

# STEAKS

## VOM SOUTHBEND GRILL

Unsere Premium Steaks aus den USA, perfekt zubereitet  
auf unserem 800°C Southbend Steakhouse Grill.  
Bestes und prämiertes Black Angus Beef mit feiner Marmorierung  
von den Creekstone Farms aus Kansas, U.S.A.



Zu unseren USDA Prime und USDA Choice reichen wir unsere 3 Begleiter:  
geriebener Meerrettich, Chimichurri und Fleur de Sel.

Bitte geben Sie bei der Bestellung den gewünschten Gargrad an:

**Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done**

### USDA PRIME

T- Bone	je 100g	15,00
Porterhouse	je 100g	15,00
Bone In Rib Eye	je 100g	12,50

### USDA CHOICE

Roastbeef	300g	39,50
Filet	200g	38,00

**Wählen Sie Ihre Beilagen zu Ihrem Steak Erlebnis** pro Beilage 6,00

Getrüffeltes Kartoffelpüree  
Kartoffelgratin  
Brasserie Kartoffeln  
Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen  
Champignon Lauch Gemüse  
Caesar's Salad „der Kleine“

**Wählen Sie Ihre Soße** pro Soße 3,00

Sauce Belon's - unsere Demi Glace  
Café de Paris  
Pfefferrahmsoße

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

# Matjes

## Vorspeisen

<b>Getrübzeltes Kohlrabisüppchen</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,i,j</sup> Mit Flußkrebisfleisch und frittiertem Lauch	9,00
<b>Matjes Tatar</b> <sup>a,f</sup> Auf Gurkenkonfit und Schwarzbröt	15,00
<b>Matjes „Lord Nelson“</b> <sup>a,f,h,m,1,6,7</sup> Mit Sahne Meerrettich und Preiselbeer Gelee	15,00

## Hauptgang

<b>Holländer Matjes</b> <sup>a,d,f,h,k,m</sup> Mit Brasseriekartoffeln, Soße nach Hausfrauenart und Zwiebelringen	27,00
<b>Kräuter Matjes</b> <sup>a,d,f,h,k,m</sup> Mit Brasseriekartoffeln, Soße nach Hausfrauenart und Zwiebelringen	26,00

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

<b>Brasserie – Garnelen vom Grill</b> <sup>a, c, d, g, h, j, k, l, 2</sup> mit Knoblauch oder Cocktailsauce	11,00
<b>Jamón Iberico &amp; Picandou</b> <sup>h, 1, 6</sup> Schinken, Ziegenkäse und Ruccola	16,00
<b>Ceviche von Edelfischen</b> <sup>e</sup> roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	14,50
<b>Jacobsmuschel Zimt Spieß</b> <sup>b, c, e, g, i, l, 1, 2, 6, 7</sup> auf Algensalat	15,00

## Tatar

<b>Beef Tatar</b> <sup>a, c, d, e, j, k, l, h, 1</sup>	15,00
<b>Salmon Tatar</b> <sup>a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1, 2, 6</sup> mit frischer Ingwerschärfe	16,00
<b>Tuna Tatar</b> <sup>a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1, 2, 6</sup> mit leichter Chilinote	16,00

## Suppen

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

## Caesar Salat

Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing*, Crôutons, Parmesan und Kapern	
<b>klein</b> <sup>a, k, h</sup>	8,50
<b>groß</b> <sup>a, k, h</sup>	16,50
<b>mit Hähnchenbrust, Scampis oder Lachs</b>	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	16,50
<b>Spicy Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	16,50
<b>Rainbow Roll</b> Fjordlachs, Avocado, Mango, Crème Fraiche Majo	18,50
<b>California Roll von Tuna oder Salmon</b> Paprika, Gurke, Crème Fraiche Majo, Sesam	16,50
<b>Smoky Salmon Roll</b> Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	17,50
<b>Crispy Chicken Roll</b> Hähnchenfilet, Avocado, Gurke, Paprika, Sweet Chili	16,50
<b>Crispy Shrimp Roll</b> Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	16,50
<b>Michis Chief Roll</b> Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Trüffelmajo	19,00
<b>David's Burned Salmon Roll</b> Lachstatar, geflammt; Gurke, Crème Fraiche Majo, Sesam	18,50

