

Abend Menü

Gebratener Spargelsalat
mit Doradenfilet und Bärlauchjoghurt
Fried asparagus salad with sea bream fillet and wild garlic yogurt

Spargel Maracuja Suppe mit Spargel und Kokosmilch
Asparagus passion fruit soup with asparagus and coconut milk

Cordon bleu gefüllt mit Serrano Schinken und Appenzeller,
Sc.Bernaïse, Stangenspargel und Grenaille Kartoffeln
**Cordon bleu stuffed with Serrano ham and Appenzeller, Sc. Bernais,
asparagus and Grenaille potatoes**

Erdbeersalat mit Weinschaumsauce und Sorbet
Strawberry salad with wine foam sauce and sorbet

69,00 € inkl. korrespondierenden Weinen

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

Hummersuppe mit Estragon
Lobster 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** 23,50 €

Tranche vom Ikarimi Lachs
mit Hummersauce und Pak Choi Pancake
**Slice of salmon with lobster sauce
and pak choic pancake** 26,00 €

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 22,00

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 €

Cordon bleu gefüllt mit Serrano Schinken und Appenzeller,
Sc.Bernaise, Stangenspargel und Grenaille Kartoffeln
**Cordon bleu stuffed with Serrano ham and Appenzeller,
Sc. Bernais, asparagus and Grenaille potatoes** 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 €