

VORSPEISEN

Spicy Tuna Tatar ^{a,e,g,h,i,j,k,l,m,n,1,2,6} mit Limone, Chili, Sesam und Baguette	17,50
3 gratinierte Austern ^{a,b,c,h} mit Parmesan und Beurre Provence	18,00
Picandou & Jamón Iberico ^{h,1,6} flambierter Ziegenkäse mit Serrano Schinken	16,00
Jacobsmuschel Zimt Spieß ^{b,c,e,g,i,l,1,2,6,7} auf Algensalat	15,00
Beef Tatar ^{a,c,d,e,j,k,l,h,1} mit Tatar Sauce, Oliven, Kapern, Schalotten & Baguette	15,50
Caesar Salad ^{a,h,k} frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing, Croutons, Parmesan und Kapern	16,50
Carpaccio vom Rind ^h mit Rucola, Parmesan, Limone, Pesto & Trüffelöl	16,00
Brasserie – Garnelen vom Grill ^{a,c,d,g,h,j,k,1,2} mit Knoblauch- oder Cocktail Dip	9,00

SUPPEN

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

AUSTERN

½ Dutzend ^{a,c,h} klassisch, mit Zitrone, Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	
Tagesaustern Die tagesverfügbare Sorte erfragen Sie bitte bei unserem Service Personal.	27,00
Belon Austern unsere Premium Auster	29,00
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 Tuna, Fjordlachs, Avocado und Trüffelmayo	19,00
Spicy Tuna Roll Yellowfin Tuna, gehackt, Gurke, Avocado, Chili	16,50
California Salmon Roll Gurke, Crème Fraiche Mayo, Sesam	16,50
Crazy Shrimp Roll Shrimp, Gurke, Paprika, Sweet Chili	16,50
Makis Lachs, Tuna oder Vegi	14,50
Sashimi	
Salmon & Tuna Combo	21,00
Salmon	16,00
Tuna	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

SPARGELCREMESUPPE ^{a,d,e,h,m} mit Räucherlachsstreifen und Dill	7,50
LAMMHAXE ^{a,g,h,j,m} mit Kartoffelgratin, Speckbohnen- Bündchen und Sauce Belon's	32,00
CREPINETTE VOM LAMM ^{a,g,h,j,m} gefüllt mit Bärlauch und Schinken, dazu Kartoffelpüree, Brasserie Spinat und Sauce Belon's	36,00
LACHS & GRÜNER SPARGEL ^{a,d,e,h,j,k,m,1,6} mit Butterkartoffeln und Sauce Dijon	29,50

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	39,50
Filet	200g	38,00

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

Michis Fischtopf ^{b,c,e,g,j,m} würziger Fischtopf mit Edelrochen	29,50
Fischpfanne ^{a,c,e,h,m,j} beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	29,50
Zanderfilet ^{a,c,e,h,m} auf Spinat, dazu Reis und Safransauce	29,50
Dorsch ^{a,e,h,j,k,d,m,1,6} mit Dijon-Senfauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln	29,50
Moules Marinieres ^{a,b,c,e,g,h,j,m} frische Miesmuscheln in Weißwein- Gemüsesud, dazu Ofenbaguette	25,00

IM GROSSEN UND GANZEN

Die Größen erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service Personal.

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

FLEISCH

Ochsenbäckchen ^{a,g,h,j,m} mit tourniertem Gemüse, Kartoffelpüree und Portweinsauce	36,00
Barbarie Entenbrust ^{a,g,h,i,j,m,1,6,7} auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	32,00
Boeuf Stroganoff ^{a,c,e,f,g,i,l,1,6,7} zarte Rinderfiletstreifen, mit aromatischen Zwiebeln, saftigen Champignons, würzigen Cornichons und Reis	31,00
Schweinefilet ^{a,d,e,h,j,k,l,g} an Lauch Champignons, Sauce Café de Paris und Gratin	28,00
Kalbsleber ^{a,g,h,i,j,k,m} mit Calvados Apfel, gebratenen Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree	29,50
Französische Perlhuhnbrust ^{a,g,h,m,j,7} mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	32,00

VEGETARISCH

Mediterrane Gemüsepfanne ^h mit Rosmarinkartoffeln	21,00
------------------------------------------------------------------------	-------

BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

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