

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 8.6
**Blanched entrecote with mint-chili-coriander salad and
homemade dressing**

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 6.8
Crisp tofu nuggets with homemade mustard sauce

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€