

## Menü

Zanderfilet ‚asiatisch‘  
mit Wakame-Mangosalat  
Fillet of zander ‚Asian style‘ with wakame-mango salad

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Pfifferlingen  
Cream soup of chanterelles

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Pfeffer-Flanksteak  
mit zweierlei Bohnen und Ofen Tomaten  
Fried pepper Flank steak with two types of bean and oven tomatoes

\*\*\*\*\*

Cashew cake mit Erdbeeren und Creme Eis  
Cashew cake with strawberries and ice cream

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 9,00  
mit Garnelen / with prawns 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

