

Abend Menü

Amuse bouche

Marinierter Thunfisch

mit Pomelosalat und Sesamcreme

Marinated tuna with pomelo salad and sesame cream

Thailändische Garnelen Curry Suppe mit Kokosmilch

Thai prawn-curry soup with coconut milk

Kalbsfilet mit Trüffeljus und gebackenem Grillgemüse

Tramezzini

Fillet of veal with truffle jus and roasted vegetable tramezzini

Herrencreme mit Waldbeeren und Joghurtcreme Eis

Vanilla Cream with chocolate splits and yoghurt cream ice and berries

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü

Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

Vorspeisen / Starters

€

Gegrilltes Herbstgemüse und Salat

mit Granatapfel Vinaigrette und Schafskäse

Fried autumnal vegetables and salad with pomegranate vinaigrette and feta cheese

8,50

Gebackene Perlhuhnbrust mit lauwarmen Salat von Apfel, Pinienkernen und Kartoffel

Roasted breast of guinea fowl with lukewarm salad of apple, pine nuts and potatoes

12,50

Tatar und Sashimi vom Fjord Lachs

mit Wakame und Mango Salat

Tatar and sashimi of Fjord salmon with salad of mango and wakame

14,50

Gerösteter Blutwurst Tramezzini

mit Birnen Zwiebel Chutney

Blood sausage tramezzini with pear onion chutney

Suppe und Zwischengang / Soup and middle course €

Cremesuppe von der Perlbohne

mit sardischem Olivenöl und confierter Jakobsmuschel

Cream soup of moon beans with sardinian olive oil and boiled scallop

9,50

Schaum vom Butternut Kürbis

mit Amarettini Keksen und Parmesan

Foam of butternut pumpkin, amarettini and parmesan

8,50

Rigatoni mit Wildbratwurst und Rosmarin

Rigatoni game bratwurst and rosemary

12,50

Lande, Trüffel, Rahmspinat und Kartoffelstampf

Egg, truffle, Creamy spinach and mashed potatoes

13,50

Fischgerichte / Fish €

Havelzander vom Grill mit Berliner Schmorgurken
Grilled zander with braised cucumbers 19,50

Lachstranche mit Zitronengrassauce und
gefülltem Curry Gemüse Crêpe
**Tranche of salmon with lemongrass sauce
and curry vegetables coated in crêpe** 22,50

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Pecorino,
Kräutersaitlingen-Gnocchi und grünem Spargel
**Scallops au gratin with pecorino,
Gnocchi- king trumpet mushrooms and green asparagus** 23,00

Fleischgerichte / Meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln Klein 14,50
Groß 18,50

Escalope of veal with freid potatoes big or small

Gegrillte Ochsenbrust mit Meerrettich-Honig Sauce, Kohlrabi,
Möhre und Artischockenpüree
**Fried breast of ox with horseradish-honey sauce,
cabbage, turnip, carrot and artichoke puree** 18,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom arg. Roastbeef mit
Käsespätzle
Roast beef with onions with Swabian cheese pasta 24,50

Black Angus Rinderfilet mit Sea Watergarnelen
mit sc. Bernaise und Gemüsegratin
**Black Angus filet of beef and prawns
with sauce béarnaise and vegetables 'au gratin'** 26,50

Dessert / Dessert €

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

Stracciatella Topfen Mousse
mit Creme-Eis und Amarena Kirschen
Stracciatella curd mousse with ice cream and cherries 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanille Crème Eis und Espressosauce
**Half-liquid chocolate cake vanilla ice cream and
espresso sauce** 11,00

Vacharin Mont d'or aus dem Ofen
mit Thymian Kartoffeln
Vachrin Mont d'or from oven with thyme potatoes 12,00