

## Menü

Marinierter Thunfisch und Tatar  
mit Soja Sesam und Ingwer  
**Marinated sashimi and tartar of tuna  
with soya sesame and ginger**

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Petersilienwurzeln  
und geröstetem Pancetta  
**Cream Soup of parsley roots and roasted pancetta**

\*\*\*\*\*

Arg. Rumpsteak  
mit Kräuterkruste, Thymianjus, weißem Bohnenpüree  
und Würfelpottern  
**Arg. rump steak  
with herbal crust, thyme sauce, white beans puree and potato cubes**

\*\*\*\*\*

Terzetto von Desserts  
**Three types of Dessert**

oder/or

Ziegenfrischkäse aus dem Ofen mit Paprika Confit  
**Soft goat cheese from oven with bell pepper confit**

€ 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