

MONATS SPECIAL

Tatar - Wochen

Beef Tartar Klassisch Mit Kapern, Schalotten und Sauce Tatar verfeinert	15,00
Beef Tatar Asia <small>a,c,d,e,j,k,l,h, 1,</small> Würzig scharf mit Ingwer und Chili	15,50
Beef Tartar Oriental Arabisch würzig mit Sesam, Limone und Minze <small>a,c,d,e,j ,k,l,h, 1,</small>	15,50
Island Lachs Tatar <small>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</small>	16,00
Spicy Tuna Tatar <small>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6,</small>	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

VORSPEISEN

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

TATAR

Beef Tatar Klassisch ^{a,c,d,e,j,k,l,h,1}	15,00
Island Lachs Tatar ^{a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6}	16,00
Spicy Tuna Tatar ^{a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6} mit leichter Chilinode	16,00

SUPPEN

Tomaten Orangen Suppe ^{a,j,1,6,7} die Fruchtige mit Orangenfilets	9,50
Oxtail ^{a,g,h,j,m} die Kräfftige mit Gemüsestreifen und Eierstich	9,50
Curry- Ingwersüppchen ^{a,g,j,1,6,7} die Exotische	9,50
Michis Hummersuppe ^{a,c,d,e,g,h,j,m} 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 ^{a,k,h}	8,50
groß ^{a,k,h}	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.

Veggie Roll Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Süßkartoffeln	14,50
Spicy Tuna Roll Yellowfin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	14,50
Rainbow Roll Fjordlachs, Avocado, Mango, Creme Fraiche Majo	16,50
California Roll von Tuna, Salmon oder Chicken Paprika, Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	14,50
Smoky Salmon Roll Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	15,50
Crispy Shrimp Roll Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	14,50
Michis Chief Roll Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Trüffelmajo	17,00
David´s Burned Salmon Roll 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 ^{a,c,h}

unsere Hausauster aus der Bretagne

Tsarskaya ^{a,c,h}

die Lieblingsauster der russischen Zaren

Probeauster	5,50
1/2 Dutzend Austern ^{a,c,h}	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 ^{a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n}	27,00

MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

Michis Krustentierplatte ^{a,c,d,f,g,h,i} **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 ^{a,c,d,e,g,h,j,m} pro 100g 12,50
serviert mit Beilage nach Wahl

folgende Variationen stehen zur Auswahl
gekocht,

•
gratiniert mit Sauce Mornay

VEGETARISCH & PASTA

Nudeln & Unkraut ^{a,h,i,1,6,7} mit hausgemachtem Ruccola Pesto	19,50
Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis ^{g,h,j,l}	19,50
Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln	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

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

IM GROBEN UND GANZEN

Seezunge ^{a,e,h} Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	je 100g	12,50
Dorade Royal ^{a,e,h} 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

Schweinefilet ^{a,d,e,h,j,k,l,g} Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons, Gratin	26,50
Saltimbocca vom Hähnchen ^{a,h,j,1,6,7} mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27,00
Coq au Vin ^{a,h,j,k,m} das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	28,00
Clubsteak vom Hirsch ^{a,g,i,k,m} das Saftige auf Barolosauce, mit Bohnen und Zwiebeln und Kartoffelgratin	36,00 HP Aufpreis + 5,00
Kalbsleber ^{a,h,i,j,k,m} mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree	29,00
Teriyaki Beef Rice Bowl ^{a,c,e,f,g,i,l,1,6,7} marinierte Rinderfilet Streifen vom Grill mit Wokgemüse, Reis und Koriander	32,00
Barbarie Entenbrust ^{a,h,f,g,i,j,l} mit Brasserie Spinat. Portwein Sauce und Wildreis	32,00 HP Aufpreis + 5,00
Ochsenbäckchen ^{a,f,g,h,j,m} 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 ^{a,h,i} mit Tonkabohne	8,00
Zwetschgen Topfenknödel ^{a,h,i,1,6} auf Zimtpflaumen und Eis	12,00
San Sebastian ^{a,d,h,i,m,1,6,7,} zart schmelzender Cheese Cake und Sorbet	12,00
kleiner Schokoladenbrownie ^{a,h,i,f} mit Eis	8,50
Sanddorn Mango Grütze ^{a,h,m} Mit Mango-Sorbet	8,50
Tartufo Espresso ^{a,d,f,g,h,i}	9,50
Tartufo Limoncello ^{a,d,f,g,h,i}	9,50
Kaiserschmarrn ^{a,d,h,i,m,1,6,7} mit Aronia Apfelkonfit und Eiscreme	12,50
Apfel Crumble ^{a,d,f,h,l}	9,50
Französische Käseauswahl ^{a,d,h,l,m,1,6,7} 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