

## VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| Brasserie – Garnelen vom Grill <sup>a,c,d,g,h,j,k,1,2</sup><br>mit Knoblauch oder Cocktailsauce | 8,00  |
| Serrano & Picandou <sup>h,1,6</sup><br>geflammt Ziegenkäse mit Honig und Serrano Schinken       | 11,00 |
| Ceviche von Edelfischen <sup>e</sup><br>roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander   | 11,00 |

## MONATS SPECIAL - TATAR



|   |        |
|---|--------|
| Beef Tatar <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup> | 12,50  |
| HP Aufpreis                             | + 3,00 |

### Wählen Sie aus unseren Tatar Varianten

- **klassisch**, mit Kapern und Schalotten, mit Sauce Tartar verfeinert.
- **asiatisch scharf**, mit Chili, Ingwer und Teriyaki
- **orientalisch**, mit Sesam, Minze und Limone
- **mexican**, mit Jalepenos, Schalotten und Koriander

|   |         |
|---|---------|
| Tatar Etagere - Trio Ihrer Wahl <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup>                    | 24,00   |
| HP Aufpreis   | + 14,00 |
| Salmon Tatar <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup><br>mit frischer Ingwerschärfe | 12,50   |
| HP Aufpreis   | + 3,00  |
| Tuna Tatar <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup><br>mit leichter Chilinote       | 14,50   |
| HP Aufpreis   | + 3,00  |

## SUPPEN

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

## SALAT

|  |       |
|--|-------|
| kleiner Caesar <sup>a,k,h</sup>  | 5,50  |
| großer Caesar <sup>a,k,h</sup>   | 11,00 |
| Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing*, Crôutons, Parmesan und Kapern |       |

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

|   |       |
|---|-------|
| Salad Bowl <sup>a,k,h</sup><br>mit Hähnchenbrust, Scampis, Lachs oder Thunfisch | 22,00 |
|---|-------|

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

## TÄGLICH AB 17.00 UHR SUSHI

**Bitte beachten Sie, dass im Rahmen der Halbpension unsere Sushi-Auswahl, Poké Bowl und Sashimi nur als Hauptgang wählbar ist.**

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

### NIGIRI

|   |       |
|---|-------|
| Tuna, Salmon, Yellow Fin Mango, Green Fin Avocado<br>* Preis je Stück | 3,50* |
|---|-------|

### POKÉ BOWLS

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

|  |       |
|--|-------|
| <b>Poké Bowl</b><br>leicht und lecker mit Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Edamame Bohne<br>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 |
| 1/2 Dutzend mit Ziegenkäse und Tomaten 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> | pro 100g | 11,50 |
| serviert mit Beilage nach Wahl                      |          |       |

### folgende Variationen stehen zur Auswahl

*gekocht,*

•

*gegrillt,*

•

*gratiniert mit Sauce Mornay*

## VEGETARISCH & PASTA

|  |       |
|--|-------|
| Nudeln & Unkraut <sup>a,h,i,1,6,7</sup>                  | 18,00 |
| mit hausgemachtem Pesto                                  |       |
| Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis <sup>g,h,j,l</sup> | 18,00 |
| Mediterrane Gemüsepfanne<br>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><br>beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce,<br>Gemüsestreifen und Butterkartoffeln | <b>24,00</b>                       |
| <b>Zanderfilet</b> <small>a,c,e,h,m</small><br>auf Brasserie Spinat, Safransauce und Reis  | <b>24,00</b>                       |
| <b>Dorsch</b> <small>a,e,h,j,k,d,m,1,6</small><br>mit Dijon-Senf sauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln   | <b>24,00</b>                       |
| <b>Pot au Feu</b> <small>c,e,j</small><br>würziger Fischfond von Edelfischen   | <b>24,00</b><br>HP Aufpreis + 4,00 |
| <b>Riesengambas</b> <small>a,c,d,f,g,h,i</small><br>vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Pesto<br>und Cherrytomaten                              | <b>28,00</b><br>HP Aufpreis + 8,00 |
| <b>Rote Meerbarbe mit Dillnudeln</b> <small>a,d,g,h,j</small><br>mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce   | <b>26,00</b><br>HP Aufpreis + 6,00 |
| <b>Sesam Lachs</b> <small>a,b,c,e,g,h,i,j,l,1,2,6,7</small><br>mit Algensalat, Teriyakisauce, Reis und Sesam   | <b>26,00</b><br>HP Aufpreis + 6,00 |

## IM GROBEN UND GANZEN

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Nordsee Seezunge</b> <small>a,e,h</small><br>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><br>im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade<br>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><br>mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln   | <b>23,00</b>                        |
| <b>Coq au Vin</b> <sup>a,h,j,k,m</sup><br>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><br>mit Schoten, Teriyaki Sauce und Wildreis   | <b>29,00</b><br>HP Aufpreis + 6,00  |
| <b>Clubsteak vom Duroc</b> <sup>a,h,j,k,m,1,6,7</sup><br>das Saftige auf Barolosauce, mit Kaiserschoten<br>und Kartoffelgratin                  | <b>24,00</b>                        |
| <b>Schweinefilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,l,g</sup><br>Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons<br>Gratin, Sauce Café de Paris            | <b>23,00</b>                        |
| <b>Kalbsleber</b> <sup>a,h,i,j,k,m</sup><br>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><br>marinierte Rinderfilet Streifen vom Grill<br>mit Wokgemüse, Reis und Koriander | <b>28,00</b><br>HP Aufpreis + 5,00  |
| <b>Ochsenbäckchen</b> <sup>a,h,j,k,m</sup><br>mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse,<br>und hausgemachtem Kartoffelpüree                        | <b>31,00</b><br>HP Aufpreis + 9,00  |
| <b>Rinderfilet</b> <sup>a,g,h,j,k,1,6,7</sup><br>mit Bohnen im Speckmantel, Barolosauce und Kartoffelgratin                                     | <b>36,00</b><br>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><br>mit Tonkabohne   | 7,00                        |
| Zwetschgen Topfenknödel <sup>a,h,i,1,6</sup><br>und Vanilleeis                                      | 8,50                        |
| Sanddorn Mango Grütze <sup>a,h,m</sup>  | 6,50                        |
| kleiner Schokoladenbrownie <sup>a,h,i,f</sup><br>mit Eis  | 8,00                        |
| Französische Käseauswahl <sup>a,h,i,k,m</sup><br>kleines Käsebrett mit Trauben, Fruchtsenf und Brot | 12,00<br>HP Aufpreis + 3,00 |
| Tartufo Espresso <sup>a,d,f,g,h,i</sup>   | 7,50                        |
| Tartufo Limoncello <sup>a,d,f,g,h,i</sup>   | 7,50                        |
| Poire Noire <sup>a,h,i,1,6</sup><br>Schokoladen Crumble mit Birne und Mandel                        | 7,50                        |

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