

# Tapas

## Vegetarisch:

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

Gebratener Pak Choi mit Shiitake-Pilzen in Knoblauch-Butter,  
verfeinert mit Sojasauce  
**Fried pak choi with shiitake mushrooms in garlic butter,  
refined with soy sauce**

**Wahlweise:** Grüne Papaya- oder Mango-Karottensalat  
mit Minze, Erdnüssen und Ingwer-Limetten-Vinaigrette  
**Optional: Green papaya or mango and carrot salad  
with mint, peanuts and ginger-lime vinaigrette**

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

Edamame mit Meeressalz  
**Edamame with sea salt**

Sommerrolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln & Tofu,  
dazu Limetten-Knoblauch-Vinaigrette  
**Summer roll filled with salad, rice noodles & tofu,  
served with lime-garlic vinaigrette**

Süßkartoffelpommes mit Exotischen Dip  
**Sweet potato fries with exotic dip**

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

€

8.6

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

6.8

## Fleisch:

Gebeiztes Entrecôte in Meeressalzflocken, Rosmarin,  
serviert auf Rucola-Gurken Beet  
**Marinated entrecôte with sea salt flakes and rosemary,  
served on a bed of rocket and cucumber**

Gegrilltes Entrecôte im Betelpfefferblatt mit Erdnüssen  
**Grilled entrecote in betel pepper leaf with peanuts**

Blanchiertes Entrecote Salat mit Minze, Chili, Koriander & Dressing  
**Blanched entrecote salad with mint, chili, coriander & dressing**

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnussauce  
**Chicken breast fillet with peanut sauce**

Sommerrolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln &  
Limetten-Knoblauch-Vinaigrette  
**Wahlweise:** Rind/Huhn  
**Summer roll filled with salad, rice noodles &  
lime-garlic vinaigrette**  
**Optional: Beef/chicken**

## Fisch:

Avocado-Lachs-Tatar  
**Avocado and salmon tartare**

Gebackene Tigergarnele im Reispuffermantel mit Mango-Sauce  
**Baked tiger prawn in rice puffer coat with mango sauce**

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

€

8.6

8.6

8.6

8.6

6.8

8.6

8.6

8.6

# Hauptgerichte

## 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

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gerösteten Honigmandeln,  
lauwarme Reismudeln und Wildsalat  
**Fried chicken breast fillet with roasted honey almonds,  
lukewarm rice noodles and game salad** 24.0

Angus Entrecôte mit Wildbrokkoli,  
Shiitake-Pilzen und Pak Choi 33.0  
**Wahlweise:** Süßkartoffelpüree, Süßkartoffel-Pommes oder Salat  
**Angus entrecôte with wild broccoli,  
shiitake mushrooms and pak choi**  
**Optional: Sweet potato puree/ sweet potato fries/ salad**

## Vegetarisch/ Vegan

Tofu im Knuspermantel mit Tempuragemüse,  
Saisonsalat, Avocado & Senf-Vinaigrette 16.8  
**Tofu in a crispy coating with tempura vegetables,  
seasonal salad, avocado & mustard vinaigrette**

## Fischgerichte / fish

€

Gegrilltes Lachsfilet auf Avocado-Saisonsalat dazu  
lauwarme Reismudeln mit Tamarin Sauce 24.0  
**Grilled salmon fillet on avocado salad served with  
lukewarm rice noodles with tamarin sauce**

## Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt 12.9  
**Raspberry sorbet with sparkling wine**

San Sebastian Cheesecake mit Portweinpflaumen und Sorbet 11.0  
**San Sebastian cheesecake & port wine plum sorbet**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit  
Milchmädchensauce und Vanille Creme Eis und Pflaume 10.0  
**Half-liquid chocolate cake with  
Milkmaid sauce and vanilla cream ice cream and plum**

Informieren Sie das Servicepersonal bei  
Unverträglichkeiten bitte rechtzeitig.

Please inform the service staff in good  
time if you have any intolerances.