

*Vom 01.07.2020 – 31.07.20 Balthazar meets Wein Michel*

**Pfifferlings Menü**

Amuse Bouche

Gebratene Pfifferlinge  
mit Römersalat, Ciabatta und Parmesan  
**2019 Weingut Wöhrle. Müller-Thurgau, Baden**  
\*\*\*\*\*

Pfifferlinge  
mit Kartoffel Trüffel Espuma, Ei und Serranoschinken-Chip  
**2018 Grauburgunder WG Sasbach, Baden**  
\*\*\*\*\*

Fjord Lachs Tranche  
mit Pampelmuse-Grauburgunder Sauce und Pfifferlinge im  
Brickteigmantel  
**2018 Grauburgunder Klein, Pfalz**  
\*\*\*\*\*

Salziges Karamell Eis  
mit Mocca-Vanille Sauce und Waldbeeren  
**Espresso Martini**

44,00€ excl. Weinbegleitung und Martini  
59,00 €inkl. Weinbegleitung und Martini

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

Gebratene Pfifferlinge  
mit Römersalat, Ciabatta, Bacon und Parmesan  
**Fried chanterelles**  
**with romaine lettuce, ciabatta, bacon and parmesan** 12,50

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

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 Kirschtomaten und Grapefruit  
mit gebratener Seawatergarnele  
**Cream soup of Tomato and grapefruit with fried prawn** 8,00

**Zwischengänge/Middle courses**

€

Spaghettini mit Pfifferlingen und Bärlauch  
**Spaghettini with chanterelles and wild garlic** 14,50

<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 Limettenöl und Asiatischem Wokgemüse <b>Sea bass with lime oil and Asian stir fried vegetables</b>	24,50
<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 & Keule vom Land Maishuhn mit Granatapfelsauce, Tahini-Auberginenragout und Erdnüssen <b>Breast &amp; haunch of corn chicken with pomegranate sauce, Tahini eggplant ragout and peanuts</b>	18,50
Kalbsfiletspitzen in Pfifferlingsrahm mit Habsburger Kartoffelstampf <b>Tips of veal fillet in chanterelles cream with mashed potatoes</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>	24,50
Medaillons vom Kalbsfilet / <b>filet of veal 200 g</b>	21,50
2 Filetspieße / <b>2 Filet skewer 200 g</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>	
<b>Saucen berechnen wir mit / sauce</b>	<b>je 2,50</b>
Pfeffersauce / <b>pepper sauce</b>	
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 crispy Flakes, Blaubeeren und Passionsfruchtsorbet <b>Yoghurt lime mousse with crisky flakes, blueberries and passion fruit sorbet</b>	9,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Erdbeersalat, und Vanille Eis Creme <b>Chocolate lava cake with stawberry salad, and vanilla ice cream</b>	10,50
Terzetto von Desserts <b>Three types of dessert</b>	11,00

