

## Mittagsangebot

### Vorspeisen/Starters

Strauch-Tomatensalat mit Schafskäse und Thymian Öl <b>Tomato salad with feta cheese and thyme oil</b>	8,50
Geeiste Apfel-Gurkensuppe mit Staudensellerie <b>Cold cucumber-apple soup with celery</b>	6,50
Toskanischer Grillgemüsesalat mit Basilikum Pesto <b>Tuscan grilled vegetable salad with basil pesto</b>	9,00

### Hauptgänge/Main Course

Gebratener Viktoria Barsch mit Limonen-Weißweinsauce und Gemüsegratin <b>Fried viktorja curt with lime-white wine sauce and vegetable au gratin</b>	14,50
Pennette mit Rinderfiletspitzen Austernpilzen und Dijon Senf <b>Pennette with spits of beef, oyster mushroom, mustard</b>	12,50
Gefülltes Schnitzel mit Preiselbeer-Brie und orientalischem Couscous <b>Filled escalope with cowberry brie and oriental couscous salad</b>	11,00

### Dessert

Flambierte Crème mit Himbeeren und Sorbet <b>Creme flambé with raspberries and sorbet</b>	7,00
2-Gänge-Menü nach Wahl/ <b>2 course Menu</b>	15,00
3-Gänge-Menü nach Wahl/ <b>3 course Menu</b>	19,50

## **Vorspeisen/Zwischengänge**

€

BBQ Beef Burger "Balthazar" mit Cole Slaw <b>BBQ beef burger Balthazar style with cole slaw</b>	8,50
Tatar und Sashimi vom Fjord Lachs mit Mango und Wakame <b>Tatar and sashimi of Fjord salmon with mango and wakame</b>	14,50
Gebratene Pfifferlinge mit Römersalat in Himbeer-Dijon Senf Vinaigrette <b>Fried chanterelles with romans salad and raspberry-mustard vinaigrette</b>	14,50

## **Hauptgänge**

### **Pfifferlinge gebraten oder á la creme**

<b>Chanterelles, fried or á la creme</b>	8,50
<b>dazu wahlweise:</b>	
Roastbeef / <b>Roastbeef</b>	18,00
Lachstranche / <b>Filet of salmon</b>	17,00
Havelzander / <b>Filet of pike perch</b>	16,50
Rinderfilet / <b>Filet of beef</b>	22,00
Wiener Schnitzel / <b>Escalope of veal</b>	11,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Pellkartoffelsalat <b>Escalope of veal with lukewarm potato salad</b>	klein/small groß/big	13,50 18,50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	----------------

### **Dessert**

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé <b>Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé</b>	9,00
Creme Brûlée, Mousse au Chocolate und Vanilleleis mit Baileysauce <b>Creme Brûlée, Mousse au chocolate and vanilla ice cream, baileysauce</b>	10,50