

Menü

Gebratene Jakobsmuschel, Garnele und Calamare
mit Blatt Salate in Himbeer Vinaigrette
**Fried scallop, prawn and calamari
with lamb's lettuce in raspberry vinaigrette**

Spargel Kokos Suppe
mit Lachstranche
**Asparagus-coco nut soup
with slice of salmon**

Müritzer Lamm Carrée
mit Rosmarinjus, Kichererbsenpüree und Paprikagemüse
**Loin of lamb
with rosemary jus, Quick pea puree and bell pepper**

Erdbeer Tiramisú
mit Vanille Sauce und Kekseis
Strawberry tiramisu with vanilla sauce and cookie ice cream

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

Vorspeisen/Starters

€

Lauwarmer Ratatouille Salat mit Pinienkernen,
Appenzeller und Basilikumjoghurt
**Lukewarm salad of ratatouille with pine nuts,
Appenzeller and basil-yoghurt** 9,50

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

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 Parmesan
Spaghettini with tuscan vegetables and Parmesan 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

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 Pfeffersauce und ofenfrischer
Frühlingslauch Quiche
**Arg. Rumpsteak with white 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
Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes 13,50

dazu wahlweise:

Wiener Schnitzel / **Escalope of veal** 11,00
Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 17,00
Arg. Rumpsteak / **Rumpsteak** 18,00
Black Angus Rinderfilet / **Filet of beef** 22,00

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

Menü Dessert
Menu dessert 10,50

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