

Menü / Menu

Amuse bouche

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Tomate und Basilikumpesto
Lukewarm salad of seafood with tomatoes and basil pesto

Tandorri-Zwiebelsuppe mit geräucherter Lachstranche
Tandoori - onions soup with smoked salmon slice

Medaillons vom Black Angus Rinderfilet mit Parmesansauce,
Kräutersaitlingen und Kräuter Gnocchi
**Medaillon of Black Angus Beef filet with parmesan sauce, king oyster
mushrooms and herbal gnocchi**

Terzetto von Desserts
Three types of desserts

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 Spaghettoni
mit Portwein und Parmesan
Truffel spaghetti 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 and Appenzeller cheese		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 Groß	14,50 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 Ochschwanzsauce 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