

## Abendmenü

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme & Chili-Jam  
**Grilled scallops with garlic cream & chili jam**

\*\*\*\*\*

Grüner Mango-Karottensalat mit frischer Minze,  
geröstete Erdnüsse & Ingwer-Knoblauch-Vinaigrette  
**Green mango and carrot salad with fresh mint,  
roasted peanuts & ginger-garlic vinaigrette**

\*\*\*\*\*

Knuspriges Hähnchenbrustfilet  
mit Kokos-Erdnusssauce und Jasminreis  
**Crispy chicken breast fillet  
with coconut-peanut sauce and jasmine rice**

\*\*\*\*\*

Sesam-Mungobohnen-Donuts  
auf Kokoscreme und Macadamia Eis  
**Sesame and mung bean donuts  
on coconut cream and macadamia ice cream**

38.0 € 4 Gänge

Gerichteaustausch möglich, 8.6 € Aufpreis.  
**Dish exchange possible, 8.6 € surcharge.**

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

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

## Tapas

€

Sommersalat Balthazar mit Blattsalat, Grillgemüse,  
Kirschtomaten und gebackener Schafskäserolle  
**Summer salad Balthazar with lettuce, grilled vegetables,  
cherry tomatoes and baked sheep's cheese roll**

8.6

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

6.8

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 Minze, Erdnüssen  
und Ingwer-Limetten Vinaigrette  
**Papaya and carrot salad with mint, peanuts and  
ginger-lime vinaigrette**

6.8

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

8.6

Exotisches Avocado-Lachs-Tatar  
**Exotic avocado and salmon tartare**

8.6

Gebackene Tigergarnele im Reispuffermantel  
mit Mango Cocktailsauce  
**Baked tiger prawns in a rice puffer coat with mango sauce**

8.6

Gehacktes Entrecôte im Pfefferblatt & Erdnüssen  
**Chopped entrecôte in a pepper leaf with peanuts**

8.6

Knusprige Tofu-Nuggets mit Homemade Senfsauce  
**Crisp tofu nuggets with homemade mustard sauce**

6.8

**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

Kalbsfiletspitzen in cremiger Stroganoff-Sauce  
mit knusprigen Schweizer Rösti  
**Veal fillet tips in a creamy stroganoff sauce  
with crispy Swiss rösti**

26.5

**Vegetarisch/ Vegan**

Tofu im Knuspermantel mit Tempuragemüse,  
Saisonsalat, Avocado & Senf-Vinaigrette  
**Tofu in a crispy coating with tempura vegetables,  
seasonal salad, avocado & mustard vinaigrette**

16.8

**Fischgerichte / fish**

€

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

26.0

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

24.0

**Dessert**

€

Himbeersorbet mit Winzersekt  
**Raspberry sorbet with sparkling wine**

9.5

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

11.0

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€