

Abendmenü

Pak Choi in Butter und Knoblauch gebraten,
dazu Tonku-Pilze mit Sojasauce
Pak choi fried in butter and garlic,
served with tonku mushrooms 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 Grillgemüse, Kirschtomaten
und gebackener Schafskäserolle

Summer salad with grilled vegetables, cherry tomatoes and baked cheese

Burrata in Kirschtomaten-Sugo mit Ciabatta-Chip

Burrata in cherry tomato sugo with ciabatta chip

Papaya-Karottensalat mit Minze, Erdnüssen und Ingwer-Limetten-Vinaigrette

Papaya-carrot salad with mint, peanuts, and ginger-lime vinaigrette

Blanchiertes Entrecote mit Minz-Chili-Koriander-Salat und Dressing

Blanched entrecote with mint-chili-coriander salad and dressing

Avocado-Lachs-Tatar

Avocado and salmon tartare

Gebackene Tigergarnele im Reispuffermantel mit Mango-Sauce

Baked tiger prawn in rice puffer coat with mango sauce

Gegrilltes Entrecôte im Betelpfefferblatt mit Erdnüssen

Grilled entrecote in betel pepper leaf with peanuts

Tofu-Nuggets mit Homemade Senfsauce

Tofu nuggets with homemade mustard sauce

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme & Chili-Jam

Grilled scallops with garlic cream & chili jam

Edamame mit Meeressalz

Edamame with sea salt

Hühnerbrustfilet mit Erdnusssauce

Chicken breast fillet with peanut sauce

Sommerrolle gefüllt mit Salat und
Limetten-Knoblauch-Vinaigrette (Rind/Huhn/Tofu)

Chicken breast fillet with peanut sauce

Summer roll filled with salad and lime-garlic vinaigrette (beef/chicken/tofu)

Süßkartoffelpommes mit Exotischen Dip

Sweet potato fries with exotic dip

Informieren Sie das Servicepersonal bei
Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.
Please inform the service staff in good time
if you have any intolerances.

€

8.6

6.8

6.8

8.6

8.6

8.6

8.6

6.8

8.6

6.8

8.6

6.8

6.8

Fleischgerichte / meat €

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' 22.0

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 Reismudeln mit Tamarin Sauce
Grilled salmon fillet on avocado salad served with
lukewarm rice noodles with tamarin sauce 24.0

Yin-Yang-Tiger-Kingsize-Garnelen mit Wildbrokkoli,
Süßkartoffelpürree, dazu Avocado- und Ananassalsa
Yin-yang tiger king prawns with wild broccoli,
sweet potato puree, served with avocado and pineapple salsa 32.0

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

Informieren Sie das Servicepersonal bei
Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.
Please inform the service staff in good time
if you have any intolerances.