



M I C H A E L I S

VORSPEISEN

Handgeschöpfter Ziegenkäse
Apfel, Safran & Kidneybohnen
€ 11,00

Taschenkrebs & Wachtel
Sellerie, Passionsfrucht & braune Butter
€ 14,00

Heimische Rüben
Fjordforelle, Eigelb & Papaya
€ 13,00

Gebeizter Rehrücken
Schwarzwurzel, Blaubeere & Kaffee
€ 14,00

SUPPEN

Klare Hummeressenz
Iberico, Bloody Mary & Rogen
€ 10,00

Rahmsuppe von Topinambur
Perlhuhn, Kokos & Blumenkohl
€ 9,00

Laut EU Verordnung Nr. 1169/2011 möchten wir Sie auf eventuelle Allergene in unseren Speisen hinweisen.
Bitte wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen an unsere Service- und Büfettmitarbeiter.
Wir helfen Ihnen sehr gern weiter.



M I C H A E L I S

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Rote Beete

Curry, Hirtenkäse & gebackene Kartoffel

€ 21,00

Tafelspitz vom Weiderind

Meerrettich, Kohl & Trauben Fregola

€ 23,00

Dreimal Kalb

Aubergine, Kichererbse & Parmesan

€ 26,00

Hüfte vom Lamm

Schwarzwurzel, Feige & Erdnussgnocchi

€ 23,00

Hals vom Luma Landschwein

Crosnes, Lauch & Süßkartoffel

€ 25,00

Filet vom Steinbutt

Topinambur, Honig & Panko

€ 26,00

Rücken vom Skrei

Mangold, Kohlrabi & Miso

€ 23,00



M I C H A E L I S

MENÜ I

Rahmsuppe von Topinambur
Perlhuhn, Kokos & Blumenkohl

~~~

**Hals vom Luma Landschwein**  
Crosnes, Lauch & Süßkartoffel

~~~

Leipziger Lerche
Nougat, Whiskey & Quitte

€ 42,00

MENÜ II

Taschenkrebs & Wachtel
Sellerie, Passionsfrucht & braune Butter

~~~

**Filet vom Steinbutt**  
Topinambur, Honig & Panko

~~~

Gerührter Käsekuchen
Karamell, Cantuccini & Grapefruit

€ 47,00



M I C H A E L I S

MENÜ III

Handgeschöpfter Ziegenkäse
Apfel, Safran & Kidneybohnen

~~~

**Gefüllte Rote Beete**  
Curry, Hirtenkäse & gebackene Kartoffel

~~~

Bio Käse vom Hof Backensholz
Quittensenf, Sorbet & Brioche

€ 39,00

DESSERT UND KÄSE

Leipziger Lerche
Nougat, Whiskey & Quitte
€ 9,00

Gerührter Käsekuchen
Karamell, Cantuccini & Grapefruit
€ 9,00

Bio Käse vom Hof Backensholz
Quittensenf, Sorbet & Brioche
€ 9,00