

Menü

Grönland Skrei aus dem Ofen
mit Lachs-Safransauce und lauwarmen Erdapfelsalat
Codfish from Greenland cooked in oven with salmon saffron sauce
and lukewarm salad of root vegetables

Crèmesuppe von Balsamico und Schalotten
mit gebratener Jakobsmuschel
Cream soup of balsamic and shallots with fried scallop

Geschmorte Hirschkeule
mit Wacholder-Preiselbeersauce, Rosenkohl und
Würfelpotatoes
Braised leg of venison with juniper-cranberry sauce, Brussels sprouts
and fried diced potatoes

Terzetto von Käse

oder

Terzetto von Desserts
Three types of cheese or three types of dessert

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü

Vorspeisen/Starters

€

Feldsalat mit gegrilltem Wurzelgemüse
und Balsamico Senfsaat Vinaigrette
Lamb's lettuce with roasted root vegetables,
balsamic mustard seeds vinaigrette

9,50

Sashimi und Tatar vom Fjord Lachs
mit Avocado Ingwercreme
Sashimi and tartar of salmon with avocado ginger cream

14,50

Gemüse Caponata
mit Garnelen und Limonenöl
Vegetable caponata with prawns and lime oil

15,50

Suppen/Soups

€

Bataten Kokossuppe
mit Minze
Sweet potato soup with mint

7,50

Pot au feu vom Weiderind
Pot au feu of beef

9,00

Fischgerichte/Fish €

Lachstranche aus dem Ofen
mit Safransauce und Lauch Quiche
**Slice of salmon from oven
with saffron sauce and leek quiche** 24,50

Cordon bleu vom Seeteufel gefüllt mit getrockneter Tomate
und Mozzarella
mit Tomaten Basilikum Sauce und Gemüsegratin
**Cordon bleu of monkfish
filled with buffalo mozzarella and dried tomatoes
and vegetables au gratin** 25,00

Fleischgerichte/Meat €

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

Brust und Keule von der Flug Ente
mit Kumquats-Rosmarinjus
und Kartoffel-Wirsingragout
**Breast and haunch of duck
with kumquats-rosemary sauce
and creamy potato-savoy cabbage ragout** 19,50

Medaillon und Yakitori vom Kalbsfilet
mit gebratenen Kräutersaitlingen
und Kartoffel-Ricotta Gnocchi
**Medaillon and yakitori of veal fillet with
fried king oyster mushrooms and potato-ricotta gnocchi** 24,50

Geschmorter Brandenburger Wasserbüffel
in Riojasauce, Erdapfelgemüse und
Kartoffel-Mascarponeprüee
**Braist of water buffalo in Riojajus with
root vegetables and potato-marpone puree** 24,00

Dessert/Dessert €

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

Mousse von der Zwerg Orange
mit Gewürzhippe und Pistaziencreme Eis
**Mousse of kumquat
with curved cake and pistachios ice cream** 10,50

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

Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert
Soft goat cheese gratinated with honey 10,50