

## Menü

Lauwarmer gezupfter Fjord Lachs  
mit Sommersalat in Limetten Gurken Vinaigrette  
**Lukewarm plucked salmon  
with summer salad in lime cucumber vinaigrette**  
\*\*\*\*\*

Geeiste Paprika Kokosnuss Suppe  
mit confierter Jakobsmuschel  
**Iced soup of bellpepper and coconut with scallop**  
\*\*\*\*\*

Flanksteak und gerösteter Kalbstafelspitz  
mit gebratenen Pfifferlingen und Reibeplätzchen  
**Flank steak and roasted veal boiled beef with fried chanterelles and  
grated potato cookies**  
\*\*\*\*\*

Terzetto von Dessert  
**Three types of dessert**

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**

12,50

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

14,50

<b>Fischgerichte</b>	€
Filet vom Kabeljau mit Seeigel-Safransauce, Zucchini und Biskuitroulade <b>Fillet of codfish with sea urchin-saffron sauce, zucchini and biscuit roulade</b>	21,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Sepia Knoblauch Creme und Orientalischem Auberginen Tomatensalat <b>Fried scallops with cuttlefish garlic creme and Oriental eggplant-tomato salad</b>	23,50
Lachstranche und Seawatergarnelen mit geräucherter Paprika Pinienkernsauce und gefüllte Schmorzwiebeln und Lila Kartoffel Püree <b>Slice of salmon and prawns with smoked bell pepper pine nuts sauce, filled stewed onions and purple potaotes</b>	24,00
<b>Fleischgerichte</b>	€
Beelitzer Maishuhn und lakierter Schweinebauch vom Duroc Schwein mit zwei Zubereitungsarten <b>Chicken with pork belly and two types of preparation</b>	19,50
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Pellkartoffelsalat	Klein 15,50
<b>Wiener Schnitzel with potato salad, big or small</b>	Groß 19,50
Gefülltes Rumpsteak mit Shiitakepilzen und Gemüse Misonudeln <b>Rumpsteak filled with shiitake mushrooms and vegetable miso noodles</b>	23,50
Black Angus Rinderfilet und gegrillte Gamberoni mit Tandoori Gojibeerensauce und Ital. Gewürz Muffin <b>Black Angus beef fillet and grilled gamberoni with tandoori goji berries and spicy muffin</b>	26,00

<b>Grillgerichte</b>	€
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
2 Filetspieße vom Black Angus 220 g / 2 skewer	16,50
Rumpsteak 220 g	19,00
Black Angus Rinderfilet 200 g	24,50
Surf und Turf	26,50
Gebratene Pfifferlinge oder á la Creme / fried chantarelles or á la cream	8,50
<b>Beilagen berechnen wir mit</b>	<b>je 4,50</b>
Röstkartoffeln, Toskanisches Grillgemüse, Vollwertsalat, Hausgemachte Butternudeln oder Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Saucen berechnen wir mit / sauce</b>	<b>je 2,50</b>
Pfeffersauce / pepper sauce	
Kräuterbutter / herbal butter	
Sc Bernaise	
<b>Dessert</b>	€
Himbeersorbet mit Winzersekt <b>Raspberry sorbet with sparkling wine</b>	9,00
Milchmädchenmousse mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Eis <b>Concentrated milk mousse with vanilla ice cream</b>	9,50
Lemon Pie mit Waldbeeren, Joghurt und Maracuja Sorbet <b>Lemon pie with wild berries, yoghurt and passion fruit sorbet</b>	10,00
Karambolage von der Erdbeere und Karamell <b>Collision of strawberry and caramel</b>	10,50

