

Menü

Amuse bouche

Matjes, Garnele und Lachs
mit 3 Zubereitungs Arten
**Herring, king prawn and salmon
with 3 flavors**

Geeiste Tomaten-Joghurtsuppe
mit Pomelo und Thaibasilikum
**Cold soup of tomato-yoghurt
with pomelo and thai basil**

Medaillons vom Black Angus Rinderfilet
mit Portweinjus, gebratenen Kräutersaitlingen und Ravioli
**Medallions of black angus filet of beef with port wine jus
fried king oyster mushrooms and ravioli**

Terzetto von Desserts
Three types of dessert

3 Gänge Menü 38,00 €
4 Gänge Menü 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
**Balthazar - 12 course surprise menu
95,00 €**

Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio mit Kräutersaitlingen,
Parmesan und Rucola
**Beef carpaccio with king oyster mushrooms,
parmesan and rocked** 14,50

Thai-Beefsalat mit Minze, Sesam und Chili
Thai style beef salad with mint, sesame and chili 12,50

Tatar und Sashimi vom Fjord Lachs
mit Mango und Wakame
**Tatar and sashimi of Fjord salmon
with mango and wakame** 14,50

Gebratene Pfifferlinge mit Römersalat
in Himbeer-Dijon Senf Vinaigrette
**Fried chanterelles with romans salad
and raspberry-mustard vinaigrette** 14,50

Suppe / Soup

€

Cremsuppe von Cherry-Tomaten mit Ingwer
Cream soup of cherry tomatoes with ginger 7,50

Geeiste Paprika-Papayasuppe mit Thaibasilikum
Cold soup of pepper-papaya with thai basil 8,00

Fischgerichte / Fish

€

Havelzander vom Grill mit Schnittlauchkartoffeln
und kalter Gurken-Joghurtsauce
**Grilled zander with chive potatoes
and cold cucumber-yoghurt sauce** 19,50

Lachstranche mit Kardamom-Curry-Sauce und
Spinat-Zwiebel Ravioli
**Tranche of salmon with cardamom-curry sauce
and spinach-onion Ravioli** 24,00

Seawatergarnelen-Spieß mit Rauchöl
und Dashi-Spaghettini
**Skewer of seawater prawns with smoked oil and
Dashi-spaghettini** 22,50

Fleischgerichte / Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen
Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato salad klein/small 13,50
groß/big 18,50

Argentinisches Rumpsteak mit Whiskey-Pfeffersauce
und Ofengemüse "Provencal" 24,50
**Arg. Rumpsteak with Whiskey-pepper sauce and
vegetables "Provencal"**

Toskanischer Braten mit Oliven
und Sherry Tomaten und Basilikum Gnocchi
Tuscan roast with olives and tomatoes and basil gnocchi 18,50

Black Angus Rinderfilet mit Parmesansauce
grünem Spargel und Thymian-Gnocchi
**Black Angus filet of beef with parmesan sauce
green asparagus and thyme gnocchi** 26,50

Pfifferlinge gebraten oder á la creme

Chanterelles, fried or á la creme 8,50 €

dazu wahlweise:

Wiener Schnitzel / **Escalope of veal** 11,00

Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 17,00

Havelzander vom Grill / **Filet of pike perch** 16,50

Rinderfilet 200g / **Filet of beef** 22,00

Roastbeef 200g / **Roastbeef** 18,00

Dessert / Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé 9,00

Crème Brûlée, Mousse au Chocolate
und Vanillecremeeis mit Baileysauce 10,50
**Crème Brûlée, Mousse au chocolate
and vanilla ice cream with Baileys sauce**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Papayaragout und Maracujasorbet 11,00
**Half-liquid chocolate cake with papaya ragout
and maracuja sorbet**