

## Abend Menü

Gambas mit warmen Tomaten-Auberginensalat und Sesamcreme  
**Gambas with lukewarm tomato-pineapple salad and sesame cream**

\*\*\*\*\*

Paprika-Ananas-Suppe mit gebratener Buttermakrele  
**Bell pepper-pineapple soup with mackerel**

\*\*\*\*\*

Rinderfilet mit Pecorino-Käse-Kruste, Trüffeljus und Waldpilzrisotto  
**Fillet of beef with truffle sauce, crust of pecorino and cheese and mushroom risotto**

\*\*\*\*\*

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

€

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 lemongrass**

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  
**Mackerel 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 Röstkartoffeln Klein 15,50  
**Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small** 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 Espressosauce und Vanille Eis Creme  
**Chocolate lava cake  
with vanilla 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 Rosmarin Eis  
**Cheesecake with creamy cernel, currant sauce  
and vanilla rosemary ice cream** 11,00