## Nigiri

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

\* Preis je 2 Stück

## Sashimi

<b>Salmon</b>	16,00
<b>Tuna</b>	16,00
<b>Salmon &amp; Tuna Combo</b>	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** <sup>a, c, h</sup>

unsere Hausauster aus der Bretagne

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

die Lieblingsauster der russischen Zaren

<b>Probeauster</b>	5,50
½ Dutzend Austern <sup>a, c, h</sup> mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	27,00
½ Dutzend Mexican Style mit Chili, Koriander, Tomate, Zwiebel und Baguette	27,00
½ Dutzend Teriyaki Style mit Teriyaki Sauce, Mirin, Trüffelöl und Baguette <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, - €

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

Bitte haben Sie Verständnis für eine etwas längere Wartezeit.

## Riesengarnelen vom Grill

**8 Riesengarnelen** <sup>a, c, d, e, g, h, j, m</sup> 49,00  
Vom Grill, mit Cocktail- und Knoblauch Soße, Zitrone, mediterranem Gemüse und Baguette

## Vegetarisch & Pasta

<b>Nudeln &amp; Unkraut</b> <sup>a, h, i, l, 6, 7</sup> 21,00 mit hausgemachtem Ruccola Pesto
<b>Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis</b> <sup>g, h, j, l</sup> 21,00
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> mit Rosmarinkartoffeln 21,00

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> <sup>a, c, e, h, m, j</sup> beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüstreifen 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-Senf sauce, Gurkengemüse und Butterkartoffeln	32,00
<b>Pot au Feu</b> <sup>b, c, e, g, j, m</sup> würziger Fischtopf von Edelfischen	32,00
<b>Barbe Rouge</b> <sup>a, b, c, e, g, h,</sup> Rotes Meerbarbenfilet mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce	33,00
<b>Riesengambas</b> <sup>a, c, d, f, g, h, i</sup> vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Ruccola Pesto und Cherrytomaten	35,00

## Im Großen 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>Saltimbocca vom Hähnchen</b> <sup>a, h, j, 1, 6, 7</sup> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	28,00
<b>Schweinefilet</b> <sup>a, d, e, h, j, k, l, g</sup> Medaillons vom Schweinefilet auf Lauch Champignons, Gratin	29,00
<b>Coq au Vin</b> <sup>a, h, j, k, m</sup> das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	28,00
<b>Barbarie Entenbrust</b> <sup>a, h, f, g, i, j, l</sup> mit Brasserie Spinat. Portwein Sauce und Gratin	32,00
<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>Ochsenbäckchen</b> <sup>a, g, h, j, m</sup> mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse, und Kartoffelpüree	36,00

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

<b>Crème Brûlée</b> <sup>a,h,l</sup> mit Tonkabohne	8,00
<b>Erdbeer - Topfenknödel</b> <sup>a,h,i,1,6</sup> Mit Erdbeer-Orangen-Sauce und Eis	12,00
<b>San Sebastian</b> <sup>a, d, h, i, m, 1,6,7</sup> Zart schmelzender Cheese Cake und Sorbet	12,00
<b>Sanddorn Mango Grütze</b> <sup>a,h,m</sup> Mit Mango-Sorbet	8,50
<b>kleiner Schokoladenbrownie</b> <sup>a,h,i,f</sup> mit Eis	8,50
<b>Apfel Crumble</b> <sup>a,d,f,h,l</sup> Mit Eis	9,50
<b>Tartufo Espresso</b> <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	9,50
<b>Tartufo Limoncello</b> <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	9,50
<b>Bergkäse aus dem "Kaiser Felsenkeller"</b> <sup>a,h,i,k,m</sup> 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