

## VORSPEISEN

<b>Brasserie – Garnelen vom Grill</b> <sup>c,d,g,h,j,k,1,2</sup> mit Knoblauch oder Cocktailsauce	<b>8,00</b>
<b>Picandou &amp; Serrano</b> <sup>h,1,6</sup> geflammt Ziegenkäse mit Honig und Serrano Schinken	<b>10,00</b>
<b>Ceviche von Edelfischen</b> <sup>e</sup> roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	<b>11,00</b>
<b>Beef Tatar</b> <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup> - frisch zubereitet - klassisch mit Kapern und Schalotten. Mit Sauce Tartar verfeinert.	<b>12,50</b> HP Aufpreis + 3,00
<b>Salmon Tatar</b> <sup>e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit frischer Ingwerschärfe	<b>12,50</b> HP Aufpreis + 3,00
<b>Tuna Tatar</b> <sup>e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit leichter Chilinote	<b>14,50</b> HP Aufpreis + 3,00
<b>Grünkohl &amp; Scampi</b> <sup>e,c,g,j,k,l</sup>	<b>14,00</b> HP Aufpreis + 3,00

## SUPPEN

Tomaten Orangen Suppe <sup>j,1,6,7</sup> die Fruchttige mit Orangenfilets	<b>6,00</b>
Oxtail kräftig und vollmundig	<b>6,00</b>
Kürbis-Ingwer-Süppchen <sup>j,1,6,7</sup>	<b>6,00</b>
<b>Michis Hummersuppe</b> <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> die Schaumige, mit Hummerfleisch und einem Spritzer Wermuth	<b>21,00</b> HP Aufpreis + 11,00

## CAESAR SALAD

kleiner Caesar	<b>4,50</b>
großer Caesar	<b>15,00</b>
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.

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

<b>Veggie Roll</b> Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Süßkartoffeln	13,00
<b>Spicy Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, gehackt, Frühlingszwiebel, Avocado, Chili	15,00
<b>Teriyaki Chicken</b> Hühnchen, Koriander, Teriyaki Sauce, Paprika	15,00
<b>Rainbow Roll</b> Fjordlachs, Avocado, Mango, Creme Fraiche Majo	16,00
<b>California Roll</b> Fjordlachs, Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	14,00
<b>California Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, Gurke, Creme Fraiche Majo, Sesam	14,00
<b>Smoky Salmon Roll</b> Premium Räucherlachs, Ruccola, Paprika, Wasabi Majo	14,00
<b>Crispy Shrimp Roll</b> Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	15,00
<b>Lobster Roll</b> Atlantik Hummer, Frühlingszwiebeln, Avocado, Wasabi Majo, Kaviar	28,00
	HP Aufpreis +8,00
<b>Michis Chief Roll</b> Tempura Shrimp, flamed Fjordlachs, Avocado, Trüffelmajjo	16,00

### NIGIRI

Tuna	3,50*
Salmon	3,50*
Yellow Fin Mango	3,50*
Green Fin Avocado	3,50*

\* Preis je Stück

### SASHIMI

Salmon	11,00
Tuna	15,00
Salmon & Tuna	14,00

**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

## MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

<b>Michis Krustentierplatte</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> für 2 Personen 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	pro Person	44,00
	HP Aufpreis	+24,00

Bitte haben Sie Verständnis für eine etwas längere Wartezeit.

