

VORSPEISEN

Spicy Avocado Tatar ^{a,e,g,i,j,k,l,m,n,1,2,6}	16,50
handgeschnitten, mit Limone, Chili, Tomato, Koriander und Sesam	
3 gratinierte Austern ^{a,b,c,h}	18,00
mit Parmesan und Beurre Provence	
Picandou & Jamón Iberico ^{h,j,1,6}	14,00
flambierter Ziegenkäse mit Serrano Schinken	
Jacobsmuschel Zimt Spieß ^{b,c,e,g,i,l,1,2,6,7}	15,00
auf Algensalat	
Beef Tatar ^{a,d,e,j,k,h,1}	14,50
mit Tatar Sauce, Kapern, Schalotten & Baguette	
Carpaccio vom Rind ^h	14,00
mit Rucola, Parmesan, Limone, Pinienkernen, Pesto und Trüffelöl	
Vorspeisen Etagere ^{a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,1,2,6,7}	17,50
Jacobsmuschel, Nordseekrabben & Rindertatar	
Caesar Salad ^{a,h,j,k}	14,50
frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kapern	
+ gegrillte Hähnchenbrust	23,00

SUPPEN

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

AUSTERN

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

SUSHI

AB 17 UHR

California Rolls

je 6 Stück

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

Sashimi

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

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

MICHIS LIEBLINGE

HOLLÄNDER MATJESFILET

^{a,d,e,g,h,j,k,m}

mit Zwiebelringen, Gurkensalat, Brasseriekartoffeln und Hausfrauensauce
26,00

KRÄUTER MATJESFILET

^{a,d,e,g,h,j,k,m}

mit Zwiebelringen, Gurkensalat und Brasseriekartoffeln
26,00

ERDBEER RHABARBER GRÜTZE

^{a,d,h,i}

8,50

MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

^{a,c,d,f,g,h,i}

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

VOM 800°C SOUTHBEND GRILL

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

BLACK ANGUS GRAIN FED

Rumpsteak	300g	42,50
Filet	200g	44,00

Wählen Sie Ihren gewünschten Gargrad:

Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

Immer bei jedem Steak Gericht dabei:

geriebener Meerrettich - Chimichurri - Fleur de Sel
1 Beilage nach Wahl & 1 Sauce nach Wahl

Beilagen

Getrüffeltes Kartoffelpüree - Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln - Lauch Champignons
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen
Caesar Salad
Jede weitere Beilage 6,00

Saucen

Sauce Belon's - unsere Demi Glace
Café de Paris
Pfefferrahmsauce
Jede weitere Sauce 2,00

~BELON'S EDITION~



SCHON PROBIERT?

SAUVIGNON BLANC

Karl Pfaffmann
fruchtig und trocken, Pfalz 2024

Flasche 0,75l
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

Michis Fischtopf ^{b,c,e,g,j,m}	27,50
würziger Fischtopf mit Edelfischen	
Fischpfanne ^{a,c,e,h,m,j}	27,50
beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	
Zanderfilet ^{a,c,e,h,m}	27,50
auf Spinat, dazu Reis und Safransauce	
Dorsch ^{a,e,h,j,k,d,m,1,6}	27,50
mit Dijon-Senfesauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	
Lachs & grüner Spargel ^{a,d,e,h,j,k,m,1,6}	29,50
mit Butterkartoffeln und Sauce Dijon	
Riesengambas ^{a,c,d,f,g,h,i}	32,00
vom Grill mit Linguine, hausgemachtem Rucola Pesto und Cherrytomaten	
Moules Marinieres ^{a,b,c,e,g,h,j,m}	24,00
frische Miesmuscheln in Weißwein- Gemüsesud, dazu Ofenbaguette	

IM GROSSEN 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,j}	je 100g	10,50
im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln		

FLEISCH

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

VEGETARISCH

Mediterrane Gemüsepfanne ^{h,j}	21,00
mit Rosmarinkartoffeln	
Nudeln & Unkraut ^{a,h,i,1,6,7}	21,00
mit hausgemachtem Rucola Pesto	

BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

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

BIRKENHOF AKTION

Unsere besonderen Obstbrände zum Sonderpreis in Kombination mit einem Dessert

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

SPEISEN