

83
Chez Michel
 Berlin
 Kreuzberg
 1099
 Berlin
 Kreuzberg
 Adalbertstraße
 Französisches bistro
 Do. bis So.
 von 18 bis 22:30

Haupt Gerichte

PILZRAGOUT 17,50 €
 mit Semmelknödeln und Salat^{1,2,3/1a,1c,1g}

BLUTWURST 21,50 €
 mit gebackenen Äpfeln und Kartoffeln

KABELJAUFLET 24,50 €
 mit frischem Gemüse der Saison, Backkartoffeln und Zitronenbutter^{2/1d}

BŒUF OURGUIGNON 20,50 €
 Rindergulasch mit Tagliatelle^{2,3}

ENTENCONFIT 25,50 €
 mit gebackenen Kartoffeln und grünen Bohnen

ENTRECÔTE ca. 250g 31 €
 mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und grünem Salat

HÜFTSTEAK ca. 200g 23,50 €
 vom Rind mit Kräuterbutter oder sauce bordelaise, Pommes frites und Salat

MERGUEZ-TELLER 20,50 €
 gegrillte Würstchen mit Pommes und Salat^{1,2,3}

THUNFISCHSTEAK 25,50 €
 Thunfischsteak nach provenzalischer Art, Kartoffelgratin und kleines Gemüse

MERGUEZ Baguette-Sandwich^{1,2,3} 9,50 €

POMMES 6,50 €

Desserts

KÄSETELLER 13,50 €

CRÈME BRÛLÉE^{1C-1G} 7,50 €

ZITRONENTARTE^{1A,1C,1G} 6,50 €

APFELTARTE^{1A,1C,1G} 6 €

PROFITEROLES (2 STK.)⁴ 9 €

Vorspeisen

FOIE GRAS 19,50 €
 mit Apfel-Zwiebeln-Chutney und Baguette Toast

FISCHTERRINE (PASTETE) 14,50 €
 mit Krabben-Anis Sauce

BURGUNDY SNAIL 12,50 €
 mit Knoblauchbutter

MUSCHELPFANNE 13,50 €
 mit Kräuterbutter, Speck, Tomaten u, Käse überbacken

GEMISCHTER SALAT 12,50 €
 Blattsalate und/oder Rohkost, saisonal angemacht mit Vinaigrette, dazu Baguette

Klein 6,50 €
 mit Ziegenkäse 17 €

QUICHE aus dem Ofen

Vegetarisch¹ 7 €
 Schinkenspeck¹ 7 €
 mit Salat und Dressing^{1a 1c 1i 1j} 12,50 €

GEBRATENE SARDINEN 12,50 €
 mit Paprikadip und Salat

SAUERKRAUT-KÄSE-ROULADE 10,50 €
 mit Salat

FISCHTERRINE 14,50 €
 mit kreveten und Krustentiersauce

GEBACKENER CAMEMBERT 13,50 €
 mit Baguettesalat und Preiselbeeren

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

1 Konservierungsstoffe 2 Antioxydationsmittel 1a Glutenhaltiges Getreide 1b Krebstiere 1c Ei 1h Schalenfrüchte 1i Sellerie 1j Senf 1k Senfsamen
 3 Geschmacksverstärker 4 Eis aus Pflanzenfett 1d Fisch 1e Erdnüsse 1f Sojabohnen 1g Milch 1l Schwefeldioxid + Sulfide 1m Lupinen 1n Weichtiere

Rotwein 0,75 L

DOMAINE PIGNERET FILS	38,50 €
Bourgogne AOP, Pinot noir Helles Kirschrot, kristallklar, sowas von ehrlich!	
CHÂTEAU DE PENNAUTIER	36 €
Carbades AOP, Languedoc Kraftvoll im Barrique ausgebaut	
PASCAL CUVÉE SPÉCIALE	38 €
Vacqueyras AOP, Côtes du Rhône Warm, körperreich, wenig Gerbstoff	
WILLY GISSELBRECHT	33 €
Alsace, Pinot noir Sattes Kirschrot, intensiv und Gender	
CHÂTEAU SIPIAN	38 €
Médoc Cru Bourgeois AOP Klassischer und traditioneller gehts kaum	

