

Ostermenü

Pochiertes Landei mit Safran Senf Schaum,
Forellen Kaviar und Kartoffelcreme
**Poached egg with saffron mustard foam,
trout caviar and potato cream**

Ratatouille Suppe
mit Seeteufel und spanischem Chorizo
**Ratatouille soup
with monkfish and spanish chorizo**

Müritzer Lammcarreé
mit schwarzer Knoblauch Pfeffer Sauce,
Bohnenterzetto und süßen Zwiebelkroketten
**Loin of lamb with black garlic pepper sauce,
terzetto of beans and sweet onion croquettes**

Apfel Crumble
mit Creme Brûlée und Vanille Eis
**Apple crumble
with crème brûlée and vanilla ice cream**

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 tatar of salmon
with Asian salad** 14,50

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
mit Ratatouille und Basilikum
**Lukewarm seafood salad
with Ratatouille and basil** 15,50

Spargel-Maracuja Suppe
mit karamellisiertem Spargel
**Asparagus-passion fruit soup
with caramelized asparagus** 8,50

Cremesuppe von Cherry Tomaten
mit Kardamom 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
Wiener Schnitzel with potato-salad, big or small
Klein 14,50
Groß 18,50

Gebratene 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** 17,00
Arg. Rumpsteak / **Rumpsteak 220 g** 18,00
Black Angus Rinderfilet / **Fillet of beef 200 g** 22,00
Trüffel Ei / **Truffled egg** 12,50

Dessert €

Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt rosé
Sorbet of passion 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