

Menü

Calamare Rucola Salat
mit Croûtons und Appenzeller
Squid and rocket saad
with croûtons and cheese

Geräucherte Tomaten-Maissuppe
mit Thunfisch Sashimi
Smoked tomato-corn soup
with sashimi of tuna

Arg. Rumpsteak
mit Pfifferlingssauce und Kartoffel-Gnocchi
Arg. Rumpsteak
with chanterelles sauce and potato gnocchi

Dessert Inspiration
'Balthazar'
Dessert Inspiration

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

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

Gebeizter Saibling
mit Gurken Senf Salat
Pickled char with cucumber mustard salad 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 Lachs aus dem Ofen
mit Basilikum Spaghettini, Pinienkernen und Schmelztomaten
Salmon from the oven with basil spaghettini, pine nuts and melted
tomatoes 24,50

Fleischgerichte/Meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat
Klein 15,50
Groß 19,50

Wiener Schnitzel with potato-salad, small or big
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

