

Abendmenü

Gebackene Tigergarnele im Reispuffer-Mantel mit Mangosauce
Baked tiger prawns in a rice pancake coating with mango sauce

Gehacktes Entrecôte in Pfefferblätter eingerollt
Chopped entrecôte rolled in pepper leaves

Gegrillte Barbarieente mit saisonalem Gemüse
und karamellierter Rotweinsauce
**Grilled Barbary duck with seasonal vegetables and
caramelized red wine sauce.**

Duett von der Schokolade
Duet from the chocolate

42.0 € 4 Gänge

Gerichteaustausch möglich, 10 € Aufpreis.
Dish exchange possible, 10 € surcharge.

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

120.0 €

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** 8.6

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.** 8.6

Sashimi vom Thunfisch mit Sesamcreme
und Spitzkohlsalat
Tuna sashimi with sesame cream and pointed cabbage salad 8.6

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** 6.8

Blanchiertes Entrecote im Minz-Chili-Koriander-Salat und
Homemade Dressing
**Blanched entrecote with mint-chili-coriander salad and
homemade dressing** 8.6

Exotischer Avocad-Lachs-Tatar
Exotic avocado and salmon tartare 8.6

Gerne geben sie uns bei Unverträglichkeiten 3 Tage im Voraus Bescheid
If you have any intolerances, please let us know 3 days in advance

Beilagen Wechsel gerne gegen einen Aufpreis von 6.8€
Beilagen Wechsel gerne gegen einen Aufpreis von 6.8€

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 Kartoffel-Sellerie Creme und Röstzwiebeln Water buffalo braised in red wine jus served with potato-celery cream and 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 cremiger Stroganoff-Sauce mit knusprigen Schweizer Rösti Fillet tips in a creamy stroganoff sauce with crispy Swiss rösti | 26.5 |
| Lachsfilet mit Avocado-Saisonsalat und lauwarmen Reismudeln Salmon fillet with avocado salad and lukewarm rice noodles | 24.0 |

Fischgerichte / fish

€

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

Dessert

€

| | |
|--|------|
| Himbeersorbet mit Winzersekt Raspberry sorbet with sparkling wine | 9.5 |
| 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 | 8.6 |

Gerne geben sie uns bei Unverträglichkeiten 3 Tage im Voraus Bescheid
If you have any intolerances, please let us know 3 days in advance

Beilagen Wechsel gerne gegen einen Aufpreis von 6.8€
Beilagen Wechsel gerne gegen einen Aufpreis von 6.8€