Offene Weine

CÔTES DU RHÔNE Flasche, 1 L	28 €
CHÂTEAU CHRISMAR red, 1 L	28 €
BORDEAUX AOP weiss oder rosé 0,1/0,25/0,5/0,75 L (Fl.)	4,5/9/18/23 €
CABERNET SAUVIGNON Syrah, red	
SAUVIGNON / CHARDONNAY weiss 0,1/0,25/0,5/0,75 L (Fl.)	4/8/16/21 €

R o s é 0 , 7 5 L

TERRES NOBLES	38 €
Coteaux de Provence Frisch und fruchtig, klassische Provence	

Crémant Champagne 0,75 L

MAISON BOUVET LADUBAY	40 €
Crémant de Loire	
CHAMPAGNE JEAN VESSELLE	95 €
CIDRE BOUCHÉ bio 0,33/0,75	5/18 €

Weisswein 0,75 L

DIVIN <u>alkoholfrei</u>	29 €
origine sauvignon blanc Immer beliebt werdender Sauvignon blanc	
DOMAINE DU MOULIN CAMUS	29 €
Muscadet, AOP Leicht, ebenso hell wie dezent	
DOMAINE ROGER PERRIN	34 €
Côtes du Rhône, AOP, Cuvée Prestige Intensiv, füllig, die Entdeckung	
CHÂTEAU DE CALLAC	37 €
Graves, AOP, Bordeaux Aromen von Stachelbeeren und weißer Zitrusfrucht	
DOMAINE THOMAS LABILLE	43 €
Chablis, AOP Grüner Apfel gepaart mit Mineralität, burgundische Eleganz	
DOMAINE NICOLAS GAUDRY	45 €
Pouilly-Fumé Exotische Frucht, weiche Säure, saftiger Abgang	
DOMAINE BALLAND	45 €
Sancerre Vibrierender, typisch exotische Frucht	

Bier Flasche 0,33 L

FLENSBURGER	4,50 €
LAMMSBRÄU	4,50 €
PINKUS MÜLLER	4,50 €
FLENSBURGER <u>alkoholfrei</u>	4,50 €

Weitere Getränke

ALKOHOLFREI		
Coca-cola ^{1,2,3}	33 cl	4,20 €
Orangina, rot/gelb	25 cl	
Rixdorfer	33 cl	
Voelkel	33 cl	
Spreequell, mit/ohne	20 cl	3 €
Wasser, mit/ohne	75 cl	7 €
HEIßES		
Espresso		3,20 €
Café, Cappuccino, Tea		4,5 €
APÉRITIF + DIGESTIF		
Sekt (Piccolöchen)		9,50 €
Calvados, Birne, Cognac		5,50 €
Chartreuse		7,50 €



Appetizers

FOIE GRAS 19,50 €
served with Pear Onion Chutney and Baguette Toast

COD TERRINE 14,50 €
served with crab-anise sauce

BURGUNDY SNAIL 12,50 €
served with garlic butter

MUSSELS PAN 13,50 €
topped with herb butter, bacon, tomatoes and cheese

MIXED SALAD 12,50 €
Salad leaves and/or raw vegetables, seasonal dressed with vinaigrette, served with baguette

Small portion 6,50 €
with goat cheese 17 €

QUICHE freshly baked

Vegetarian¹ 7 €

Bacon¹ 7 €

with salad and dressing^{1a 1c 1i 1j} 12,50 €

FRIED SARDINES 12,50 €
served with a paprika dip and salad

SAUERKRAUT-CHEESE ROULADE 10,50 €
served with salad

FISH TERRINE 14,50 €
served with prawns and a shellfish sauce

BAKED CAMEMBERT 13,50 €
served with baguette salad and cranberries

Main courses

MUSHROOM STEW 17,50 €
with dumplings and salad^{1,2,3/1a,1c,1g}

BLACK PUDDING 21,50 €
with baked apple and potatoes

COD FILET 24,50 €
with fresh seasonal vegetables, baked potatoes and lemon butter^{2/1d}

BŒUF OURGUIGNON 20,50 €
Burgundy beef stew with Tagliatelle pasta^{2,3}

DUCK CONFIT 25,50 €
with baked potatoes and green beans

ENTRECÔTE ca. 250g 31 €
with herb butter, potatoe gratin and mixed salad

RUMPSTEAK ca. 200g 23,50 €
Premium beef cut with herb butter or Bordeaux wine sauce, French fries and salad

