

## Menü

Dreierlei Melonen  
mit Spanischem Serranoschinken und Oliven-Zitronencreme  
**Three types of melon with spanish serrano ham and olive-lemon cream**

\*\*\*\*\*

Meeresfrüchte á la Nage'  
**Seafood ' á la nage'**

\*\*\*\*\*

Arg. Rumpsteak  
mit Kräuterpesto und lauwarmen Pfifferlings-Kartoffelsalat  
**Arg. Rump steak with herbal pesto and lukewarm chantarelles-potato-salad**

\*\*\*\*\*

Erdbeermousse  
mit Himbeersorbet und Himbeer-Minzsalat  
**Strawberry mousse with raspberry sorbet and raspberry-mint salad**

46,00 € 4 Gänge

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

€ 95,00

## Vorspeisen/Starters

€

Asiatischer Vollwertsalat in Passionsfrucht Vinaigrette  
**Asian salad in passion fruit vinaigrette** 11,50

Gebratene Pulpoletti  
mit Kartoffel-Anchovis-Salat  
**Fried baby octopus with potato-anchovies salad** 14,50

Sashimi vom Ikarimi Lachs  
mit Wasabi-Soja und Mango-Chilli Chutney  
**Sashimi of salmon with wasabi soya and mango chili chutney** 15,50

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 <b>Burrata with yellow tomato sugo and basil pesto</b>	12,50
Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Parmesan und Schluppen <b>Homemade Gnocchi with chantarelles, parmesan and spring onions</b>	16,50

## Fischgerichte/Fish

Lackierter Havel Zander mit Tomaten Misosalat und Gewürzjoghurt <b>Lacquered zander with tomato-miso salad with spiced yoghurt</b>	23,50
Gegrillter Butterfisch und Lachs Tatar mit Thailändischem Papayasalat <b>Roasted butterfish and salmon tartar with Thai papaya salad</b>	24,50
Jakobsmuscheln mit Caipirinha-Avocado Ragout und Minzcreme <b>Grilled Scallops with caipirinha-avocado ragout and mint cream</b>	26,00

## Fleischgerichte/Meat

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Pellkartoffelsalat <b>Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big</b>	Klein 16,00 Groß 22,50
Ente und Schweinebauch mit Unagi Sauce und Bataten-Erdnuss Gemüse <b>Lacquered duck and pork belly with unagi sauce and sweet potato-peanut vegetables</b>	23,00
Arg. Rumpsteak 220 g mit weißer Süßholz-Pfeffersauce und gebackenem Pfifferlings-Frischkäse Tramezzine <b>Arg. Rumpsteak with licorice-pepper sauce and baked chantarelles-cream cheese tramezzini</b>	28,00
Glasierte Kalbsleber mit Nashi Birnen-Balsamico Reduktion und Kartoffel-Zwiebelgratin <b>Glazed liver of veal with nashi pear-balsamic sauce and potato-onions 'au gratin'</b>	21,00
<b>Dessert/Dessert</b>	
Himbeersorbetsorbet mit Winzersekt <b>Raspberry sorbet with sparkling wine</b>	9,00
Blaubeer-Butterkeks Cake mit Aperol-Spritz Gelee und Vanille-Creme Eis <b>Blue Berry Butter cookies cake with caramel sauce, aperol jelly and vanilla ice cream</b>	10,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Milchmädchensauce und Himbeersorbet <b>Chocolate lava cake with Concentrated milk sauce and sorbet of raspberry</b>	11,00