - Sellerie; k - Senf; l - Sesam; m - Schwefel; n - Lupinen

1 - Konservierungsstoffe; 2 - Farbstoffe; 3 - Koffein; 4 - Süßungsmittel; 5 - Chinin; 6 - Antioxidationsmittel; 7 - Geschmacksverstärker