

Abend Menü

Amuse bouche

Gebratene Entenleber

mit Apfel-Chutney, roten Zwiebeln und geschmorter Radicchio

**Fried duck liver with apple chutney,
red onions and braised radicchio**

Getrübefelte Pellkartoffelsuppe

mit Rauchlachs

Truffled potatoe soup with smoked salmon

Black Angus Rinderfilet

mit Rosa Pfeffersauce, Selleriecreme und Kräutersaitlingen

**Filet of Black Angus beef with rose pepper sauce,
celery crème and king oyster mushrooms**

Dessert Inspiration

'Balthazar'

Dessert Inspiration

'Balthazar'

4 Gänge Menü 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

Landeis, Trüffel, Rahmspinat und Kartoffelstampf

Egg, truffle, cream spinach and mashed potatoes

12,50

Fischgerichte / Fish €

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

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

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

Fleischgerichte / Meat €

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

Escalope of veal with fried 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 9,00
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé

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

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

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