

Menü / Menu

Amuse bouche

Gebackener Seeteufel
mit geräuchertem Paprika-Tomatenkompott
Baked monkfish with smoked bell pepper-tomato compote

Zwergorangen-Fenchelsuppe mit Zanderfilet
Soup of kumquat and fennel with pikeperch

Kalbsfilet mit Estragon-Senfkruste
und geschmorte Ochsenbacke
mit Brokkoli-Kartoffelgratin
**Filet of calf with tarragon-mustard crust and braised cheek of ox
with potato-broccoli 'au gratin'**

Kaiserschmarrn mit Mandeleis und Vanillesauce
**Kaiserschmarrn (sugared pancakes)
with almond ice cream and vanilla sauce**

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

Orientalische Linsensuppe mit Jakobsmuschel
Oriental lentil soup with scallop 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