

| VORSPEISEN                                                                        |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Spicy Avocado Tatar</b> <sup>a,e,g,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup>                     | 16,50 |
| handgeschnitten, mit Limone, Chili, Tomato, Koriander und Sesam                   |       |
| <b>Caprese Tower</b> <sup>h,i,m,7</sup>                                           | 14,00 |
| frisch, mit Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto und altem Balsamico                |       |
| <b>3 gratinierte Austern</b> <sup>a,b,c,h</sup>                                   | 18,00 |
| mit Parmesan und Beurre Provence                                                  |       |
| <b>Picandou &amp; Jamón Iberico</b> <sup>h,j,1,6</sup>                            | 14,00 |
| flambierter Ziegenkäse mit Serrano Schinken                                       |       |
| <b>Coquilles Saint- Jaques</b> <sup>b,c,e,g,i,l,1,2,6,7</sup>                     | 15,00 |
| mit Zimt und Algensalat                                                           |       |
| <b>Beef Tatar</b> <sup>a,d,e,j,k,h,1</sup>                                        | 14,50 |
| mit Tatar Sauce, Kapern, Schalotten & Baguette                                    |       |
| <b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>h</sup>                                            | 14,00 |
| mit Rucola, Parmesan, Limone, Pinienkernen, Pesto und Trüffelöl                   |       |
| <b>Vorspeisen Etagere</b> <sup>a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,1,2,6,7</sup>                | 19,50 |
| Jacobsmuschel, Nordseekrabben & Rindertatar                                       |       |
| <b>Caesar Salad</b> <sup>a,h,j,k</sup>                                            | 14,50 |
| frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Crôutons, Parmesan und Kapern |       |
| + gegrillte Hähnchenbrust                                                         | 23,00 |

| SUPPEN                                                |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| <b>Tomaten Orangen Suppe</b> <sup>a, j,1,6,7</sup>    | 7,50 |
| die Fruchtige mit Orangenfilets                       |      |
| <b>Curry Ingwersüppchen</b> <sup>a, g, j, 1,6,7</sup> | 7,50 |
| die Exotische mit Hähnchenfleisch                     |      |
| <b>Oxtail</b> <sup>a,d,g,h,j,m</sup>                  | 7,50 |
| die Kräftige                                          |      |

| AUSTERN                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>½ Dutzend</b> <sup>a, c, h</sup>                                        |       |
| klassisch, mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel            |       |
| <b>Tagesaustern</b>                                                        | 27,00 |
| Die tagesverfügbare Sorte erfragen Sie bitte bei unserem Service Personal. |       |
| <b>Belon Austern</b>                                                       | 29,00 |
| unsere Premium Auster                                                      |       |
| <b>Gratiniert</b> <sup>a, b, c, h</sup>                                    |       |
| mit Parmesan und Beurre Provence                                           |       |
| <b>3 Stück</b>                                                             | 18,00 |
| <b>½ Dutzend</b>                                                           | 36,00 |

| SUSHI<br>AB 17 UHR                                                   |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>California Rolls</b><br>je 6 Stück                                |       |
| <b>Michis Chief Roll</b>                                             | 19,00 |
| Tempura Shrimp, geflammter Fjordlachs, Avocado Gurke und Trüffelmayo |       |
| <b>Rainbow Roll</b>                                                  | 18,50 |
| Fjordlachs, Avocado, Mango, Paprika, Gurke                           |       |
| <b>David’s Burned Salmon Roll</b>                                    | 18,50 |
| Lachstatar, geflammt; Gurke, Crème Fraiche, Sesam                    |       |
| <b>Smoky Salmon Roll</b>                                             | 17,50 |
| Premium Räucherlachs, Rucola, Gurke, Paprika, Wasabi Mayo            |       |
| <b>Veggie Roll</b>                                                   | 16,50 |
| Gurke, Paprika, Avocado, Rucola, Süßkartoffeln                       |       |
| <b>Spicy Tuna Roll</b>                                               | 16,50 |
| Yellowfin Tuna, gehackt, Gurke, Avocado, Chili                       |       |
| <b>California Roll von Tuna oder Salmon</b>                          | 16,50 |
| Gurke, Crème Fraiche, Sesam                                          |       |
| <b>Crispy Chicken Roll</b>                                           | 16,50 |
| Hähnchenfilet, Gurke, Paprika, Sweet Chili                           |       |
| <b>Crispy Shrimp Roll</b>                                            | 16,50 |
| Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili                          |       |

| Sashimi                                 |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>Salmon &amp; Tuna Combo</b>          | 21,00 |
| <b>Salmon</b>                           | 16,00 |
| <b>Tuna</b>                             | 16,00 |
| <b>Nigiri</b><br>je 2 Stück             |       |
| <b>Tuna, Salmon, Mango oder Avocado</b> | 6,80  |

