

## Abend Menü

Zweierlei vom Blumenkohl  
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Sesamjoghurt  
**Two types of cauliflower with fried scallops and sesame yoghurt**  
\*\*\*\*\*

Garnelen Krebs Suppe  
mit Anis Ciabatta Chips  
**Prawn-shrimp soup with anise ciabatta chips**  
\*\*\*\*\*

Sauerbraten vom Rinderfilet  
mit Balsamico-Gojibeeren Sauce, gebratene Semmel und  
Wirsingpraline  
**Sauerbraten of beef fillet with balsamic-goji berry sauce, fried buns  
and savoy cabbage praline**  
\*\*\*\*\*

Terzetto von Desserts  
**Three types of dessert**

**3 Gänge 38,00 €**  
**4 Gänge 44,00 €**

Balthazar 12- Gang Überraschungsmenü  
**Balthazar - 12 course surprise menu**

**95,00 €**

## Vorspeisen/Starters

€

Warmer, Orientalischer Auberginensalat mit Erdnuss-Huhn  
**Warm and oriental eggplant salad with peanut chicken** 11,50

Römersalat  
mit Parmesan Vinaigrette, geröstetem Bacon  
und gebratenen Waldpilzen  
**Romaine lettuce  
with roasted bacon, parmesan vinaigrette  
and fried forest mushrooms** 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

€

Creme Suppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Amarettikeksen und Pecorino  
**Cream soup of pumpkin with amaretti biscuits and pecorino** 8,00

Thailändische Tom Kha Suppe  
mit Kokosmilch und Zitronengras  
**Thai tom kha soup with coconut milk and lemongras** 8,00

## Zwischengänge/Middle courses

€

Gegrillte Gambas  
mit Knoblauch-Rauchöl und Rosmarin-Paprika Letscho  
**Grilled gambas  
with garlic-smoke oil and rosemary bell pepper lecho** 14,50

Trüffelrisotto mit Portwein, Schluppen und Parmesan  
**Truffle risotto with port wine, spring onions and parmesan** 16,50

## Fischgerichte/Fish €

Edelweiß Makrele und Jakobsmuschel  
mit getrockneten Tomaten-Mandelpesto und Garnelen Pizza  
**Mackarel and scallop  
with dried tomato-almond pesto and prawn pizza** 23,50

Fjord Lachstranche und Großgarnele mit Goji Beeren Sauce und  
Zweierlei Topinambur  
**Slice of salmon and king prawn with Gojiberry sauce and two  
types of Jerusalem artichoke** 24,50

## Fleischgerichte/Meat €

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

Japanisch Italienische Zubereitungsarten vom Beelitzer Landhuhn  
mit Hoisingemüse im Knuspermantel und Aubergine  
**Japanese-Italian preparations of chicken  
with hoisin vegetables and eggplant** 19,50

Filetspitzen in Steinpilzrahm  
mit Kartoffel-Parmesan Gratin  
**Fillet tips in porcini cream  
with potato-parmesan gratin** 24,50

Tournedos vom Black Angus Rinderfilet mit Gorgonzola-Amaretto  
Sauce, Ricotta Gnocchi und Brokkoli  
**Tournedos of Black Angus fillet of beef  
with Gorgonzola-Amaretto Sauce, ricotta-gnocchi  
and broccoli** 26,00

## Grillkarte / grill dishes €

6 Garnelen / 6 prawns 16,50  
4 Kanadische Jakobsmuscheln / scallops 20,00  
Fjord Lachstranche vom Grill / Fillet of salmon 17,50  
Black Angus Rinderfilet 200g / Fillet of beef 24,50  
2 Filetspieße / 2 Fillet skewer 200 g 16,50  
Surf & Turf 180 g Rinderfilet / beef fillet & Gambas 29,00

## Beilagen berechnen wir mit / side dishes je 4,50

Vollwertsalat / mixed side salad  
Kartoffelgratin / potato gratin  
Ricotta Gnocchi mit Parmesan / ricotta gnocchi with parmesan  
Gemüsegratin / vegetable gratin

## Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Whisky-Pfeffersauce / whisky pepper sauce  
Cafe de Paris Butter / cafe de Paris butter  
Sc. Aioli / sc. Aioli

## Dessert €

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

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Kaffee Limetten Eis und Espressosauce  
**Chocolate lava cake  
with coffee-lime ice cream and espresso sauce** 10,50

Tonkabohnen Creme Brûlée  
mit Zwetschgen und Karamell Eis  
**Tonka bean Creme Brûlée with plums an caramel ice cream** 10,50

Cheesecake mit cremigen Kern, Johannisbeer Sauce  
und Vanille Romarin Eis  
**Cheesecakewith creamy cernel, currant sauce  
and vanilla rosemary ice cream** 11,00