

## Abend Menü

### Amuse Bouche

Gebratene Sea Watergarnelen  
mit Orangen-Fenchelsalat und Limonenjoghurt  
**Fried prawns with orange-fennel salad and lime yoghurt**

\*\*\*\*\*

Curry Kokossuppe mit Koriandergemüse  
**Curry-coconut soup with cilantro vegetables**

\*\*\*\*\*

Irishes Rumpsteak  
mit weißer Honig-Pfeffersauce, Steinpilzen und  
Kartoffel-Parmesangratin  
**Irish Rump steak with white pepper-honey sauce, porcini  
and potato-parmesan 'au gratin'**

\*\*\*\*\*

Tonkabohnen Creme Brûlée  
mit Karamell Eis und Zwetschgenragout  
**Crème Brûlée of tonka bean with caramel ice cream and plum ragout**

**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