**Hinweis für Allergiker:**  
Auf Grund der Zutaten für Sushi und Sashimi, können wir keine Allergene und Zusatzstoffe ausschließen.

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                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BELON <sup>s</sup>                                                                                                                 |       |
| SEAFOOD · SUSHI · OYSTER BAR                                                                                                       |       |
| MICHS LIEBLINGE                                                                                                                    |       |
| SURF & TURF                                                                                                                        |       |
| <sup>a,c,g,h,m,1,6</sup><br>200g Rinderfilet, Black Angus Grain Fed & ½ Hummerschwanz, mit Kartoffelgratin und Café de Paris Sauce | 62,00 |
| TUNA COMBO                                                                                                                         |       |
| <sup>a,e,g,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup><br>Spicy Avocado Tuna Tatar & Spicy Tuna Roll                                                   | 32,00 |
| HEIDELBEER CRUMBLE                                                                                                                 |       |
| <sup>a,d,h,i</sup><br>mit Vanilleeis                                                                                               | 8,50  |

| MICHS KRUSTENTIERPLATE                                                                                                                                                                         |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <sup>a, c, d, f, g, h, i</sup><br>½ Atlantik Hummer, 2 Riesengambas, 4 Crevette Rose und 6 Austern, serviert auf Crushed Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Pumpernickel & Cocktailsauce | 69,00 |

| PREMIUM STEAKS<br>VOM 800°C SOUTHBEND GRILL                                                                                                                                      |                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| USDA PRIME STEAKS                                                                                                                                                                |                |              |
| Unsere großen Steaks - ideal zum Teilen.                                                                                                                                         |                |              |
| <b>T- Bone</b>                                                                                                                                                                   | <b>je 100g</b> | <b>15,00</b> |
| <b>Porterhouse</b>                                                                                                                                                               | <b>je 100g</b> | <b>15,00</b> |
| <b>Bone in Rib Eye</b>                                                                                                                                                           | <b>je 100g</b> | <b>12,50</b> |
| BLACK ANGUS GRAIN FED                                                                                                                                                            |                |              |
| <b>Rumpsteak</b>                                                                                                                                                                 | <b>300g</b>    | <b>42,50</b> |
| <b>Filet</b>                                                                                                                                                                     | <b>200g</b>    | <b>44,00</b> |
| <b>Wählen Sie Ihren gewünschten Gargrad:</b><br>Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done                                                                            |                |              |
| <b>Immer bei jedem Steak Gericht dabei:</b><br>geriebener Meerrettich - Chimichurri - Fleur de Sel<br>1 Beilage nach Wahl & 1 Sauce nach Wahl                                    |                |              |
| Beilagen                                                                                                                                                                         |                |              |
| Getrüffelttes Kartoffelpüree - Kartoffelgratin<br>Rosmarinkartoffeln - Lauch Champignons<br>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen<br>Caesar Salad<br>Jede weitere Beilage 6,00 |                |              |
| Saucen                                                                                                                                                                           |                |              |
| Sauce Belon´s - unsere Demi Glace<br>Café de Paris<br>Pfefferrahmsauce<br>Jede weitere Sauce 2,00                                                                                |                |              |

| ~BELON'S EDITION~                                                                   |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | SCHON PROBIERT?                                    |
|                                                                                     | SAUVIGNON BLANC                                    |
|                                                                                     | Karl Pfaffmann<br>fruchtig und trocken, Pfalz 2024 |
|                                                                                     | Flasche 0,75l<br>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