## HUMMER & MEER

<b>Michis Hummersuppe</b> <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> die Schaumige, mit Hummerfleisch und einem Spritzer Wermuth	21,00
	HP Aufpreis + 11,00

Wählen Sie Ihren Hummer frisch aus unserer Showküche

<b>frischer Atlantik Hummer</b> <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> serviert mit Beilage nach Wahl	pro 100g	11,50
--	----------	-------

### folgende Variationen stehen zur Auswahl

*gekocht, auf Eis serviert mit Cocktail- und Knoblauchsauce und ofenfrischem Baguette*

•

*gegrillt, serviert mit Cocktail- und Knoblauchsauce*

•

*gratiniert mit Sauce Mornay*

## VEGETARISCH & PASTA

Nudeln & Unkraut <sup>a,h,i,1,6,7</sup>	17,00
Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis <sup>g,h,j,l</sup>	17,00
Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln <sup>j,h</sup>	17,00

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, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	<b>19,00</b>
<b>Zanderfilet</b> <sup>a,c,e,h,m</sup> auf Brasserie Spinat, Safransauce und Wild Natur Reis	<b>19,00</b>
<b>Brasserie Dorsch im Speckmantel</b> <sup>a,e,h,k,j,m,1,6</sup> an dunkler Sauce, Grünkohl und Butterkartoffeln	<b>19,00</b>
<b>Brasserie Dorsch</b> <sup>a,e,h,k,d,m,1,6</sup> mit Dijon-Senf sauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	<b>19,00</b>
<b>Sesam - Limonenlachs</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> Algensalat, Safransauce und Wild Natur Reis	<b>19,00</b>
<b>Cotriade bretonne</b> <sup>b,c,e,g,m</sup> herzhaftes Fischsuppe aus der Bretagne mit Muscheln und Krustentierfond	<b>21,00</b>
<b>Riesengambas</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> vom Grill mit Unkraut, Linguine, Pesto und halbtrocknenen Strauchtomaten	<b>24,00</b>  HP Aufpreis + 4,00
<b>Wolfsbarschfilet gegrillt</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> mit Linguine und Waldpilzen in Rahmsauce	<b>24,00</b>  HP Aufpreis + 4,00

## IM GROBEN UND GANZEN

<b>Nordsee Seezunge</b> <sup>a,e,h</sup> Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	<b>je 100g 8,00</b>
<b>Dorade Royal</b> <sup>a,e,h</sup> im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>je 100g 7,00</b>

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>Kalbsleber</b> <sup>a,h,i,j,k,m</sup> mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>19,00</b>
<b>Schweinefilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,l,g</sup> Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm und Kartoffelgratin	<b>19,00</b>
<b>Coq au Vin</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	<b>19,00</b>
<b>Lammhaxe mit Grünkohl</b> <sup>a,h,j,k,1,7</sup> mit Thymianjus und Kartoffelgratin	<b>21,00</b>
<b>Barbarie Entenbrust mit Honig glaciert</b> <sup>a,h,f,g,i,j,l</sup> mit Schoten, Teriyaki Sauce und Reis	<b>22,00</b>
<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	<b>24,00</b> HP Aufpreis + 4,00
<b>Ochsenbäckchen in Portwein</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> - unser Klassiker - dazu Portweinsauce, tourniertes Gemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 6,00
<b>Filet Mignon</b> <sup>a,h,j,k,m,1,6,7</sup> das Saftige auf Barolosauce, mit Kaiserschoten und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>28,00</b> HP Aufpreis + 6,00
<b>Maispoulardenbrust</b> <sup>a,h,j</sup> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>19,00</b>
<b>Grünkohlplatte</b> <sup>k, 1, 7</sup> Kassler, Schweinebauch und Kohlwurst auf Grünkohl mit Brasseriekartoffeln	<b>21,00</b>

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>	6,00
Crème Brûlée <sup>a,h,i</sup> mit Tonkabohne und Zitronengras	6,00
Apple Crumble <sup>a,h,m</sup> mit Eiscreme	6,50
Zwetschgen Topfenknödel <sup>a,h,i,1,6</sup> und Vanilleeis	6,50
Sanddorn Mango Grütze <sup>a,h,m</sup>	7,00
kleiner Schokoladenbrownie <sup>a,h,i,f</sup> mit Eis	7,00
Französische Käseauswahl <sup>a,h,i,k,m</sup> kleines Käsebrett mit Trauben, Fruchtsenf und Brot	12,00
	HP Aufpreis + 3,00

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