

Menü / menu

Amuse bouche

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
mit Basilikumpesto und Sherrytomaten

Seafood salad with basil pesto and sherry tomatoes

Beef Tea mit Tafelspitz und Wurzelgemüse
Beef tea with boiled fillet and root vegetables

Black Angus Rinderfilet
mit Rioja-Jus, Kartoffelflan und Rosenkohl
**Filet of Black Angus with Rioja jus,
potato flan and brussels sprouts**

Apfel-Haselnuss-Crumble
mit Rotweibuttereis
**Apple-hazelnut crumble
with red wine butter ice cream**

oder

Trüffelbrie und Vacherin Mont d'or
Truffle brie and Vacherin Mont d'or

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 autumn 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 11,00

Suppe und Zwischengang / Soup and middle course

€

Cremesuppe von der Perlbohne
mit sardischem Olivenöl und confierter Jakobsmuschel
**Cream soup of 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

Landeï, 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 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 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 10,00
Stracciatella curd mousse with ice cream and cherries

Halbfüssiger 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