

Menü 1

Grüner Spargel mit Parmesan und Seawater
Garnelen
**Green asparagus with parmesan and seawater
prawns**

Geeiste Gurken-Joghurtsuppe und
Rote Beete-Frischkäse
**Iced cucumber and yoghurt soup and
beet cream cheese**

Rinderfilet Medaillon „Rosa aus“ dem Ofen,
hausgemachte Pfifferling-Gnocchi und Rotweinjus
**Beef fillet medallion "pink from" the oven,
homemade chanterelle gnocchi and red wine jus**

Dessertvariation
Sorbet-Früchte-Tarte
**Dessert variation
Sorbet-fruit-tart**

52.0 € 4 Gänge

Menü 2

Gebeiztes Entrecôtes auf Rucola-Gurken Beet
dazu Asiatische Vinaigrette
**Marinated entrecôtes on a bed of rocket and
cucumber
served with Asian vinaigrette**

Kokos Curry Creme Suppe
wahlweise mit Maishähnchen o. Tofu
Kalt o. Warm
**Coconut curry cream soup
optionally with corn-fed chicken or tofu
Cold or warm**

Gegrilltes Lachsfilet mit Avocado-Saisonsalat und
Reisnudeln
**Grilled salmon fillet with avocado salad and rice
noodles**

Creme Caramel mit Himbeerpüree
Cream Caramel with raspberry puree

52.0 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu
(vorbestellen/preorder)

120.0 €

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen
Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff

Vorspeisen/Starters €

Sommersalat Balthazar mit Blattsalat, Grillgemüse,
Kirschtomaten und gebackener Schafskäse
**Balthazar summer salad with lettuce, grilled vegetables,
cherry tomatoes and baked sheep's cheese** 12.5

Burrata in Kirschtomaten-Sugo mit Pesto Ciabatta-Chip
Burrata in cherry tomato sugo with pesto ciabatta chip 13.5

Teriyaki Ente im Knusprigen Strudelblatt
mit Mango-Spitzkohlsalat
**Teriyaki duck in a crispy strudel leaf
with mango and cabbage salad** 15.5

5 verschiedene Tapas kalt /warm
5 different tapas cold/warm 16.5

Sashimi vom Thunfisch mit Sesamcreme
und Spitzkohlsalat
**Tuna sashimi with sesame cream
and pointed cabbage salad** 17.5

Papaya-Karottensalat mit Frischer Minze, gerösteten
Erdnüssen und Ingwer-Limetten Vinaigrette
**Papaya and carrot salad with fresh mint, roasted peanuts and
peanuts and ginger-lime vinaigrette** 10.9

Suppen / soups €

Bretonische Fischsuppe mit Safrancreme und Crouton
Breton fish soup with saffron cream and crouton 12.0

Fischgerichte / fish €

Zanderfilet kross gebraten auf Gurken-Kartoffelsalat,
Serrano-Chip
**Crispy fried pike-perch fillet on cucumber and potato salad,
Serrano-chip** 26.0

Fleischgerichte / meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato-salad Klein/small 19.0

Groß/big 25.0

Wasserbüffel geschmort in Rotweinjus dazu
hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Röstzwiebeln
**Water buffalo braised in red wine jus served with
homemade gnocchi with chanterelles, fried onions** 24.0

Gerösteter Kalbstafelspitz
mit gebratenen Bacon-Pfifferlingen und Kartoffelgratin
**Roasted prime boiled beef
with fried bacon-chantarelles and potato ,au gratin'** 25.5

Filetspitzen in Pfifferlingsrahm
mit Schweizer Rösti und Gruyère
**Fillet stripes in chantarelles
and hash brown and Gruyère** 26.5

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine 11.0

Baskischer Käsekuchen & Portweinpflaumen Sorbet
Basque cheesecake & port wine plum sorbet 11.0

Dessertvariation Balthazar
Balthazar dessert variation 12.0

Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig Nüssen,
Olivencreme-Ciabatta und Feigensenf
**Goat's cream cheese au gratin with honey nuts,
olive cream ciabatta and fig mustard** 12.0

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen
Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff

**Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen
Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.**
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff