

## MONATS SPECIAL MATJES

**Matjes Tatar** <sup>a,d,e, g, i,1,6</sup> 10,00  
auf Pumpernickel und Rosa Pfeffer

**Matjes „Lord Nelson“** <sup>a,d,e,g,h,i,j,k,l,1,6</sup> 10,00  
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

**Frischer Matjes** <sup>a,d,e,g,h,i,j,k,l,1,6</sup>  
mit Brasseriekartoffeln, Zwiebelringen und Soße nach „Hausfrauenart“

unsere Matjesauswahl:

- Kräutermatjes 22,00
- Schwedenmatjes 22,00
- Holländer Matjes 22,00

auch als Trio 25,00

**Erdbeer Rhabarber-Grütze** <sup>a,f,g,h,i,1,2,4</sup> 7,50  
und Vanilleeis

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

## VORSPEISEN

<b>Brasserie – Garnelen vom Grill</b> <sup>a,c,d,g,h,j,k,1,2</sup> mit Knoblauch oder Cocktailsauce	8,00
<b>Picandou &amp; Serrano</b> <sup>h,1,6</sup> geflammt Ziegenkäse mit Honig und spanischem Schinken	11,00
<b>Ceviche von Edelfischen</b> <sup>e</sup> roh mariniert, mit Zwiebeln, Chili und viel Koriander	11,00

## TATAR

<b>Beef Tatar</b> <sup>a,c,d,e,j,k,l,h,1</sup>	12,50
	HP Aufpreis + 3,00
<b>Matjes Tatar</b> <sup>a,d,e, g, i,1,6</sup> auf Pumpnickel und Rosa Pfeffer	10,00

## SUPPEN

<b>Tomaten Orangen Suppe</b> <sup>a,j,1,6,7</sup> die Fruchttige mit Orangenfilets	6,50
<b>Oxtail</b> <sup>j,m</sup> mit Gemüsestreifen	6,50
<b>Curry-Ingwer-Süppchen</b> <sup>a,j,1,6,7</sup> die Exotische	6,50
<b>Michis Hummersuppe</b> <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> mit Hummerfleisch und einem Spritzer Wermuth	24,00
	HP Aufpreis + 14,00

## SALAT

<b>kleiner Caesar</b> <sup>a,k,h</sup>	5,50
<b>großer Caesar</b> <sup>a,k,h</sup>	15,00
Frischer Römersalat, klassisch mit Caesar Dressing*, Crôutons, Parmesan und Kapern	

\*Alternativ können Sie auch folgenden Dressings zu Ihrem Caesar Salad wählen:  
 Joghurt-, American-, Italian- oder Frenchdressing.

<b>Salad Bowl</b> <sup>a,k,h</sup> mit Hähnchenbrust, Scampis, Lachs oder Thunfisch	22,00
--	-------

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

## FRISCHE AUSTERN

Liebe Gäste !

Unsere Austern machen Sommerpause.

Ab September sind Austern in der Brasserie Belon´s wieder zurück.

## SOMMERPAUSEN SPECIAL

Crevette rosé <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> 8 Stück auf Eis mit Knoblauch- oder Cocktailsoße	24,00
Riesengambas vom Grill <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> auf mediterranem Gemüse, mit Knoblauch- oder Cocktailsoße	48,00

## MICHIS KRUSTENTIERPLATTE

Michis Krustentierplatte <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> für 2 Personen ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose, Fischkutter Scampis vom Grill serviert auf Crush Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette, Pumpenickel & Cocktailsoße	120,00
	HP Aufpreis +56,00

Bitte haben Sie Verständnis für eine etwas längere Wartezeit.

