

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, Crêutons, Parmesan und Kapern
+ gegrillte Hähnchenbrust	23,00	

SUPPEN		
Tomaten Orangen Suppe ^{a, j,1,6,7}		die Fruchtige mit Orangenfilets
Kürbis Ingwersüppchen ^{a, g, j, 1,6,7}		traditionell, mit Kürbiskernöl
Waldpilz Consommé ^{a,d,g,h,j,m}		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 Gurke und Trüffelmayo
Rainbow Roll	18,50	Fjordlachs, Avocado, Mango, Paprika, Gurke
David’s Burned Salmon Roll	18,50	Lachstatar, geflammt; Gurke, Crème Fraîche, 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 Fraîche, 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		
MICHS LIEBLINGE		
OFENFISCH MIT WALDPILZEN ^{a,e,h,j}		
Kabeljau gratiniert, mit Rosmarinkartoffeln		
27,50		
TUNA COMBO ^{a,e,g,i,j,k,l,m,n,1,2,6}		
Spicy Avocado Tuna Tatar & Spicy Tuna Roll		
32,00		
APPLE CRUMBLE ^{a,d,h,i}		
mit Vanilleeis		
8,50		

MICHS KRUSTENTIERPLATE ^{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		
Getrüffelttes Kartoffelpüree - Kartoffelgratin Rosmarinkartoffeln - Waldpilze á la creme 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		



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 Limonenseitlingen, dazu Safransauce und Reis
Lachsfilet ^{a,d,e,h,j,k,m,1,6}	27,50	auf Blattspinat, mit Café de Paris Sauce und Reis
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
Schweinefilet ^{a,d,e,h,j,k,l,g}	27,50	auf Waldpilzen in Rahm, 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

BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN		
Crème Brûlée ^{a,h,l}	7,50	mit Tonkabohne
Zwetschgen - Topfenknödel ^{a,h,i,1,6}	10,50	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		

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