

Menü

Amuse bouche

Artischocken-Zwiebelmousse
mit mariniertem Lachs und Oregano Aioli
2017 Riesling, Dreissigacker, Rheinhessen

Paprika-Aprikosensuppe
mit Kokosmilch und Thaibasilikum
2016 Chardonnay Unwooded, Louisvale, Südafrika

Gebackener Tramezzini mit Grillgemüse
und Seawater Garnele, Tomaten-Basilikum Pesto
2017 ALÍE , Marchesi Frescobaldi, Toskana (Syrah & Vermentino)

Lackierte Perlhuhnbrust
mit Terzetto von Zuckerschoten
2012 SC, Syrah und cabernet sauvignon, Weingut Landmann aus Baden (12 Liter Flasche)

Zweierlei von der Himbeere
Diebels Alt und Himbeere

5 Gänge Menü inkl. Weinbegleitung und 1 Kaffee 69,90 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü

Vorspeisen / Starters

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

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

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

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

Suppe / Soup €

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

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

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"
**Arg. Rumpsteak with Whiskey-pepper sauce and
vegetables "Provencal"** 24,50

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

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

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