

Abendmenü

Gebratener Pak Choi in Butter und Knoblauch, mit Sojasauce
Fried pak choi in butter and garlic, with soy sauce

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Bio-Seidentofu
Pumpkin and coconut cream soup with organic silken tofu

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit honigmandeln, lauwarmer
Reisnudeln und Wildsalat
**Fried honey chicken with lukewarm rice noodles
rice noodles and game salad**

Duett vom Sorbet
Duet of sorbet

38.0 € 4 Gänge

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

120.0 €

Tapas

€

Sommersalat mit Blattsalat, Grillgemüse,
Kirschtomaten und gebackener Schafskäse-rolle
**Summer salad 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

Papaya-Karottensalat/ Mango-Karottensalat mit Minze, Erdnüssen
und Ingwer-Limetten Vinaigrette
**Papaya and carrot salad with mint, peanuts and
ginger-lime vinaigrette** 6.8

Blanchiertes Entrecôte im Minz-Chili-Koriander-Salat,
Erdnüssen und Homemade Dressing
**Blanched entrecôte 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

Gegrilltes Entrecôte im Betelpfefferblatt und Erdnüssen
Grilled entrecôte in a betel pepper leaf with peanuts 8.6

Knusprige Tofu-Nuggets mit Homemade Senfsauce
Crisp tofu nuggets with homemade mustard sauce 6.8

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme & Chili-Jam
Grilled scallops with garlic cream & chili jam 8.6

Edamame Bohnen mit Meeressatzflocken
Edamame beans with sea salt flakes 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

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

26.5

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

24.0

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 auf Avocado-Saisonsalat dazu
lauwarme Reismnudeln mit Tamarin Sauce
**Grilled salmon fillet on avocado salad served with
lukewarm rice noodles with tamarin sauce**

24.0

Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine

12.9

San Sebastian Cheesecake mit Portweinpflaumen und Sorbet
San Sebastian cheesecake & port wine plum sorbet

11.0

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

8.6