## HUMMER & MEER

frischer Atlantik Hummer <sup>a,c,d,e,g,h,j,m</sup> serviert mit Beilage nach Wahl	pro 100g	12,50
---	----------	-------

**folgende Variationen stehen zur Auswahl**

*gekocht,*

•

*gratiniert mit Sauce Mornay*

## VEGETARISCH & PASTA

Nudeln & Unkraut <sup>a,h,i,1,6,7</sup> mit hausgemachtem Bärlauch Pesto	18,00
Vegane Sojapfanne mit Wild Natur Reis <sup>g,h,j,l</sup>	18,00
Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln	18,00

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

<b>Fischpfanne</b> <sup>a,c,e,h,m,j</sup> beste Filets vom Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransauce, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln	<b>24,00</b>
<b>Zanderfilet</b> <sup>a,c,e,h,m</sup> auf Brasserie Spinat, Safransauce und Reis	<b>24,00</b>
<b>Dorsch &amp; Grüner Spargel</b> <sup>a,e,h,j,k,d,m,1,6</sup> mit Dijon-Senfsauce, grünem Spargel und Butterkartoffeln	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 2,00
<b>Pot au Feu</b> <sup>c,e,j</sup> würziger Fischfond von Edelfischen	<b>24,00</b>
<b>Riesengambas</b> <sup>a,c,d,f,g,h,i</sup> vom Grill mit Unkraut, Linguine, hausgemachtem Bärlauch Pesto und Cherrytomaten	<b>28,00</b> HP Aufpreis + 8,00
<b>Rote Meerbarbe mit Dillnudeln</b> <sup>a,d,g,h,j</sup> mit Linguine in Joghurt-Limonen-Sauce	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 2,00
<b>Loup de mer</b> <sup>a,b,c,e,g,h,i,j,l,1,2,6,7</sup> Filet auf Kaiserschoten, dazu Reis	<b>26,00</b> HP Aufpreis + 2,00

## IM GROBEN UND GANZEN

<b>Atlantik Seezunge</b> <sup>a,e,h</sup> Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Caesar Salad	<b>je 100g 12,50</b>
<b>Dorade Royal</b> <sup>a,e,h</sup> im Ganzen gegrillte Mittelmeer Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>je 100g 9,50</b>

Hinweis für unsere Gäste mit „Land & Meer“ Halbpension.  
 Wir verrechnen bei der Dorade und der Seezunge 20,00 Euro als Anteil der Halbpension.

## FLEISCH

<b>Schweinefilet</b> <sup>a,d,e,h,j,k,l,g</sup> Medaillons vom Schweinefilet auf Lauchchampignons Gratin, Sauce Café de Paris	<b>26,00</b>
<b>Saltimbocca vom Hähnchen</b> <sup>a,h,j,1,6,7</sup> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>24,00</b>
<b>Coq au Vin</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> das französische Huhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Baguette	<b>24,00</b>
<b>Clubsteak vom Duroc</b> <sup>a,h,j,k,m,1,6,7</sup> das Saftige auf Barolosauce, mit Bohnen und Zwiebeln und Kartoffelgratin	<b>24,00</b>
<b>Kalbsleber</b> <sup>a,h,i,j,k,m</sup> mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>25,00</b>
<b>Teriyaki Beef Rice Bowl</b> <sup>a,c,e,f,g,i,l,1,6,7</sup> marinierte Rinderfilet Streifen vom Grill mit Wokgemüse, Reis und Koriander	<b>28,00</b> HP Aufpreis + 5,00
<b>Ochsenbacke</b> <sup>a,h,j,k,m</sup> mit Portweinsauce, tourniertem Gemüse, und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>32,00</b> HP Aufpreis + 6,00
<b>Barbarie Entenbrust</b> <sup>a,h,f,g,i,j,l</sup> mit Schoten, Teriyaki Sauce und Wildreis	<b>29,00</b> HP Aufpreis + 6,00

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

## BRASSERIE DESSERTVARIATIONEN

Schwarzwälder Kirsch - im Glas - <sup>a,h,i,m</sup>	6,50
Crème Brûlée <sup>a,h,i</sup> mit Tonkabohne	7,00
Erdbeer Topfenknödel <sup>a,h,i,1,6</sup> und Vanilleeis	8,50
Sanddorn Mango Grütze <sup>a,h,m</sup>	6,50
kleiner Schokoladenbrownie <sup>a,h,i,f</sup> mit Eis	8,00
Französische Käseauswahl <sup>a,h,i,k,m</sup> kleines Käsebrett mit Trauben, Fruchtsenf und Brot	12,00 HP Aufpreis + 3,00
Tartufo Espresso <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	7,50
Tartufo Limoncello <sup>a,d,f,g,h,i</sup>	7,50
Erdbeer-Lemon-Cheese Crumble <sup>a,h,i,1,6</sup>	8,50

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