

## Menü

Lauwarme Tranche vom Silver Lachs  
mit Sommersalat  
**Lukewarm slice of silver salmon with summer salad**

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Schalotten  
mit Käse Croûtons  
**Cream soup of shallots with cheese croûtons**

\*\*\*\*\*

Spitzen vom Kalbsfilet  
in Whisky Pfefferrahm, Kräutersaitlingen und Bärlauch Gnocchi  
**Fillet tips of veal in whisky pepper cream, king oyster mushrooms  
and wild garlic gnocchi**

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Karamell Eis und Erdbeersalat  
**Crème Brûlée with caramel ice cream and strawberry salad**

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**Balthazar - 12 course surprise menu**

95,00 €

## Vorspeisen/Starters

€

Vollwertsalat ‚Balthazar‘  
mit Knusper Müsli und Avocado Limonen Vinaigrette  
**Mixed salad ‚balthazar‘  
with crispy cereals and avocado lime vinaigrette** 9,50

Sashimi und Tatar vom Fjord-Lachs  
mit japanischem Gurken-Daikon Salat  
**Sashimi and tartar of salmon  
with Japanese cucumber daikon salad** 14,50

Gratinierter Stangenspargel  
mit Parmesan und Serrano Schinken  
**Asparagus ‚au gratin‘ with parmesan and serrano jam** 15,00

6 Tapas mit verschiedenen Aromen  
**6 Tapas with different flavors** 16,50

## Suppen/soups

€

Bataten-Kokossuppe  
mit Thaibasilikum  
**Sweet potato soup with coco nut and Thai basil** 8,00

Cremesuppe von weißem Spargel  
mit Maracuja und gebratenem Spargel  
**Cream soup of white asparagus  
with passion fruit and fried asparagus** 8,50

## Zwischengänge/Middle courses

€

Hausgemachte Fettucine  
mit Toskanischem Grillgemüse und Bärlauch Pesto  
**Homemade Fettuccine with Tuscan roasted vegetables  
and wild garlic pesto** 10,50

<b>Fischgerichte/Fish</b>	<b>€</b>
Gebratene Jakobsmuscheln mit Campari Orangensauce, Süßkartoffelcreme und Minzpesto Gnocchi <b>Fried scallops with Campari orange sauce, sweet potato cream and mint pesto gnocchi</b>	23,00
Fjord Lachstranche und Garnelen mit Avocado Tatar und Gemüse Tarte <b>Slice of salmon and prawns with avocado tartar and vegetable tarte</b>	22,50
Loup de Mer mit Tomaten-Essig, Olivenöl und gefülltem Zucchinischiffchen <b>Sea bass with tomato-vinegar, Olive oil and filled zucchini</b>	24,50
<b>Vegetarische Gerichte / vegetarian main courses</b>	<b>€</b>
Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln <b>Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes</b>	13,50
<b>Fleischgerichte/Meat</b>	<b>€</b>
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Pellkartoffelsalat <b>Wiener Schnitzel with potato-salad</b>	Klein 15,50 Groß 19,50
Brust vom Bio Maishuhn mit Granatapfelsauce, Tahini- Auberginenragout und Erdnüssen <b>Breast of corn chicken with pomegranate sauce, Tahini eggplant ragout and peanuts</b>	18,50
Medaillon und Yakitori vom Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen und Kartoffel-Ricotta Gnocchi <b>Medaillon and yakitori of veal fillet with fried kingoyster mushrooms and potato ricotta gnocchi</b>	24,50
Glaciertes Lammcarrée mit Unagi Sauce, Orientalischem Gewürzjoghurt, Ofen Tomaten und weißem Bohnen Püree <b>Lamb carrée with unagi sauce, oriental spicy yoghurt oven tomatoes and white beans</b>	24,50

<b>Grillkarte / grill dishes</b>	<b>€</b>
6 Seawatergarnelen / <b>prawns</b>	16,50
Fjord Lachstranche vom Grill / <b>Filet of salmon</b>	17,50
Loup de Mer / <b>sea bass</b>	18,50
Black Angus Rinderfilet 200g / <b>Filet of beef</b>	22,50
2 Filetspieße / <b>2 Filet skewer</b>	16,50
<b>Beilagen berechnen wir mit / side dishes</b>	<b>je 4,50</b>
kleiner Salat / <b>mixed side salad</b>	
Kartoffelgratin / <b>Potatoes au gratin</b>	
Gemüsegratin / <b>vegetables 'au gratin'</b>	
Rosmarinkartoffeln / <b>rosemary potatoes</b>	
Asiatisches Wokgemüse / <b>Asian stir fried vegetables</b>	
<b>Saucen berechnen wir mit / sauce</b>	<b>je 2,50</b>
Pfeffersauce / <b>pepper sauce</b>	
Sauce Bernaise	
Kräuterbutter / <b>herbal butter</b>	
<b>Dessert</b>	<b>€</b>
Himbeersorbet mit Winzersekt rosé <b>Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé</b>	9,00
Joghurt-Limetten Mousse mit Müsli, Blaubeeren und Passionsfruchtsorbet <b>Yoghurt lime mousse with cereals, blueberries and passion fruit sorbet</b>	9,50
Vanille Waldmeisterparfait mit Crispy Flakes und Rhabarber Kompott <b>Vanilla sweet woodruff with crispy flakes and rhubarb compote</b>	10,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Erdbeersalat, Schokoladenmandeln und Vanille Eis Creme <b>Chocolate lava cake with stawberry salad, chocolate almonds and vanilla ice cream</b>	10,50

