

## Menü

Gebratene Dorade ‚royal‘  
mit Tomaten Zucchini Salat und Hummercreme  
**Fried gilthead ‚royal‘with tomato-zucchini salad and lobster cream**  
\*\*\*\*\*

Geeiste Cocomero Gurken Melone aus Apulien  
mit Rotgarnelen Ceviche  
**Iced cocomao with red prawn ceviche**  
\*\*\*\*\*

Kalbsfilet und Ochsenbäckchen  
mit Rosmarinjus und lauwarmen Kartoffel-Pfifferlingssalat  
**Fillet of beef and braised ox cheek with rosemary jus and lukewarm  
potato-chantarelles salad**  
\*\*\*\*\*

Terzetto von der Mango  
Three types of mango

38,00 € 3 Gänge  
44,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
Balthazar - 12 course surprise menu

€ 95,00

**Vorspeisen** €

Vollwertsalat  
mit Avocdo-Dijonsenf Vinaigrette und Grillgemüse  
**Mixed salad with avocado mustard vinaigrette with grilled  
vegetables** 9,50

Terzetto vom Salat:  
japanisch, thailändisch, italienisch  
**3 different types of salad preparations.  
Japanese, Thai, italian style** 9,00  
mit Gamberoni / **with gamberoni** 15,00

Sashimi vom Fjord Lachs  
mit Thailändischem Mangosalat  
**Sashimi of salmon with Thai mango salad** 14,50

6 verschiedene Kaiseki warm / kalt  
**6 different finger foods cold and warm** 16,00

**Suppen** €

Paprika Papaya Suppe mit Kokosmilch und Thaibasilikum  
**Bell pepper-papaya soup with coconut milk and Thai basil** 8,00

Geeiste Apfel Staudensellerie  
mit Forellencreme  
**Iced soup of apple and celery with trout cream** 8,50

**Zwischengänge** €

Burrata Büffelmozzarella  
mit gelben Tomatensugo und Basilikumpesto  
**Burrata buffalo mozzarella  
with yellow tomato sugo and basil pesto** 11,50

Hausgemachte Pasta  
mit Pfifferlingen und Schluppen  
**Homemade pasta with chanterelles and spring onions** 14,50

## Fischgerichte €

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

Gebratener Loup de Mer  
mit Zitronengras Sauce und Asiatischem Wokgemüse  
**Fried sea bass with lemongrass sauce  
and Asian stir fried vegetables** 24,50

## Fleischgerichte €

Wiener Schnitzel  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
**Wiener Schnitzel with potato salad, big or small**  
Klein 15,50  
Groß 19,50

Lackiertes Beelitzer Maishuhn  
mit Sukiyakisauce, Currywaffel und Kimchi  
**Lacquered chicken  
with sukiyaki sauce, curry waffle and kimchi** 21,50

Gefülltes Rumpsteak mit Shiitakepilzen und  
Gemüse Misonudeln  
**Rumpsteak filled with shiitake mushrooms and  
vegetable miso noodles** 23,50

Filetspitzen in Pfifferlingsrahm  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
**Fillet tips in chanterelles cream with truffled potato puree** 24,50

## 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

2 Filetspieße 220 g / 2 skewer 16,50

Rumpsteak 220 g 19,00

Kalbsfiletmedaillons 200 g 22,50

Gebratene Pfifferlinge oder á la Creme /  
**fried Chantarelles 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

## Dessert €

Himbeersorbet  
mit Winzersekt 9,00

**Raspberry sorbet with sparkling wine**

Milchmädchenmousse  
mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Eis 9,50

**Concentrated milk mousse with vanilla ice cream**

Menü Dessert 10,50

**Menu dessert**

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

