

Abend Menü

3 Zubereitungsarten vom Hokkaido Kürbis
mit gebackener Sea Watergarnele
Three types of pumpkin with fried prawn

Französische Bouillabaisse
French Bouillabaisse

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Portweinjus und getrüffeltem Kartoffel-Kohlrabi-Ragout
Tournedos of veal fillet
with port wine jus and truffled ragout of potatoes and kohlrabi

Himbeer Joghurt Mousse
mit salzigem Karamell Eis und Kaffee Sauce
Raspberry yoghurt mousse
with salted caramel ice cream and coffee sauce

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 Zwetschggen 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