

## Menü

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Creme Suppe von Steinpilzen  
mit gebratenen Kräutersaitlingen  
**Cream soup of porcini  
with fried king mushrooms**

\*\*\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Beifußjus, Apfel-Rotkraut und kleinen Kartoffelklößen  
**Oven fresh roast goose  
with mugwort jus, apple-red cabbage and small potato dumplings**

\*\*\*\*\*

Pochierte Rotweibirne  
mit Schokoladen Lebkuchenmousse und Sauerrahmeis  
**Poached red wine pear with chocolate-gingerbread mousse and sour  
ice cream**

42,00 €

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 glace 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