

Mittagsangebot

Vorspeisen/Starters €

Salat vom Perlhuhn in Curry-Papayacreme
Salad of guinea fowl with curry-papaya crème 9,50

Pfirsich-Paprikasuppe mit Koriander
und Kokosmilch
Peach-pepper soup with coriander and coconut milk 6,50

Gebratene Garnelen mit Balsamico-Bohnensalat
Fried prawns with balsamic-bean salad 11,50

Hauptgänge/Main Course

Pennette mit Rinderfiletstreifen
und Gorgonzola, Kräutersaitlinge
**Pennette with spits of beef, blue cheese
and king oyster mushrooms** 12,50

Senfeier mit Stampfkartoffeln und Gurken-Schmand Salat
**Boiled eggs in mustard sauce, potato mash
and cucumber-schmand-salad** 11,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Rumpsteak mit Bratkartoffeln
Schwäbisch onion roast from rumpsteak, fried potatoes 15,00

Dessert

Beeren Parfait mit Obstsalat
Parfait of berries with fruit salad 7,00

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

Creme Brûlée, Mousse au Chocolate
und Vanilleleis mit Baileysauce
Crème brûlée, Mousse au chocolate 10,50

and vanilla ice cream with baileysauce