

VORSPEISEN

Brasserie – Garnelen vom Grill ^{a,c,d,g,h,j,k,l,2}	9,00
mit Knoblauch- oder Cocktaildip	
als große Portion	+ 5,00
Jamón Iberico & Picandou ^{h,1,6}	14,50
Schinken, Ziegenkäse und Ruccola	
Ceviche von Edelfischen ^e	13,50
roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	
Jacobsmuschel Zimt Spieß ^{b, c, e, g, i, l, 1,2,6,7}	15,00
auf Algensalat	

TATAR

Beef Tatar ^{a, c, d, e, j, k, l, h,1}	14,50
mit Tatar Soße, Oliven, Kapern, Schalotten und Baguette	
als große Portion	+ 7,50
Salmon Tatar ^{a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1,2,6}	16,00
mit Limone, Ingwer, Sesam und Baguette	
Tuna Tatar ^{a, e, g, h, i, j, k, l, m, n, 1,2,6}	16,00
mit Limone, Chili, Sesam und Baguette	

CAESAR SALAD

Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kapern

klein ^{a, k, h}	7,00
groß ^{a, k, h}	16,50
mit Hähnchenbrust, Scampis oder Lachs	24,00

SUSHI

AB 17 UHR

California Rolls
je 6 Stück

Veggie Roll	16,50
Gurke, Paprika, Avocado, Süßkartoffeln	
Spicy Tuna Roll	16,50
Yellowfin Tuna, gehackt, Gurke, Avocado, Chili	
Rainbow Roll	18,50
Fjordlachs, Avocado, Mango, Paprika, Gurke	
California Roll von Tuna oder Salmon	16,50
Gurke, Crème Fraiche Mayo, Sesam	
Smoky Salmon Roll	17,50
Premium Räucherlachs, Ruccola, Gurke, Paprika, Wasabi Mayo	
Crispy Chicken Roll	16,50
Hähnchenfilet, Gurke, Paprika, Sweet Chili	
Crispy Shrimp Roll	16,50
Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	
Michis Chief Roll	19,00
Tempura Shrimp, geflammter Fjordlachs, Avocado, Trüffelmayo	
David's Burned Salmon Roll	18,50
Lachstatar, geflammt; Gurke, Crème Fraiche Mayo, Sesam	

Sashimi

Salmon	16,00
Tuna	16,00
Salmon & Tuna Combo	21,00

Nigiri

je 2 Stück

Tuna, Salmon, Mango oder Avocado	6,80
Hinweis für Allergiker	
Auf Grund der Zutaten für Sushi und Sashimi können wir keine Allergene und Zusatzstoffe ausschließen.	

BRASSERIE

BELON^S

SEAFOOD · SUSHI · OYSTER BAR

MONATS SPECIAL FRANKREICH

Coq au Vin ^{a,j,m} 28,00
das französische Nationalgericht

Le Boudin ^{a,j,m,h} 26,00
gebratene Rotwurst, Kartoffelpüree, mit Apfel und gebratenen Zwiebelringen

Moules marinières ^{b,c,e,j,m} Miesmuscheln

Miesmuscheln 26,00
in Weißwein Kräutersud

Miesmuscheln 26,00
in Tomaten Sud

STEAKS VOM SOUTHBEND GRILL

Unsere Premium Steaks

Bestes und prämiertes Black Angus Beef mit feiner Marmorierung von den Creekstone Farms aus Kansas, U.S.A., perfekt zubereitet auf unserem 800°C Southbend Steakhouse Grill. Zu unseren Steaks reichen wir unsere 3 Begleiter: geriebener Meerrettich, Chimichurri und Fleur de Sel.

Wählen Sie den gewünschten Gargrad:
Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

USDA PRIME STEAKS

Unsere großen Steaks - ideal zum Teilen.

