

Menü / menu

Amuse bouche

Gebackene Entenbrust
mit Haselnuss-Rotkrautsalat

Baked duck breast with hazelnut-red cabbage salad

Tomaten-Kokossuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Tomato-coconut soup with fried scallop

Black Angus Rinderfilet
mit Trüffeljus, Parmesan-Gnocchi und Kräutersaitlingen

**Filet of Black Angus with truffle jus,
parmesan gnocchi and king oyster mushrooms**

Terzetto von winterlichen Desserts
Terzetto of winter desserts

oder

Vacherin Mont d'or und Brie
Vacherin Mont d'Or and Brie

4 Gänge Menü 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

Vorspeisen / Starters

€

Feldsalat mit Kumquats, Haselnüsse,
Bataten und Orangenvinaigrette
**Lamb's lettuce with kumquats, hazelnuts, sweet potato
and orange vinaigrette**

8,50

Gebratene Entenleber mit Balsamicojus
und lauwarmem Kartoffel-Birnensalat
**Fried duck liver with balsamico jus and
luke-warm potato-pear salad**

11,50

Landej, Trüffel, Rahmspinat und Kartoffelstampf
Egg, truffle, creamy spinach and mashed potatoes

13,50

Tatar und Sashimi vom Fjord-Lachs
mit Wakame-Mango-Salat
Tatar and Sashimi of salmon with wakame-mango salad

14,50

Suppe und Zwischengang / Soup and middle course

€

Beef Tea mit Wurzelgemüse
Beef Tea with root vegetables

9,50

Schaum vom Butternut Kürbis
mit Amarettini Keksen und Parmesan
Foam of butternut pumpkin, amarettini and parmesan

8,50

Salsiccia mit Pennette, Parmesan und Safran
Salsiccia with Pennette, Parmesan and saffron

12,50

Fischgerichte / Fish €

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

Lachstranche aus dem Räucherofen mit Rauchtopfenmousse
und gebratenem Wintergemüse
**Tranche of salmon from the smoker, with curd mousse
and fried winter vegetables** 24,00

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pecorino,
Kräutersaitlingen-Gnocchi und grünem Spargel
**Fried scallops 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 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

Hirschkalbsrücken mit Gewürzkruste, Preiselbeer-Rotweinjus,
glaciertem Rosenkohl und Kartoffel-Nussflan
**Tenderloin of young venison with spiced crust, cranberry jus,
glaced brussels sprout and potato-nut flan** 26,50

Dessert / Dessert €

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

Bratapfel-Mandelmousse mit Lebkuchensauce
und Rotweibutter-Cremeeis
**Baked apple-almond mousse with ginger bread sauce
red wine ice cream** 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanille Crème Eis und Espressosauce
**Chocolate lava cake with vanilla ice cream and
espresso sauce** 11,00

Vacharin Mont d'Or aus dem Ofen
mit Rosmarin-Kartoffeln
Vacharin Mont d'Or from the oven with rosemary potatoes 12,00