

## Menü

Lauwarme Fjord Lachs Tranche mit Safrancreme und Sommersalat  
**Lukewarm slice of salmon with saffron cream and summer salad**

\*\*\*\*\*

Orangen-Mohrensuppe mit Saté vom Landhuhn  
**Orange- carrot soup with saté of chicken**

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet im Serranoschinken Mantel  
mit sc. Bernaise, Stangenspargel und kleinen Kartoffeln  
**Fillet of veal coated in serrano ham with asparagus, sc. Bernaise and small potatoes**

\*\*\*\*\*

Mango-Aperol-Mousse mit Karamell Eis und Beeren  
**Mango-Aperol mousse with caramelized ice cream and berries**

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 Zucchinischiffchen  
**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  
oven tomatoes and white beans** 24,50

## 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