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

USDA CHOICE STEAKS

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

Beilagen

Getrüffeltes Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Brasserie Kartoffeln
Rahmspinat mit gerösteten Pinienkernen
Lauch Champignons
pro Beilage 6,00

Soßen

Sauce Belon's - unsere Demi Glace
Café de Paris
Pfefferrahmsoße
pro Soße 3,00

EXTRAS ZU ALLEN GERICHTEN

2 Riesengarnelen	+ 12,00
Jacobsmuscheln (2 St.)	+ 12,00
1/2 Hummerschwanz	+ 23,00

VEGETARISCH & PASTA

Nudeln & Unkraut ^{a, h, i, 1,6,7}	21,00
mit hausgemachtem Ruccola Pesto	
Mediterrane Gemüsepflanze	21,00
mit Rosmarinkartoffeln	
Veganes Soja Pfännchen ^{g,i,j,l,m,1,2,4,6,7}	25,00
mit viel Gemüse und Reis	

SUPPEN

Tomaten Orangen Suppe ^{a, j, 1,6,7}	7,50
die Fruchttige mit Orangenfilets	
Oxtail ^{a,g,h,j,m}	7,50
die Kräftige	
Curry Ingwersüppchen ^{a, g, j, 1,6,7}	7,50
die Exotische mit Hähnchenfleisch	

FRISCHE AUSTERN

Die Sorte erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service Personal.

Probeauster Stk.	5,00
½ Dutzend klassisch ^{a, c, h}	27,00
mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	
½ Dutzend gratinierte Austern ^{a,b, c, h}	29,00
mit Blattspinat	

MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

Michis Krustentierplatte ^{a, c, d, f, g, h, i}
ab 2 Personen p.P. 69,00

ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose, 6 Austern ^{a, c, h} serviert auf Crushed Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Pumpernickel & Cocktailsoße

FISCH

Fischpfanne ^{a, c, e, h, m, j}	28,00
beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	
Zanderfilet ^{a, c, e, h, m}	28,00
auf Spinat, dazu Safransauce und Reis	
Dorsch ^{a, e, h, j, k, d, m, 1,6}	28,00
mit Dijon-Senfsoße, Spitzkohl und Butterkartoffeln	
Pot au Feu ^{b, c, e, g, j, m}	30,00
würziger Fischtopf von Edelfischen	
Riesengambas ^{a, c, d, f, g, h, i}	35,00
vom Grill mit Linguine, hausgemachtem Ruccola Pesto und Cherrytomaten	
Lachsfilet & Pasta ^{a, c, d, f, g, h, i}	28,00
in Limonen-Joghurt Sauce	

IM GROBEN UND GANZEN

Die Größen erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service Personal.

Seezunge ^{a, e, h}	je 100g	12,50
Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad		
Dorade Royal ^{a, e, h}	je 100g	10,50
im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln		

FLEISCH

Saltimbocca vom Hähnchen ^{a, h, j, 1, 6, 7}	28,00
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Schweinefilet ^{a, d, e, h, j, k, l, g}	28,00
an Lauch Champignons, Sauce Café de Paris und Gratin	
Kalbsleber ^{a, h, i, j, k, m}	28,00
mit Calvados Apfel, gebratenen Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree	
Teriyaki Beef Rice Bowl ^{a, c, e, f, g, i, l, 1,6,7}	31,00
marinierte Rinderfiletstreifen vom Grill mit Wokgemüse, Reis und Koriander	
Barbarie Entenbrust ^{a, h, i, j, m, 1,6,7}	31,00
auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	
Ochsenbäckchen in Portwein ^{a, h, j, m}	34,00
mit tourniertem Gemüse, Kartoffelpüree und Portweinsoße	

BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

Birkenhof Aktion: Unsere besonderen Obstbrände zum Sonderpreis in Kombination mit einem Dessert - 4cl Williamsbirne, Kirsche, Marille, oder Himbeere für € 6,50.

Crème Brûlée ^{a,h,l}	6,50	Sanddorn Mango Grütze ^{a,h,m}	7,50	Tartufo Espresso ^{a,d,f,g,h,i}	9,50
mit Tonkabohne		Mit Mango-Sorbet		aus dem „Kaiser Felsenkeller“	
Zwetschgen - Topfenknödel ^{a,h,i,1,6}	9,50	kleiner Schokoladenbrownie ^{a,h,i,f}	8,50	mit beschwipsten Kirschkonfit und Baguette	
mit Pflümler und Eis		mit Eis		vollendeter Genuß zum Bergkäse	
San Sebastian ^{a, d, h, i, m, 1,6,7}	9,50	Apfel Zimt Crumble ^{a,d,f,h,l}	9,50	5cl Taylors 20 Jahre Tawny Port + 10,50	
Zart schmelzender Käsekuchen und Sorbet		mit Zimt Eis			

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

SPEISEN