

## VORSPEISEN

<b>Spicy Tuna Tatar</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6</sup> mit Limone, Chili, Sesam und Baguette	15,50
<b>3 gratinierte Austern</b> <sup>a,b,c,h</sup> mit Parmesan und Beurre Provence	18,00
<b>Picandou &amp; Jamón Iberico</b> <sup>h,1,6</sup> flambierter Ziegenkäse mit Serrano Schinken	14,00
<b>Jacobsmuschel Zimt Spieß</b> <sup>b,c,e,g,i,l,1,2,6,7</sup> auf Algensalat	15,00
<b>Beef Tatar</b> <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup> mit Tatar Sauce, Oliven, Kapern, Schalotten & Baguette	14,50
<b>Caesar Salad</b> <sup>a,h,k</sup> frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kapern	14,50
+ gegrillte Hähnchenbrust	23,00
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>h</sup> mit Rucola, Parmesan, Limone, Pesto & Trüffelöl	14,00
<b>Brasserie – Garnelen vom Grill</b> <sup>a,c,d,g,h,i,k,1,2</sup> mit Knoblauch- oder Cocktail Dip	9,00

## SUPPEN

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

## AUSTERN

<b>½ Dutzend</b> <sup>a,c,h</sup> klassisch, mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	
<b>Tagesaustern</b> Die tagesverfügbare Sorte erfragen Sie bitte bei unserem Service Personal.	27,00
<b>Belon Austern</b> unsere Premium Auster	29,00
<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 AB 17 UHR

<b>California Rolls</b> je 6 Stück	
<b>Michis Chief Roll</b> Tuna, Fjordlachs, Avocado und Trüffelmayo	19,00
<b>Spicy Tuna Roll</b> Yellowfin Tuna, gehackt, Gurke, Avocado, Chili	16,50
<b>California Salmon Roll</b> Gurke, Crème Fraiche Mayo, Sesam	16,50
<b>Crispy Shrimp Roll</b> Tempura Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	16,50
<b>Makis</b> Lachs, Tuna oder Vegi	14,50
<b>Sashimi</b>	
<b>Salmon &amp; Tuna Combo</b>	21,00
<b>Salmon</b>	16,00
<b>Tuna</b>	16,00

**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

## MICHIS LIEBLINGE

<b>SPARGELCREMESUPPE</b> <sup>a,d,e,h,m</sup> mit Räucherlachsstreifen und Dill	7,50
<b>CREPINETTE VOM LAMM</b> <sup>a,g,h,j,m</sup> gefüllt mit Bärlauch und Schinken, dazu Kartoffelgratin, Brasserie Spinat und Sauce Belon's	32,00
<b>KUTTERSCHOLLE</b> <sup>e,k,m,6</sup> mit Speck, Gurkensalat Belon's und Butterkartoffeln	27,50
<b>ERDBEER TIRAMISU</b> <sup>a,d,h,i</sup>	8,50

## PREMIUM STEAKS 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>39,50</b>
<b>Filet</b>	<b>200g</b>	<b>38,00</b>

**Wählen Sie Ihren gewünschten Gargrad:**  
Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

**Immer mit dabei sind unsere 3 Begleiter:**  
geriebener Meerrettich - Chimichurri - Fleur de Sel

### Beilagen

Getrüffeltes Kartoffelpüree - Kartoffelgratin  
Brasserie Kartoffeln - Lauch Champignons  
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen  
Caesar Salad  
**pro Beilage 6,00**

### Saucen

Sauce Belon's - unsere Demi Glace  
Café de Paris  
Pfefferrahmsauce  
**pro Sauce 3,00**

## ~BELON'S EDITION~



### SCHON PROBIERT?

### SAUVIGNON BLANC

Karl Pfaffmann  
fruchtig und trocken, Pfalz 2024

Flasche 0,75l  
**36,00**

## FISCH

<b>Michis Fischtopf</b> <sup>b,c,e,g,j,m</sup> würziger Fischtopf mit Edelrochen	27,50
<b>Fischpfanne</b> <sup>a,c,e,h,m,j</sup> beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	27,50
<b>Zanderfilet</b> <sup>a,c,e,h,m</sup> auf Spinat, dazu Reis und Safransauce	27,50
<b>Dorsch</b> <sup>a,e,h,j,k,d,m,1,6</sup> mit Dijon-Senf sauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	27,50
<b>Lachs &amp; grüner Spargel</b> <sup>a,d,e,h,j,k,m,1,6</sup> mit Butterkartoffeln und Sauce Dijon	29,50
<b>Moules Marinieres</b> <sup>a,b,c,e,g,h,j,m</sup> frische Miesmuscheln in Weißwein- Gemüsesud, dazu Ofenbaguette	24,00

## IM GROSSEN UND GANZEN

Die Größen erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service Personal.

<b>Seezunge</b> <sup>a,e,h</sup> Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	je 100g	12,50
<b>Dorade Royal</b> <sup>a,e,h</sup> im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	je 100g	10,50

## FLEISCH

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

## VEGETARISCH

<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> <sup>h</sup> mit Rosmarinkartoffeln	21,00
--	-------

## BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

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

## BIRKENHOF AKTION

Unsere besonderen Obstbrände zum Sonderpreis in Kombination mit einem Dessert

4cl Williamsbirne, Kirsche, Marille, oder Himbeere für € 6,50

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