

## Menü

Gezupfter Loup de Mer  
mit thailändischem Salat und Limonen Creme  
**Pulled sea bass with Thai salad and lime cream**

\*\*\*\*\*

Geeiste Paprika-Papaya Suppe mit Kokosmilch  
**Iced bell pepper-papaya soup with coconut milk**

\*\*\*\*\*

Irisches Lamm Carree und gegrillte Calamari  
mit Pfifferlings-Kartoffelragout in Rosmarinjus  
**Irish rack of lamb and grilled squid  
with ragout of chantarelles and potatoes in rosemary jus**

\*\*\*\*\*

Karambolage von Beeren  
**Collision of berries**

45,00 € 4 Gänge

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

€

Geeiste Paprika-Papaya Suppe mit Kokosmilch  
**Iced bell pepper-papaya soup with coconut milk** 8,50

Cremesuppe von Granatapfel und Dattel-Tomaten  
mit gebratener Garnele  
**Cream soup of pomegranate and date tomatoes with fried prawn** 9,50

## 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