

Menü

Jakobsmuscheln und Sea Watergarnelen
mit Avocado und Gemüse Papaya
**Scallops and prawns
with avocado and papaya with vegetables**

Geeiste Suppe von Landgurken
mit Lachstatar
**Iced soup of cucumbers
with tartar of salmon**

Filetspitzen vom Black Angus
in Pfifferlingsrahm
mit Kartoffel-Trüffelpüree
**Fillet tips of black angus in chanterelles cream and potato-truffle
puree**

Soufflé vom Frischkäse
mit Erdbeersalat
**Soufflé of cream cheese
with strawberry salad**

44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

€ 95,00

Vorspeisen

€

Vollwertsalat
mit Avocado-Dijonsenf Vinaigrette und Grillgemüse
**Mixed salad with avocado mustard vinaigrette with grilled
vegetables**

9,50

Sashimi vom Fjord Lachs
mit Thailändischem Mangosalat
Sashimi of salmon with Thai mango salad

14,50

Gebratene Sea Watergarnelen
mit Limonen Chili Joghurt und allerlei Erbsen
**Fried prawns with lime chilli yoghurt and
different types of peas**

15,00

6 verschiedene Kaiseki warm / kalt
6 different finger foods cold and warm

16,00

Suppen

€

Geeiste Suppe von gelben Ananas Tomaten
mit griechischem Joghurt
Iced soup of yellow tomatoes with Greek yoghurt

8,50

Schaumsuppe vom Sommer Trüffel
mit Oliven Ciabatta
Foam of summer truffle with olive-ciabatta

10,50

Zwischengänge

€

Lande im Glas
mit Kartoffel-Schnittlauchmousseline und
gebratenen Pfifferlingen
**Egg in a glass with potato-chives mousseline
and fried chanterelles**

13,00

Hausgemachte Pasta
mit Pfifferlingen und Schluppen
Homemade pasta with chanterelles and spring onions

14,50

Fischgerichte €

Filet vom Kabeljau
mit Seeigel-Safransauce, Zucchini und Biskuitroulade
**Fillet of codfish with sea urchin-saffron sauce,
zucchini and biscuit roulade** 21,50

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Sepia Knoblauch Creme und
Orientalischem Auberginen Tomatensalat
**Fried scallops with cuttlefish garlic creme
and Oriental eggplant-tomato salad** 23,50

Lachstranche und Seawatergarnelen
mit geräucherter Paprika Pinienkernsauce und gefüllte
Schmorzwiebeln und Lila Kartoffel Püree
**Slice of salmon and prawns with smoked bell pepper
pine nuts sauce, filled stewed onions and purple potaotes** 24,00

Fleischgerichte €

Wiener Schnitzel
mit Röstkartoffeln Klein 15,50
Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small Groß 19,50

Orientalische Spanferkelhaxenbraten
mit Kaschmir-Curry Waffeln und Sommergemüse
**Oriental roasted suckling pig with curry waffles and summer
vegetables** 19,50

Rinderfiletspitzen in Pfifferlingsrahm
mit Kartoffel-Schnittlauchpüree
**Beef fillet stripes in chanterelles cream
with potato-chives puree** 21,50

Grillgerichte €

6 Stück Seawatergarnelen / 6 prawns 16,50

Fjord Lachstranche 160 g / slice of salmon 160 g 17,50

4 Stück Jakobsmuscheln / 4 scallops 20,00

Bio Maishuhnbrust 200 g / Breast of chicken 16,50

3 Filetspieße vom Black Angus 220 g / 3 skewer 18,50

Rumpsteak 220 g 19,00

Black Angus Rinderfilet 200 g 24,50

Surf und Turf 26,50

Gebratene Pfifferlinge oder á la Creme /
fried chanterelles or á la cream 8,50

Beilagen berechnen wir mit je 4,50

Röstkartoffeln, Toskanisches Grillgemüse,
Vollwertsalat, Hausgemachte Butternudeln oder
Kartoffel-Gurkensalat

Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Pfeffersauce / pepper sauce
Kräuterbutter / herbal butter

Sc Bernaise

Dessert

Himbeersorbet
mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine 9,00

Milchmädchenmousse
mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Eis
Concentrated milk mousse with vanilla ice cream 9,50

Lemon Pie
mit Waldbeeren, Joghurt und Maracuja Sorbet
Lemon pie with wild berries, yoghurt and passion fruit sorbet 10,00

Karambolage von der Erdbeere und Karamell
Collision of strawberry and caramel 10,50