

Menü

Gebeizter Bonito
mit Pomelo Salat
Pickled skipjack tuna with pomelo salad

Geeiste Landgurken-Apfelsuppe
mit Forellen Kaviar Blini
iced cucumber apple soup with trout caviar blini

Rinderfiletspitzen in Pfifferlingsrahm
mit Habsburger Kartoffelpüree
**Beef fillet stripes in chantarelles cream
with mashed potatoes 'habsburg'**

Passionsfruchtmousse, Mangosalat und Maracuja Creme Eis
Passion Fruit mousse, Mango salad and passion fruit ice cream

46,00 € 4 Gänge / 4 course menu

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 Burrata with yellow tomato sugo and basil pesto	12,50
Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Parmesan und Schluppen Homemade Gnocchi with chantarelles, parmesan and sping onions	16,50
Fischgerichte/Fish	€
Lackierter Havel Zander mit Tomaten Misosalat und Gewürzjoghurt Lacquered zander with tomato-miso salad with spiced yoghurt	23,50
Gegrillter Butterfisch und Lachs Tatar mit Thailändischem Papayasalat Roasted butterfish and salmon tartar with Thai papaya salad	24,50
Jakobsmuscheln 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 16,00 Groß 22,50
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 220 g mit weißer Süßholz-Pfeffersauce und gebackenem Pfifferlings-Frischkäse Tramezzini Arg. Rumpsteak with licorice-pepper sauce and baked chantarelles-cream cheese tramezzini	28,00
Glasierte Kalbsleber mit Nashi Birnen-Balsamico Reduktion und Kartoffel-Zwiebelgratin Glazed liver of veal with nashi pear-balsamic sauce and potato-onions 'au gratin'	21,00
Dessert/Dessert	€
Himbeersorbetsorbet mit Winzersekt Raspberry sorbet with sparkling wine	9,00
Blaubeer-Butterkeks Cake mit Aperol-Spritz Sauce und Mandarinensorbet Blue Berry Butter cookies cake with, aperol jelly sauce and tangerine sorbet	10,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Orangensauce und Vanille-Creme Eis Chocolate lava cake with orange sauce and vanilla ice cream	11,00