

## Oster Menü

Hausgebeizter Ikarimi Lachs  
mit Spargel-Radieschen Salat  
**Homemade pickled salmon with asparagus-radish salad**

\*\*\*\*\*

Eintopf von Frühlingsgemüsen mit Ei  
**Stew of spring vegetables with egg**

\*\*\*\*\*

Müritzer Lammcarrée  
mit Rosmarin-getrockneten Tomatenjus und  
Terzetto von der Bohne  
**Rack of lamb with rosemary-dried tomato jus  
and three types of beans**

\*\*\*\*\*

Apfel Crumble  
mit Eierlikörsauce und Vanille Creme Eis  
**Apple crumble with eggnog sauce and vanilla ice cream**

45,00 €

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

€ 95,00

## Vorspeisen/Starters

€

Römersalat mit Parmesan-Kapern Vinaigrette, geröstetem  
Bacon und Croûtons  
**Romaine lettuce with parmesan-capers vinaigrette,  
roasted bacon and croûtons**

10,50

Gebratene Pulpoletti  
mit Kartoffel-Anchovis-Salat  
**Fried baby octopus with potato-anchovies salad**

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

5 verschiedene Tapas warm / kalt  
**5 different Tapas cold and warm**

16,50

## Suppen/Soups

€

Spargel-Maracuja Suppe mit Spargel und Kokosmilch  
**Asparagus-passion fruit soup  
with asparagus and coco nut milk**

8,50

Krustentiersuppe mit Estragon  
**crustacean soup with tarragon**

11,00

## Zwischengänge

Burrata mit gelbem Tomatensugo und Basilikumpesto  
**Burrata with yellowtomato sugo and basil pesto** € 12,50

Hausgemachte Gnocchi mit Spargel und Bärlauch  
**Homemade Gnocchi with asparagus and wild garlic** € 14,50

## Fischgerichte/Fish

Lackierter Havel Zander  
mit Tomaten Misosalat und Gewürzjoghurt  
**Lacquered zander  
with tomato-miso salad with spiced yoghurt** € 22,50

Tranche vom Ikarimi Lachs  
mit Hummersauce und Pak Choi Pancake  
**Slice of salmon with lobster sauce  
and pak choic pancake** € 24,50

Jakobsmuscheln vom Grill  
mit Caipirinha-Avocado Ragout und Minzcreme  
**Grilled Scallops  
with caipirinha-avocado ragout and mint cream** € 26,00

## Fleischgerichte/Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat

**Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big**

Klein 15,50

Groß 21,00

Ente und Schweinebauch  
mit Unagi Sauce und Bataten-Erdnuss Gemüse  
**Lacquered duck and pork belly with unagi sauce and  
sweet potato-peanut vegetables** € 23,00

Arg. Rumpsteak  
mit getrockneten Tomaten-Paprika Pesto und  
gebackenem Frischkäse Tramezzini  
**Arg. Rumpsteak with dried tomato-bell pepper pesto  
and baked cream cheese tramezzini** € 26,00

Müritzer Lammcarrée  
mit Rosmarin-getrockneten Tomatenjus und  
Terzetto von der Bohne  
**Rack of lamb with rosemary-dried tomato jus  
and three types of beans** € 28,00

## Dessert/Dessert

€

Mandarinensorbet mit Winzersekt  
**Tangerine sorbet with sparkling wine** € 9,00

Butterkeks Cake  
mit Karamell Sauce, Erdbeersalat und Vanille-Creme Eis  
**Butter cookies cake with caramel sauce,  
strawberry salad and vanilla ice cream** € 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Milchmädchensauce und Himbeersorbet  
**Chocolate lava cake  
with Concentrated milk sauce and sorbet of raspberry** € 11,00