

Menü

Carpaccio vom Black Angus Rind
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan
**Carpaccio from Black Angus Beef with mushrooms and
parmesan cheese**

Geeiste Suppe von Landgurken und Minze
mit Fjordlachs
Iced cucumber mint soup with fiordsalmon

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste,
Spargelgemüse und Gnocchi
**Veal steak with herb crust,
asparagus and gnocchi**

Erdbeertörtchen mit Erdbeersalat und Vanilleeis
Strawberry tart with strawberry salad 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

€

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

