

Abend Menü

Amuse Bouche

Gebackenes Kalbsbries mit Pfirsichspalten und Sommersalat
Fried sweetbreads with peach slices and summer salad

Andalusische Sardellen Kartoffelsuppe mit gebratener Chorizo
Andalusian soup of potatoes and anchovies with fried chorizo

Lammcarré
mit Kräuterkruste, Granatapfeljus und Kartoffel-Paprikaroulade
**Rack of lamb with herbal crust, pomegranate and
potato-bell pepper roulade**

Dessert Inspiration ‚Balthazar‘
Dessert Inspiration ‚Balthazar‘

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

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

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 tatar
and vegetable tarte** 22,50

Loup de Mer mit Limettenöl und Asiatischem Wokgemüse
Sea bass with lime oil and Asian stir fried vegetables 24,50

Fleischgerichte/Meat €

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

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

Kalbsfiletspitzen in Pfifferlingsrahm mit Habsburger Kartoffelstampf
**Tips of veal fillet in chanterelles cream
with mashed potatoes** 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** 24,50

Medaillons vom Kalbsfilet / **filet of veal 200 g** 21,50

2 Filetspieße / **2 Filet skewer 200 g** 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**

Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Pfeffersauce / **pepper sauce**

Kräuterbutter / **herbal butter**

Dessert €

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

Joghurt-Limetten Mousse
mit crispy Flakes, Blaubeeren und Passionsfruchtsorbet
**Yoghurt lime mousse with crisky flakes,
blueberries and passion fruit sorbet** 9,50

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

Terzetto von Desserts
Three types of dessert 11,00

