

Menü

Gebratener Lou de Mer
mit warmen Pfifferlings-Kartoffelsalat in Kürbiskern Vinaigrette
Fried sea bass with lukewarm chanterelles-potato salad in pumpkin seed vinaigrette

Brokkoli-Orangensuppe mit gegrillter Jakobsmuschel
Broccoli-Orange soup with grilled scallop

Filet vom Kalb
mit Rosmarinjus und Hokkaido Kürbis Cake
Fillet of veal with rosemary jus and hokkaido pumpkin cake

Terzetto von Desserts
Three types of Dessert

38,00 € 3 Gänge
44,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
Balthazar - 12 course surprise menu

€ 95,00

Vorspeisen

€

Feldsalat
mit Wildkirsch Vinaigrette und gegrilltem Wurzelgemüse 9,50
Lamb's lettuce with wild cherry vinaigrette and grilled root vegetables

Warmer Asiatischer Salat vom Berliner Eisbein
mit Sesam Soja 12,50
Lukewarm Asian knuckle of ham salad with sesame soya

Sashimi vom Fjord Lachs
mit Mango-Chili Chutney 14,50
Sashimi of salmon with mango chilli chutney

6 Tapas kalt / warm 16,50
6 Tapas cold/warm

Suppen

€

Schaumsuppe von Kohlrabi und Pinienkernen 8,50
Foam soup of kohlrabi and pine nuts

Krustentiersuppe
mit Thaibasilikum und Garnele 11,00
Crustacean soup with Thaibasil and prawn

Zwischengänge

€

Kürbiskuchen
mit Amaretto-Chili Creme und karamellisierten Nüssen 10,50
Pumpkin cake with amaretto chilli cream and caramelized nuts

Hausgemachte Pasta
mit Panchetta, Pistazien und Parmesan 14,50
Homemade Pasta with pancetta, pistachios and parmesan

Fischgerichte €

Lackiertes Zanderfilet
mit Kokos Orangen Curry Sauce
und Bataten Zwiebelgemüse
**Lacquered fillet of zander
with coconut orange curry sauce and
sweet potatoe with onions** 22,50

Fjord Lachs und Seawatergarnen
mit rotem Gemüse Pesto und Streuselkuchen
von Kartoffel und Lauch
**Fried salmon and prawns
with red vegetable pesto and crumb cake of potatoes and leek** 24,50

Fleischgerichte €

Wiener Schnitzel
mit Röstkartoffeln Klein 15,50

Wiener Schnitzel with fried potatoes, big or small Groß 19,50

Baskische Maispoularde gefüllt mit
getrocknete Tomate, Chili und Artischockenragout
**Basque chicken filled with dried tomatoes,
chilli with artichoke ragout** 22,00

Filetspitzen in Steinpilzrahm, Kräutersaitlingen
und Kartoffel-Schnittlauchpüree
**Fillet tips in porcini cream with king oyster mushrooms
and potato-chives puree** 24,50

Arg. Rinderfilet
mit weißer Bourbon-Pfeffersauce und
Gemüse im Brickmantel
**Arg. Fillet of beef
with white Bourbon-peppersauce and
vegetables coated in brik** 28,00

Grillgerichte €

6 Stück Seawatergarnelen / 6 prawns 16,50

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

Bio Maishuhnbrust 200 g / **Breast of chicken** 16,50

2 Filetspieße 220 g / 2 skewer 16,50

Kalbsfilet 200 g / **fillet of veal 200 g** 22,50

Medaillons vom Arg. Rinderfilet 220 g/**arg. Beef fillet** 24,50

T-Bonesteak of veal 300g / t-bone steak of veal 24,50

Beilagen berechnen wir mit je 4,50
Röstkartoffeln, Grillgemüse,
Vollwertsalat, Hausgemachte Butternudeln oder
Kartoffelpüree

Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50

Pfeffersauce / **pepper sauce**
Kräuterbutter / **herbal butter**

Dessert €

Himbeersorbet
mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine 9,00

Mandel-Butterkeks Cake
mit süßen Kirschen und Creme Eis
Almond-shortbread Cake with sweet cherries and ice cream 10,00

Menü Dessert
Menu dessert 10,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Milchmädchenmousse und Vanille Creme Eis
**Chocolate lava cake
with Concentrated milk mousse and vanilla ice cream** 11,00

