

Menü / Menu

Amuse bouche

Gebackene Ente mit Mango-Spitzkohlsalat
und Ingwer-Sojasauce

Baked duck with salad of mango and cabbage and ginger soya sauce

Französische Fischsuppe mit sc. La Rouille

French fish soup with sc. la rouille

Black Angus Rumpsteak mit Oliven Sardellen Butter
und Ofengemüse

**Black Angus Rumpsteak with olive-anchovies butter
and oven vegetables**

Dessert Inspiration ‚Balthazar‘

Dessert Inspiration ‚Balthazar‘

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü

Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

Vorspeisen/Starters

€

Lauwarmer Ratatouille Salat mit Pinienkernen,
Pecorino und Basilikumjoghurt

**Lukewarm salad of ratatouille with pine nuts,
Pecorino and basil-yoghurt**

9,50

Warmes Gänse Rillettes

mit Walnuss Birnen Chutney und geröstetem Ciabatta

**Warm goose rillettes with walnut pear chutney
and roasted ciabatta**

11,50

Salat vom knusprigen Honig-Rauchbraten
mit Spitzkohl und Sellerie

**Salad of smoked honey roast
with pointed cabbage and celery**

12,00

Tatar und Sashimi vom Fjord-Lachs
mit Wakame-Mango-Salat

**Tatar and Sashimi of salmon
with wakame-mango salad**

14,50

Suppen/Soups

€

Thailändische Green Curry Suppe
mit Kokosmilch und Minze

Thai green curry soup with coconut milk and mint

8,50

Cremesuppe von geräucherten Grenaille Kartoffeln
mit gegrillter Fenchel Salsiccia

**Cream soup of smoked potatoes
with grilled fennel Salsiccia**

9,50

Zwischengänge/Middle courses

€

Trüffel Spaghettini

mit Portwein und Parmesan

Truffel spaghettini with port wine and Parmesan

14,50

Fischgerichte/Fish	€
Gefülltes Lachs Cordon Bleu mit getrockneter Tomaten-Pinienkern Creme und Gratin von Wintergemüse Cordon Bleu of salmon filled with cream of dried tomato and pine nuts and winter vegetables 'au gratin'	22,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Roter Bete, Wasabi, Gnocchi und geriebenem Appenzeller Fried scallops with beetroot, wasabi, gnocchi Appenzeller cheese	and 23,50
Loup de Mer aus dem Ofen mit Trüffelschuppen, mit Beurre Blanc und Zweierlei Petersilienwurzeln Sea bass from the oven with truffle and beurre blanc and two types of parsley root	24,50
Fleischgerichte/Meat	€
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln	Klein 14,50 Groß 18,50
Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small	
Brust, Keule und Leber von der Brandenburgischen Ente mit Entenjus und Kartoffel-Wirsingragout Breast, haunch and liver of duck with duck sauce and potato-savoy cabbage ragout	21,50
Sauerbraten vom Black Angus Roastbeef mit Kirsch-Balsamicojus, Rotkraut und gebratenen Briocheknödeln Sauerbraten of Black Angus Roastbeef with cherry-balsamic jus, red cabbage and dumplings	23,50
Argent. Black Angus Rinderfilet mit Ochsenschwanzsauce und Pellkartoffelgratin Filet of Black Angus beef with oxtail sauce and potatoes 'au gratin'	26,00

Dessert	€
Himbeersorbet mit Winzersekt rosé Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé	9,00
Tiramisu mit Crème Brûlée und Pralinen Eis Tiramisu with Creme Brûlée and praline ice cream	10,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanille Sauce und gebrannten Mandeleis Chocolate lava cake with almond ice cream and vanilla sauce	11,00
Dessert Inspiration 'Balthazar' Dessert inspiration 'Balthazar'	12,50