

Abendmenü

Amuse bouche

Gebackene Entenleber mit Apfel-Rucola Salat
Baked liver of duck with apple-rocket salad

Blumenkohl-Curry Suppe mit Garnele
Cauliflower-curry soup with prawn

Arg Rumpsteak
mit Steinpilzkruste, Rosmarinjus, Kartoffel Gnocchi und
Keniabohnen
ARg. Rumsteak with porcini crust, gnocchi and kenia green beans

Mousse au chocolat mit Waldbeeren und Mandeleis
Mousse au chocolate with wild berries and almond ice cream

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

€ 95,00

Vorspeisen/Starters

€

Creme Suppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kernöl, Chili und Amarettini
**Cream soup of hokaido pumpkin
with seed oil, chilli and amarettini biscuits**

8,00

Römersalat
mit Honig-Senfsaat Vinaigrette und lauwarmen
Ziegenfrischkäse
**Romaine lettuce
with honey-mustard seed vinaigrette
and lukewarm fresh goat cheese**

9,50

Warmes Entenconfit
mit Orangenglace und gegrilltem Kohlrabi
**Warm ducks confit
with orange glaze and grilled kohlrabi**

12,50

Lackierter Thunfisch Sashimi
mit Gurken Daikon Salat und Sesam
**Sashimi of tuna
with cucumber daikon salad and sesame**

16,00

Fischgerichte / Fish €

Fjord Lachs Tranche
mit geröstetem und geräuchertem Blumenkohl
Slice of Fjord salmon with roasted and smoked cauliflower 24,50

Felsenfisch aus Grönland
mit Garnelensauce und Zwiebellauchgratin
**Rock fish from Greenland
with prawn sauce and onions and leek ,au gratin'** 21,50

Vegetarische Gerichte / vegetarian main courses €

Carnaroli Risotto mit Steinpilzen, Portwein und Parmesan
Carnaroli Risotto with porcini, portwine and parmesan 18,50

Fleischgerichte / meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat
Wiener Schnitzel with potato-salad, small or big Klein 15,50
Groß 19,50

Gewürzbraten vom Brandenburger Damm- Hirsch
mit Rosenkohl und Reibekuchen
Deer roast with brussels sprouts and potato pancakes 24,50

Kalbsfilet
mit Appenzeller Kruste und Kartoffel-Maronen Stampf
**Fillet of veal
with cheese crust and potato - chestnut mash** 26,50

Grillkarte / grill dishes €

6 Seawatergarnelen / **prawns** 16,50

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

Arg. Rumpsteak / **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 €

Sorbet von der Himbeere
mit Rosé Winzersekt
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Blaubeeren und Vanille Creme Eis
**Chocolate lava cake
with blueberries and vanilla ice cream** 10,50

Gratinierter Mandelkuchen
mit Creme Brûlée, Espresso Sauce
und Eierlikör Cookie Creme Eis
**Almond cake with Creme Brûlée, espresso sauce
and egg liqueur-cookie ice cream** 11,00