

## Menü

Ente im knusprigen Brickmantel  
mit winterlichem Salat  
**Duck coated in brick pastry with winter salad**

\*\*\*\*\*

Pellkartoffelsuppe  
mit Trüffel und Parmesan  
**Jacket potato soup with truffle and parmesan**

\*\*\*\*\*

Rücken und geschmortes vom Damhirsch  
mit Quitten, Morcheln und Gnocchi  
**Braised and saddle of fallow deer with quinces, morels and gnocchi**

\*\*\*\*\*

Terzetto von Desserts  
**Three types of desserts**

45,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**12 course surprise menu**

€ 95,00

## Vorspeisen/Starters

€

Allerlei vom Hokkaido Kürbis mit Popcorn  
**Three types of Hokkaido pumpkin with popcorn** 12,00

Sashimi vom Thunfisch  
mit Soja-Sesamcreme und Quitten Chilli Chutney  
**Sashimi of tuna with  
soya sesame cream and quine chilli chutney** 14,50

Gebratene Rotgarnelen und asiatischem Lachs Tatar  
mit Italienischem Carponata Salat  
**Fried red shrimps and Asian salmon tartar  
with Italian carponata salad** 15,00

## Suppen/Soups

€

Schaumsuppe vom Hummer mit Southern Comfort  
**Foam of lobster with Southern Comfort** 11,00

## Zwischengänge

€

Hausgemachte Pasta  
mit Hirschkalbragout, Kräutersaitlingen  
und Gewürzorange  
**Homemade Pasta  
with deer calf ragout, king oyster mushrooms  
and spice orange** 14,50

## Fischgerichte/Fish €

Tranche vom Ikarimi Lachs  
mit Tandoori Apfelsinen Sauce und Pak Choi Pancake  
**Slice of salmon with tandoori-orange sauce  
and pak choic pancake** 22,50

Atlantik Steinbutt und Garnele  
mit Beurre blanc und Trüffel Churros  
**Atlantic turbot and prawn with beurre and truffle churros** 26,00

## Fleischgerichte/Meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln  
**Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big**  
Klein 15,50  
Groß 19,50

Geschmortes vom Brandenburger Wasserbüffel  
in Rosmarin Rioja Sauce mit Kartoffel Wirsingragout  
**Braised of water buffalo in rosemary rioja sauce  
with potato- savoy cabbage** 25,00

Französische Taube  
mit Entenlebersauce und zweierlei Pastinake  
**French pigeon with duck liver sauce and two types of parsnip** 23,50

Arg. Rumpsteak  
mit getrockneten Tomaten-Paprika Pesto und  
gebackenem Frischkäse Tramezzini  
**Arg. Rumpsteak with dried tomato-bell pepper pesto  
and baked cream cheese tramezzini** 24,50

## Grillgerichte €

6 Stück Seawatergarnelen / 6 prawns 18,00

Filet vom Havel Zander / fillet of zander 160 g 17,00

Fjord Lachstranche 160 g / slice of salmon 160 g 18,50

2 Filetspieße 200 g / 2 skewer 17,50

Arg. Rumpsteak 220 g / Arg. Rumpsteak 220 g 19,00

US Flanksteak 220 g / US Flanksteak 220 g 21,00

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

**Beilagen berechnen wir mit je 4,50**  
Röstkartoffeln, Grillgemüse,  
Gnocchi, Butternudeln

**Saucen berechnen wir mit / sauce je 2,50**

Pfeffersauce / pepper sauce  
Kräuterbutter / herbal butter

## Dessert/Dessert €

Clementinensorbet mit Winzersekt  
**Clementine sorbet with sparkling wine** 9,00

Amarettini-Butterkeks Cake  
mit Karamell Sauce, Kirschen und Vanille-Creme Eis  
**Amarettini-butter cookies cake with caramel sauce  
and vanilla ice cream** 10,00

Zweierlei von der Valrhonachokolade  
mit Himbeersorbet  
**Two types of valrhona chocolate with raspberry sorbet** 11,00