MERGUEZ PLATE 20,50 €
Grilled lamb and veal sausage, French fries, mixed salad^{1,2,3}

TUNA STEAK 25,50 €
Provençal-style tuna steak, potato gratin and mixed vegetables

MERGUEZ Baguette-Sandwich^{1,2,3} 9,50 €

FRENCH FRIES 6,50 €

Desserts

CHEESE PLATE 13,50 €

CRÈME BRÛLÉE^{1C-1G} 7,50 €

LEMON TART^{1A,1C,1G} 6,50 €

APPLE TART^{1A,1C,1G} 6 €

PROFITEROLES (2 PIECES)⁴ 9 €

All prices VAT included

1 Preservatives 2 Antioxydant
3 Flavor ehancer 4 Ice cream from vegetal fat

1a Gluten containing cereals 1b Crustaceous
1c Egg 1d Fish 1e Peanut 1f Soja beans 1g Milk

1h Nuts 1i Celery 1j Mustard 1k Msuatrd seeds
1l Sulfur dioxyde, Sulfid 1m Lupins 1n Molluscs

Red wine 0,75L

DOMAINE PIGNERET FILS	38,50 €
Bourgogne AOP, Pinot noir Light cherry red, crystal clear, so honest!	
CHÂTEAU DE PENNAUTIER	36 €
Carbardes AOP, Languedoc Powerful, aged in barriques	
PASCAL CUVÉE SPÉCIALE	38 €
Vacqueyras AOP, Côtes du Rhône Warm, full-bodied, little tannin	
WILLY GISSELBRECHT	33 €
Alsace, Pinot noir Rich cherry red, intense	
CHÂTEAU SIPIAN	38 €
Médoc Cru Bourgeois AOP Classic and traditional like no other	

Open wines

CÔTES DU RHÔNE Bottle, 1 L	28 €
CHÂTEAU CHRISMAR red, 1 L	28 €
BORDEAUX AOP white or rosé 0,1/0,25/0,5/0,75 L (B.)	4,5/9/18/23 €
CABERNET SAUVIGNON Syrah, red	
SAUVIGNON / CHARDONNAY white 0,1/0,25/0,5/0,75 L (B.)	4/8/16/21 €

R o s é 0 , 7 5 L

TERRES NOBLES	38 €
Coteaux de Provence Refreshing and fruity, a Provence classics	

Crémant Champagne 0,75 L

MAISON BOUVET LADUBAY	40 €
Crémant de Loire	
CHAMPAGNE JEAN VESSELLE	95 €
CIDRE BOUCHÉ bio 0,33/0,75	5/18 €

White wine 0,75L

DIVIN <u>non-alcoholic</u>	29 €
origine sauvignon blanc Vibrant Sauvignon blanc	
DOMAINE DU MOULIN CAMUS	29 €
Muscadet, AOP Light, as bright as it is discrete	
DOMAINE ROGER PERRIN	34 €
Côtes du Rhône, AOP, Cuvée Prestige Intensive, full-bodied, a discovery!	
CHÂTEAU DE CALLAC	37 €
Graves, AOP, Bordeaux Aromas of gooseberries and white citrus	
DOMAINE THOMAS LABILLE	43 €
Chablis, AOP Green apple paired with minerality, the Burgundy elegance	
DOMAINE NICOLAS GAUDRY	45 €
Pouilly-Fumé typical exotic fruit wine	
DOMAINE BALLAND	45 €
Sancerre Vibrant Sauvignon blanc	

Beer 0,33 L

FLENSBURGER	4,50 €
LAMMSBRÄU	4,50 €
PINKUS MÜLLER	4,50 €
FLENSBURGER <u>non-alcoholic</u>	4,50 €

Diverse

ALCOHOL FREE		
Coca-cola ^{1,2,3}	33 cl	4,20 €
Orangina, red/yellow	25 cl	
Rixdorfer	33 cl	
Voelkel	33 cl	
Spreequell, still/sparkling	20 cl	3 €
Water, still/sparkling	75 cl	7 €
HOT DRINKS		
Espresso		3,20 €
Café, Cappuccino, Tea		4,5 €
APÉRITIF + DIGESTIF		
Sekt (Piccolöchen)		9,50 €
Calvados, Birne, Cognac		5,50 €
Chartreuse		7,50 €

All prices VAT included

1 contains colorants 2 contains added sugar 3 contains caffeine