

## VORSPEISEN

Brasserie – Garnelen vom Grill <sup>a,c,d,g,h,j,k,l,2</sup> mit Knoblauch oder Cocktailsauce	11,00
Serrano & Picandou <sup>h,1,6</sup> geflamter Ziegenkäse mit Honig und spanischem Schinken	14,00
Ceviche von Edelfischen <sup>e</sup> roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	14,50
Jacobsmuschel Zimt Spieß <sup>b,c,e,g,i,l,1,2,6,7</sup> auf Algensalat	15,00

## TATAR

Beef Tatar Klassisch <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup>	15,00
Island Lachs Tatar <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup>	15,50
Spicy Tuna Tatar <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit leichter Chilinote	15,50

## SUPPEN

Tomaten Orangen Suppe <sup>a,j,1,6,7</sup> die Fruchtige mit Orangenfilets	9,50
Oxtail <sup>a,g,h,j,m</sup> die Kräftige mit Gemüsestreifen und Eierstich	9,50
Curry- Ingwersüppchen <sup>a,g,j,1,6,7</sup> die Exotische	9,50
Michis Hummersuppe <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> mit Hummerfleisch und einem Spritzer Noilly Prat	26,00

HP Aufpreis + 14,00

## CAESAR SALAT

Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing\*, Crôutons, Parmesan und Kapern

klein <sup>a,k,h</sup>	8,50
groß <sup>a,k,h</sup>	16,50
mit Hähnchenbrust, Scampis oder Lachs	24,00

Auf Wunsch 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

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

Wir servieren unsere Sushi-Rollen zu je 6 Stücken geschnitten.

<b>Veggie Roll</b> Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Süßkartoffeln	14,50
<b>Spicy Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	14,50
<b>Rainbow Roll</b> Fjordlachs, Avocado, Mango, Creme Fraiche Majo	16,50
<b>California Roll von Tuna, Salmon oder Chicken</b> Paprika, Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	14,50
<b>Smoky Salmon Roll</b> Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	15,50
<b>Crispy Shrimp Roll</b> Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	14,50
<b>Michis Chief Roll</b> Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Trüffel majo	17,00
<b>David´s Burned Salmon Roll</b> Lachstatar, gebraten; Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	16,50

## NIGIRI

Tuna, Salmon, Yellow Fin Mango, Green Fin Avocado 6,80\*

\* Preis je 2 Stück

## SASHIMI

Salmon	16,00
Tuna	16,00
Salmon & Tuna Combo	21,00

### 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** <sup>a,c,h</sup>

die Lieblingsauster der russischen Zaren

Probeauster	5,50
1/2 Dutzend Austern <sup>a,c,h</sup>	27,00
1/2 Dutzend Mexican Style mit Chili, Koriander, Tomate, Zwiebel	27,00
1/2 Dutzend Teriyaki Style mit Teriyaki Sauce, Mirin und Trüffelöl <sup>a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n</sup>	27,00

## MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

**Michis Krustentierplatte** <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> **ab 2 Personen** p. P. 69,00

ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose, 6 Austern-- serviert auf Crush Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Pumpernickel & Cocktailsoße

für 2 Personen HP Aufpreis + 57,00

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 12,50  
serviert mit Beilage nach Wahl

**folgende Variationen stehen zur Auswahl**  
*gekocht,*

•  
*gratiniert mit Sauce Mornay*

## VEGETARISCH & PASTA

<b>Nudeln &amp; Unkraut</b> <sup>a,h,i,1,6,7</sup> mit hausgemachtem Ruccola Pesto	19,50
<b>Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis</b> <sup>g,h,j,l</sup>	19,50
<b>Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln</b>	19,50

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

## FISCH

<b>Fischpfanne</b> <sup>a,c,e,h,m,j</sup> beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüwestreifen und Butterkartoffeln	32,00
<b>Zanderfilet</b> <sup>a,c,e,h,m</sup> auf Brasserie Spinat, mit Safransauce und Reis	32,00
<b>Dorsch</b> <sup>a,e,h,j,k,d,m,1,6</sup> mit Dijon-Senfsauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	32,00
<b>Pot au Feu</b> <sup>c,e,j</sup> würziger Fischfond von Edelfischen	32,00
<b>Riesengambas</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Ruccola Pesto und Cherrytomaten	35,00 HP Aufpreis + 5,00
<b>Loup de mer &amp; Pasta</b> <sup>a,d,g,h,j</sup> mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce	33,00

## IM GROBEN UND GANZEN

<b>Seezunge</b> <sup>a,e,h</sup> Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	je 100g	12,50
<b>Dorade Royal</b> <sup>a,e,h</sup> im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	je 100g	10,50

Hinweis für unsere Gäste mit „Land & Meer“ Halbpension.  
Wir verrechnen bei der Dorade und der Seezunge 25,00 Euro als Anteil der Halbpension.

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

## FLEISCH

<b>Schweinefilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,l,g</sup> Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons, Gratin	26,50
<b>Saltimbocca vom Hähnchen</b> <sup>a,h,j,1,6,7</sup> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27,00
<b>Coq au Vin</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	28,00
<b>Clubsteak vom Hirsch</b> <sup>a,g,i,k,m</sup> das Saftige auf Barolosauce, mit Bohnen und Zwiebeln und Kartoffelgratin	36,00 HP Aufpreis + 5,00
<b>Kalbsleber</b> <sup>a,h,i,j,k,m</sup> mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree	29,00
<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	32,00
<b>Barbarie Entenbrust</b> <sup>a,h,f,g,i,j,l</sup> mit Brasserie Spinat. Portwein Sauce und Wildreis	32,00
<b>Ochsenbäckchen</b> <sup>a,f,g,h,j,m</sup> mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse, und hausgemachtem Kartoffelpüree	36,00 HP Aufpreis + 5,00

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

Crème Brûlée <sup>a,h,i</sup> mit Tonkabohne	8,00
Zwetschgen Topfenknödel <sup>a,h,i,1,6</sup> auf Zimtpflaumen und Eis	12,00
San Sebastian <sup>a,d,h,i,m,1,6,7,</sup> zart schmelzender Cheese Cake und Sorbet	12,00
kleiner Schokoladenbrownie <sup>a,h,i,f</sup> mit Eis	8,50
Sanddorn Mango Grütze <sup>a,h,m</sup> Mit Mango-Sorbet	8,50
Tartufo Espresso <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	9,50
Tartufo Limoncello <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	9,50
Kaiserschmarrn <sup>a,d,h,i,m,1,6,7</sup> mit Aronia Apfelkonfit und Eiscreme	12,50
Apfel Crumble <sup>a,d,f,h,l</sup>	9,50
Französische Käseauswahl <sup>a,d,h,l,m,1,6,7</sup> Kleines Käsebrett mit Trauben, Fruchtsenf und Brot	16,00

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