

## Menü

Gebratener Saibling  
mit Limettenjoghurt und Tomaten-Basilikumsalat  
**Fried char**  
**with lime yoghurt and tomato-basil salad**

\*\*\*\*\*

Andalusische Gemüsesuppe  
mit Oliven und Garnelen  
**Andalusian vegetable soup**  
**with olives and prawns**

\*\*\*\*\*

Tournedo and Yakitori Spieß vom Black Angus Rinderfilet  
mit Pfifferlingssauce und Kartoffel-Quarkauflauf  
**Tournedo and yakitori tip of Black Angus beef fillet**  
**with chanterelles sauce and potato-quark 'au gratin'**

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse  
mit Sorbet und Aprikosen aus Herrn Kliemand's Garten  
**Espresso Tiramisu**  
**with chocolate ice cream and berries**

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

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 Spaghettni, Pinienkernen und Schmelztomaten  
**Salmon from the oven with basil spaghettni, pine nuts and melted**  
**tomatoes** 24,50

**Fleischgerichte/Meat** €

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

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