| FISCH                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Michis Fischtopf</b> <sup>b,c,e,g,j,m</sup>                                                           | 27,50 |
| würziger Fischtopf mit Edelfischen                                                                       |       |
| <b>Fischpfanne</b> <sup>a,c,e,h,m, j</sup>                                                               | 27,50 |
| beste Filets vom Kabeljau, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln |       |
| <b>Zanderfilet</b> <sup>a,c,e,h,m</sup>                                                                  | 27,50 |
| auf Spinat, dazu Reis und Safransauce                                                                    |       |
| <b>Kabeljau</b> <sup>a,e,h,j,k,d,m,1,6</sup>                                                             | 27,50 |
| mit Dijon-Senfsauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln                                                      |       |
| <b>Lachsfilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,m,1,6</sup>                                                           | 27,50 |
| auf Gurkengemüse, mit Safransauce und Reis                                                               |       |
| <b>Riesengambas</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup>                                                             | 32,00 |
| vom Grill mit Linguine, hausgemachten Rucola Pesto und Cherrytomaten                                     |       |
| <b>Moules Marinieres</b> <sup>a,b,c,e,g,h,j,m</sup>                                                      | 24,00 |
| frische Miesmuscheln in Weißwein- Gemüsesud, dazu Ofenbaguette                                           |       |

| IM GROSSEN UND GANZEN                                                                |         |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Die Größen erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service Personal.             |         |       |
| <b>Seezunge</b> <sup>a,e,h</sup>                                                     | je 100g | 12,50 |
| Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad         |         |       |
| <b>Dorade Royal</b> <sup>a,e,h,j</sup>                                               | je 100g | 10,50 |
| im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln |         |       |

| FLEISCH                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ochsenbäckchen</b> <sup>a, g, h, j, m</sup>                                                           | 36,00 |
| mit tourniertem Gemüse, Kartoffelpüree und Portweinsauce                                                 |       |
| <b>Wiener Schnitzel</b> <sup>a,d,h,i,j,k,m</sup>                                                         | 32,00 |
| mit Gurkensalat und Brasserie Kartoffeln                                                                 |       |
| <b>Boeuf Stroganoff</b> <sup>a,f,g,i,k,l,m,j,1,6,7</sup>                                                 | 29,50 |
| zarte Rinderfiletstreifen, mit aromatischen Zwiebeln, saftigen Champignons, würzigen Cornichons und Reis |       |
| <b>Schweinefilet</b> <sup>a, d, e, h, j, k, l, g</sup>                                                   | 27,50 |
| an Lauch Champignons, Sauce Café de Paris und Gratin                                                     |       |
| <b>Kalbsleber</b> <sup>a, g,h, i, j, k, m</sup>                                                          | 28,00 |
| mit Calvados Apfel, gebratenen Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree                            |       |
| <b>Crepinette vom Huhn</b> <sup>a,g,h,m,j,7</sup>                                                        | 27,50 |
| mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln                                                           |       |

| VEGETARISCH                                          |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>h,j</sup>       | 21,00 |
| mit Rosmarinkartoffeln                               |       |
| <b>Nudeln &amp; Unkraut</b> <sup>a, h, i,1,6,7</sup> | 21,00 |
| mit hausgemachtem Ruccola Pesto                      |       |

| BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN                                              |         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Crème Brûlée</b> <sup>a,h,l</sup>                                      | 7,50    |
| mit Tonkabohne                                                            |         |
| <b>Erdbeer - Topfenknödel</b> <sup>a,h,i,1,6</sup>                        | 10,50   |
| mit Eis                                                                   |         |
| <b>Tarte Tatin</b> <sup>a,d,h</sup>                                       | 12,00   |
| der klassische französische Apfelkuchen mit Eis                           |         |
| <b>Sanddorn Mango Grütze</b> <sup>a,h,m</sup>                             | 7,50    |
| mit Cassis-Sorbet                                                         |         |
| <b>Crêpes Belon's</b> <sup>a,d,h</sup>                                    | 12,00   |
| mit Orangenfilets und Grand Marnier, dazu Eis                             |         |
| <b>Bergkäse</b> <sup>a,h,i,k,m</sup>                                      | 14,00   |
| aus dem „Kaiser Felsenkeller“ mit französischem Feigensenf & Ofenbaguette |         |
| <b>vollendeter Genuss zum Käse</b><br>mit 5cl Taylors 20 Jahre Tawny Port | + 10,50 |

| BIRKENHOF AKTION                                                              |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|
| Unsere besonderen Obstbrände zum Sonderpreis in Kombination mit einem Dessert |  |
| <b>4cl Williamsbirne, Kirsche, Marille, oder Himbeere</b><br>für € 6,50       |  |