

Menü

Sashimi vom Thunfisch
mit Avocado-Limetten Tatar
Sashimi of tuna with avocado lime tartar

Geeiste Limonen-Gurkensuppe
mit confierter Jakobsmuschel
**Iced cucumber – lime soup
with confied scallop**

Arg. Rumpsteak mit Zwiebelsenfkruste und
Sommergemüse
Arg. Rumpsteak with crust of onions and summer vegetables

Terzetto von der Erdbeere
Three types of strawberry

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
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 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

Grillkarte	€
6 Seawatergarnelen / 6 prawns	16,50
Lachstranche vom Grill / Filet of salmon	17,00
Arg. Rumpsteak / Rumpsteak	18,00
Black Angus Rinderfilet / Filet of beef	22,00
Beilagen berechnen wir mit /side dishes	je 4,50
kleiner Salat / mixed side salad	
Kartoffel Gratin / Potatoes 'au gratin'	
Ofengemüse / fresh vegetables from oven	
Rosmarin Kartoffeln / rosemary potatoes	
Saucen berechnen wir mit /sauce	je 2,50
Pfeffersauce / pepper sauce	
Sauce Bernaise	
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