

Maischolle

Vorspeisen

Jamón Iberico & Spargel ^{h,1,6} 16,00
Schinken, Spargelsalat und Ziegenkäse

Hauptgang

Frische Maischolle ^{a, e, j, k, m, 1, 6, 7} 28,00
Mit Schinkenstreifen, Brasseriekartoffeln und frischem Senf - Gurkensalat

Dessert

Erdbeer - Topfenknödel ^{a,h,i,1,6} 12,00
Mit Erdbeer-Orangen-Sauce und Eis

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay „Pfannbecker“ 0,20 l = 8,50
Pfannbecker, Rheinhessen, trocken 0,75 l = 33,00

Riesling „Leiweiner“ 0,20 l = 8,50
Rosch, Mosel, feinherb 0,75 l = 33,00

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
Jamón Iberico & Spargel ^{h, l, 6} Schinken, Spargelsalat und Ziegenkäse	16,00
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 ^{a, c, d, e, j, k, l, h, 1}	15,00
Salmon Tatar ^{a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1, 2, 6} mit frischer Ingwerschärfe	16,00
Tuna Tatar ^{a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1, 2, 6} mit leichter Chilinote	16,00

Suppen

Tomaten Orangen Suppe ^{a, j, 1, 6, 7} die Fruchttige mit Orangenfilets	9,50
Oxtail ^{a, g, h, j, m} die Kräftige mit Gemüsestreifen und Bärlauch Celestine	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 Salat 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 Yellofin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	14,50
Rainbow Roll Fjordlachs, Avocado, Mango, Crème Fraiche Majo	16,50
California Roll von Tuna oder Salmon Paprika, Gurke, Crème Fraiche Majo, Sesam	14,50
Smoky Salmon Roll Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	15,50
Crispy Chicken Roll Hähnchenfilet, Avocado, Gurke, Paprika, Sweet Chili	14,50
Crispy Shrimp Roll Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	14,50
Michis Chief Roll Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Truffelmajo	17,00
David's Burned Salmon Roll Lachstatar, geflammt; Gurke, Crème 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

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} mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	27,00
1/2 Dutzend Mexican Style mit Chili, Koriander, Tomate, Zwiebel und Baguette	27,00
1/2 Dutzend Teriyaki Style mit Teriyaki Sauce, Mirin, Trüffelöl und Baguette ^{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,- €

ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose, 6 Austern^{a, c, h} serviert auf Crush Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Pumpernickel & Cocktailsoße

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, l, 6, 7}	19,50
mit hausgemachtem Ruccola Pesto	
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, Gemüstreifen 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-Senfesauce, grüner Spargel und Butterkartoffeln	32,00
Pot au Feu ^{b, c, e, g, j, m} würziger Fischtopf von Edelfischen	32,00
Barbe Rouge ^{a, b, c, e, g, h} Rotes Meerbarbenfilet mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce	33,00
Riesengambas ^{a, c, d, f, g, h, i} vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Ruccola Pesto und Cherrytomaten	35,00 HP Aufpreis + 5,00

Im Großen 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

Saltimbocca vom Hähnchen ^{a, h, j, 1, 6, 7} mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	28,00
Schweinefilet ^{a, d, e, h, j, k, l, g} Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons, Gratin	29,00
Coq au Vin ^{a, h, j, k, m} das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	28,00
Clubsteak vom Hirsch ^{a, g, j, k, m} das Saftige auf Barolosauce, mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	36,00 HP Aufpreis + 5,00
Barbarie Entenbrust ^{a, h, f, g, i, j, l} mit Brasserie Spinat. Portwein Sauce und Wildreis	32,00 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
Ochsenbäckchen ^{a, g, h, j, m} mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse, und 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,l} mit Tonkabohne	8,00
Erdbeer - Topfenknödel ^{a,h,i,1,6} Mit Erdbeer-Orangen-Sauce und Eis	12,00
San Sebastian ^{a, d, h, i, m, 1,6,7} Zart schmelzender Cheese Cake und Sorbet	12,00
Sanddorn Mango Grütze ^{a,h,m} Mit Mango-Sorbet	8,50
kleiner Schokoladenbrownie ^{a,h,i,f} mit Eis	8,50
Apfel Crumble ^{a,d,f,h,l} Mit Eis	9,50
Tartufo Espresso ^{a,d,f,g,h,i}	9,50
Tartufo Limoncello ^{a,d,f,g,h,i}	9,50
Bergkäse aus dem "Kaiser Felsenkeller" ^{a,h,i,k,m} Mit beschwipsten Kirschkonfit und Baguette	14,00

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