

Menü

Gebratener Wolfsbarsch
mit Waldpilz-Kartoffelsalat in Kürbiskern Vinaigrette
Fried Sea bass with mushroom-potato-salad in pumpkin vinaigrette

Geeiste Suppe von getrockneten Tomaten, Pinienkernen
mit Garnele im Zucchini-mantel
**Iced soup of dried tomatoes
with pine nuts, and prawn coated in zucchini**

Arg. Rinderfilet mit Amaretti Gorgonzolasauce, Romanesco und
Gnocchi
**Arg. Beef fillet with amaretti gorgonzola sauce, Romanesco and
gnocchi**

Erdbeermousse im Crêpe-mantel
mit Mangosalat und Passionsfruchtsorbet
**Strawberry mousse coated in crêpe
with mango salad and passion fruit sorbet**

**38,00 € 3 Gänge
44,00 € 4 Gänge**

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

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

9,00

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

