

Mittagsangebot

Vorspeisen/Starters €

Tomatensalat mit Thymian Vinaigrette und Schafskäse
Tomato salad with thyme vinaigrette and sheep's cheese 8,50

Orientalische Linsensuppe mit Kardamom und Koriander-Joghurt
Oriental lentil soup with cardamom and coriander-yoghurt 6,50

Ceviche vom Lachs mit Avocado-creme und Rucola
Ceviche of salmon with avocado crème and rocket salad 11,50

Hauptgänge/Main Course

Gebackenes Zanderfilet mit Limonenöl und Pellkartoffel-Bacon-Salat
Baked pike perch with lemon oil and potato-bacon salad 14,50

Pulled Pork Burger mit Farmersalat und Chili-Bataten
Pulled pork burger with farmer salad and chili-sweet potatoes 9,00

Rindergulasch in Zwiebel-Senfsauce mit Gurkensalat und Kartoffelstampf
beef goulash with onion-mustard sauce and mash potatoes, cucumber salad 13,50

Dessert

Gratinierte Himbeeren mit Crème Brulee und Vanilleeis
Raspberry au gratin with crème brulee and vanilla ice cream 7,50

Vorspeisen/Zwischengänge €

BBQ Beef Burger "Balthazar" mit Cole Slaw
BBQ beef burger Balthazar style with cole slaw 8,50

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

Hauptgänge

Pfifferlinge gebraten oder á la creme

Chanterelles, fried or á la creme 8,50

dazu wahlweise:

Roastbeef / **Roastbeef** 18,00

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

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

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

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

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

Dessert

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

Crème Brûlée, Mousse au Chocolate und Vanilleeis mit Baileysauce
Crème brûlée, Mousse au chocolate and vanilla ice cream, baileysauce 10,50