

Menü

Gebratener Loup de Mer mit Toskanischem Grillgemüse
und Avocado-Oliven Vinaigrette
**Fried sea bass with Tuscan roasted vegetables and avocado-olive
vinaigrette**

Französische Zwiebelsuppe mit Käse Croûtons
French onion soup with cheese croûtons

Zweierlei vom Irischen Lamm mit Kräuterjus und Bohnen Cannelloni
Two types of Irish lamb with herbal jus and bean-cannelloni

Mousse und Sorbet von der Himbeere mit Rhabarberkompott
Mousse and sorbet of raspberry with rhubarb compote

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

95,00 €

Vorspeisen/Starters

€

Vollwertsalat ‚Balthazar‘
mit Knupser 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

Fischgerichte/Fish €

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Campari Orangensauce, Süßkartoffelcreme
und Minzpesto Gnocchi
**Fried scallops with Campari orange sauce,
sweet potato cream and mint pesto gnocchi** 23,00

Fjord Lachstranche und Garnelen
mit Avocado Tatar und Gemüse Tarte
**Slice of salmon and prawns with avocado tartar
and vegetable tarte** 22,50

Loup de Mer mit Tomaten-Essig, Olivenöl
und gefülltem Zucchini Schiffchen
Sea bass with tomato-vinegar, Olive oil and filled zucchini 24,50

Vegetarische Gerichte / vegetarian main courses €

Beelitzer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes 13,50

Fleischgerichte/Meat €

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

Brust vom Bio Maishuhn mit Granatapfelsauce, Tahini-
Auberginenragout und Erdnüssen
**Breast of corn chicken with pomegranate sauce,
Tahini eggplant ragout and peanuts** 18,50

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

Glaciertes Lammcarrée mit Unagi Sauce, Orientalischem
Gewürzjoghurt, Ofen Tomaten und weißem Bohnen Püree
Lamb carrée with unagi sauce, oriental spicy yoghurt

Grillkarte / grill dishes €

6 Seawatergarnelen / prawns 16,50

Fjord Lachstranche vom Grill / Filet of salmon 17,50

Loup de Mer / sea bass 18,50

Black Angus Rinderfilet 200g / Filet of beef 22,50

2 Filetspieße / 2 Filet skewer 16,50

Beilagen berechnen wir mit / side dishes je 4,50

kleiner Salat / mixed side salad

Kartoffelgratin / Potatoes au gratin

Gemüsegratin / vegetables 'au gratin'

Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes

Asiatisches Wokgemüse / Asian stir fried vegetables

Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Pfeffersauce / pepper sauce

Sauce Bernaise ; Kräuterbutter / herbal butter

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé 9,00

Joghurt-Limetten Mousse
mit Müsli, Blaubeeren und Passionsfruchtsorbet
**Yoghurt lime mousse with cereals,
blueberries and passion fruit sorbet** 9,50

Vanille Waldmeisterparfait mit Crispy Flakes
und Rhabarber Kompott
**Vanilla sweet woodruff with crispy flakes
and rhubarb compote** 10,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Erdbeersalat, Schokoladenmandeln
und Vanille Eis Creme
**Chocolate lava cake with stawberry salad,
chocolate almonds and vanilla ice cream** 10,50

