

Menü

Rindercarpaccio
mit Pfifferlingen, Rucola und Parmesan
**Beef carpaccio with chanterelles, arugola
and parmesan cheese**

Geeiste Orangen Fenchel Suppe
mit Jacobsmuschel
Iced orange fennel soup with scallop

Argentinisches Entrecôte
mit Rosmarinjus, Kartoffel Oliven Flan
und getrockneter Tomate
**Argentinian entrecôte
with rosemary sauce, potato olives flan
and dried tomato**

Terzetto von der Erdbeere
Terzetto of strawberry

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

Vorspeisen/Starters Zwischengänge/ middle courses €

Geeiste Rosa Grapefruit Buttermilch Suppe
mit Lachs Tatar
**Iced pink grapefruit buttermilk soup
with salmon tartar** 9,00

Römersalat in Gorgonzola Vinaigrette
und gebratenen Pfifferlingen
**Romaine lettuce
in Gogonzola Vinaigrette and fried chanterelles** 12,50

Carpaccio vom Black Angus Beef
mit französischer Senfcreme und Rucola
**Carpaccio of Black Angus beef
with french mustard cream and rocket** 13,50

Ofenfrische Pfifferling Lauch Quiche
mit Schnittlauchcreme
**Oven fresh chanterelles leek quiche
with chives cream** 12,50

Nordsee Matjes in 3 Texturen
**Pickled herring
in 3 different preparations** 13,50

Sashimi vom Thunfisch
mit Limonen Avocado Tatar
**Sashimi of tuna
with lime-avocado tartar** 16,00

Fischgerichte/Fish €

Gefüllter Calamare vom Grill
mit gebratener Garnele
und grüner Kapern Sardellen Sauce
Stuffed Calamari from the grill
with fried shrimp and green capers anchovy sauce 19,50

Gebratener Havelzander
mit japanischer Misoauce
und Kartoffel Spinat Lasagne
Fried Havelzander
with Japanese miso sauce and potato spinach lasagna 22,00

Fjord Lachstranche
mit Zitronengras Gemüse und geeister Apfel Sellerie Essenz
Tranche of salmon with lemongras vegetables and iced apple and
iced apple celery essence 24,50

Fleischgerichte/Meat €

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

Gefüllte Perlhuhnbrust
mit Brennessel Kräuterfüllung,
Tomaten Terzetto und geröstetem Tramezzini
Stuffed guinea fowl with stinging nettle herb filling
and tomato terzzette and roasted tramezzini 21,00

Black Angus Rinderfilet
mit Salbeijus, Pfifferling Gnocchi
und Parmesan
Filet of Black Angus beef with sage jus
chanterelle gnocchi and parmesan 28,00

Grillkarte €

6 Seawatergarnelen / **prawns** 16,50

Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 17,50

Arg. Rumsteak / **Rumpsteak** 18,50

Black Angus Rinderfilet / **Filet of beef** 22,50

Rinderfiletspieße / **Filet of beef skewer** 16,50

Beilagen berechnen wir mit / side dishes je 4,50

kleiner Salat / **mixed side salad**

Kartoffelgratin / **Potatoes au gratin**

Ofengemüse / **fresh vegetables from oven**

Rosmarinkartoffeln / **rosemary potatoes**

Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Pfeffersauce / **pepper sauce**

Sauce Bernaise

Cafe de Paris Butter

Dessert €

Maracujasorbet mit Winzersekt rosé
Sorbet of passion fruit with sparkling wine rosé 9,00

Erdbeer Vital
mit Getreide Knusper, Joghurt und Sauerrahmeis
Strawberry vital with cereal crispy, yoghurt and Sour cream ice 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanillecremeeis und Beeren
Chocolate lava cake with berries and
vanilla ice cream 11,00

