

## Menü / Menu

Carpaccio vom Black Angus Rind  
mit gebratenen Kräutersaitlingen und Parmesan  
**Carpaccio of Black Angus Beef  
with fried king oyster mushrooms and parmesan**

\*\*\*\*\*

Thailändische Gemüsesuppe  
mit Kokosmilch und Garnelen  
**Thai vegetables soup  
with coconut milk and prawns**

\*\*\*\*\*

Lammcarrée  
mit Kräuterkruste, Rosmarinjus und Kartoffel-Bohnengemüse  
**Loin of lamb with rosemary jus and potato-beans**

\*\*\*\*\*

Karamell Brownie mit Passionsfruchtsorbet und Mangosalat  
**Caramel brownie with passionfruit sorbet and mango salad**

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**Balthazar - 12 course surprise menu**

95,00 €

## Vorspeisen/Starters

€

Frühlingsalat mit Mango, Spargel, Zuckerschoten  
und Avocado-Limonen Vinaigrette  
**Spring salad with mango, asparagus,  
snow pea and avocado-lime vinaigrette**

9,50

Gebackene Entenleber  
mit gehobeltem Granatapfel-Fenchelsalat  
**Baked liver of duck with shaved pomegranate-fennel salad**

11,50

Sashimi und Tatar und vom Fjord-Lachs  
mit asiatischem Salat  
**Sashimi and tartar of salmon  
with Asian salad**

14,50

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat  
mit Ratatouille und Basilikum  
**Lukewarm seafood salad  
with Ratatouille and basil**

15,50

## Suppen/Soups

€

Spargel-Maracuja Suppe  
mit karamellisiertem Spargel  
**Asparagus-passion fruit soup  
with caramelized asparagus**

8,50

Cremesuppe von Sherry Tomaten  
mit Kardamon und Ofentomaten  
**Creamy soup of cherry tomatoes  
with cardamom and oven tomatoes**

8,50

## Zwischengänge/Middle courses

€

Spaghettini  
mit Toskanischem Grillgemüse und Appenzeller  
**Spaghettini with tuscan vegetables and Appenzeller**

11,50

**Fischgerichte/Fish** €

Gebratener Havel Zander  
mit Linsengemüse in Stachelbeerrahm  
**Fried zander**  
**with lentils in creamy gooseberry** 19,50

Fjord Lachstranche  
mit Bärlauchkruste und Landmöhren-Spargelragout  
**Tranche of salmon with wild garlic crust**  
**and carrot-asparagus ragout** 22,50

Jakobsmuscheln vom Grill  
mit Bataten-Chili Crème und Caipirinha Gelee  
**Fried scallops with sweet potato -chili cream and**  
**Caipirinha jelly** 24,50

**Fleischgerichte/Meat** €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
Klein 14,50  
Groß 18,50

**Wiener Schnitzel with potato-salad, big or small**

Gebatene Kalbsleber  
mit Kräuterjus, Apfel-Zwiebelkompott  
und Kartoffel-Mostrichstampf  
**Fried calf's liver with herbal jus, apple-onion compote**  
**and mashed potatoes-mustard** 18,50

Arg. Rumpsteak  
mit weißer Pancetta-Pfeffersauce und ofenfrischer  
Frühlingslauch Quiche  
**Arg. Rumpsteak with white pancetta pepper sauce**  
**and oven fresh spring onion quiche** 24,50

Black Angus Rinderfilet und Seawatergarnelen  
mit Sc. Bernaise und Gemüsegratin  
**Filet of Black Angus beef and prawns**  
**with sc. Bernaise and vegetables 'au gratin'** 26,50

**Beelitzer Stangenspargel/ Asparagus**

Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Grenaille Kartoffeln 13,50  
**Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes**

**dazu wahlweise:**

Wiener Schnitzel / **Escalope of veal** 11,00

Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 15,00

Arg. Rumpsteak / **Rumpsteak** 16,50

Black Angus Rinderfilet / **Fillet of beef** 22,00

Trüffel Ei / **Truffled egg** 12,50

**Dessert** €

Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt rosé  
**Sorbet of rpassion fruit with sparkling wine rosé** 9,00

Karambolage von Ananas und Kokos  
**Collision of pineapple and coco nut** 10,00

Terzetto von der Waldbeere  
**Three types of wild berry** 10,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Karamell Sauce und Vanille Eis Creme  
**Chocolate lava cake with caramel sauce and**  
**vanilla ice cream** 11,00