

## Menü

Gebatener Seeteufel  
mit lauwarmen Ratatouillesalat und Pestojoghurt  
Fried monkfish with lukewarm ratatouille salad and pesto yoghurt

\*\*\*\*\*

Gelbe Linsensuppe  
mit Apfelessig und confiertem Loup de Mer  
Yellow lentil soup with cider vinegar and confit sea bass

\*\*\*\*\*

Sauerbraten vom Rinderfilet  
mit gebratenen Semmeln und Wintergemüse  
'Sauerbraten' of beef fillet with fried buns and winter vegetables

\*\*\*\*\*

Terzetto von Käse  
Three types of cheese

oder

Schokoladenschnitte mit Creme Brûlée gratiniert, Espresso  
Sauce und Vanille Creme Eis  
Chocolate slice gratinated with crème Brûlée, espresso sauce and  
vanilla ice cream

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü

€ 95,00

## 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