

Menü

Asiatisches Thunfisch Tatar
mit Sesam, Chili und Ingwer
Asian tartar of tatar of tunaw with ginger, chilli and sesame

Parmesan-Pellkartoffelsuppe
mit Salami und Iranischem Kaviar Cracker
**Parmesan-Potato soup
with salami and Irani caviar cracker**

Black Angus Rumpsteak mit Rotwein-Salbeijus und
Petersilienwurzelragout
**Black Angus Rumpsteak with red wine sage sauce and ragout of
parsley roots**

Mousse au chocolat mit Sorbet
Mousse au chocolat with srobet

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

€ 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 asiatischem Salat
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

Zitronengrassuppe
mit Koriander und Thaibasilikum
Lemongrassoup with cilantro and Thai basil

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

Wildfang Loup de Mer
mit Tomaten-Dashi Sauce und Spinat im Crêpemantel
**Sea bass with tomato-dashi sauce and
spinach coated in crêpe** 25,50

Fleischgerichte/Meat €

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

Getrüffelte Perlhuhnbrust
mit Portwein-Trüffeljus und hausgemachte
Parmesan-Gnocchi
**Breast of guinea fowl with portwine-truffle jus
and homemade parmesan-gnocchi** 22,00

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