BRASSERIE
BELON'S
KÜHLUNGSBORN

Vorspeisen

Spicy Avocado Tuna Tatar a,e,g,i,j,k,l,m,n,1,2,6 — 16,50
handgeschnitten, mit Limone, Chili, Tomate, Koriander und Sesam

3 gratinierte Austern a,b,c,h — 18,00
mit Parmesan und Beurre Provence

Picandou & Kürbis h,j,1,6 — 14,00
Jamón Iberico, flambierter Ziegenkäse & Serrano Schinken

Coquilles Saint- Jaques b,c,e,g,i,l,1,2,6,7 — 15,00
mit Zimt und 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 — 19,50
Jacobsmuschel, Nordseekrabben & Rindertatar

Caesar Salad a,h,j,k — 14,50
frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Crôutons, Parmesan und Kapern
+ gegrillte Hähnchenbrust — 23,00

Suppen

Tomaten Orangen Suppe a, j,1,6,7 — 7,50
die Fruchtige mit Orangenfilets

Curry Ingwer Suppe a, g, j, 1,6,7 — 7,50
die Exotische, mit Hähnchenfleisch

Waldpilz Consommé 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

Brasserie Dessertvariationen

Créme Brûlée a,h,l — 7,50
mit Tonkabohne

Zwetschgen - Topfenknödel a,h,i,1,6 — 10,50
mit Eis

Tarte aux pommes a,d,g,h,i,m — 10,50
warmer Calvados Apfelkuchen mit Eis

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

Michis Lieblinge
a,f,g,h,i,j,m,1,6,7

Große Grünkohlplatte
mit Kasseler, Kohlwürsten, Bauchfleisch und Kartoffeln
30,50

Das beste von der Ente
Brust & Keule von der Ente, mit Honig- Nuss- Sauce, Butterkartoffeln und Kirschrotkohl
28,50

Keule von der Pommerngans
mit Honig- Nuss- Sauce, Butterkartoffeln und Kirschrotkohl
29,50

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

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 Kabeljau, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln

Zanderfilet a,c,e,h,m — 27,50
mit Blattspinat, dazu Safransauce und Reis

Teriyaki Lachs a,b,c,e,f,g,h,i,l,m — 27,50
asiatisch, auf Algensalat mit Reis

Kabeljau a,d,e,h,j,k,m,1,6 — 27,50
auf Dijon-Senfsauce, mit Spitzkohl und Butterkartoffeln

Riesengambas a,c,d,f,g,h,i — 32,00
vom Grill mit Linguine, hausgemachten 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, 1 — 36,00
mit Bohnenbündchen, Kartoffelpüree und Portweinsauce

Wiener Schnitzel a,d,h,i,j,k,m — 32,00
mit Gurkensalat und Brasserie Kartoffeln

Schweinefilet a,d,e,h,j,k,l,g — 27,50
auf Lauch Champignons, mit Kartoffelgratin

Boeuf Stroganoff a,f,g,h,i,k,l,m,j,1,6,7 — 29,50
zarte Rinderfiletstreifen, mit aromatischen Zwiebeln, saftigen Champignons, würzigen Cornichons und Reis

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 Ruccola Pesto

~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

