

Menü

Gebratener Pulpoletti
mit spanischem Anchovi-Kartoffelsalat
Fried octopus with Spanish anchovies-potato salad

Zitronenegrassuppe mit Seawatergarnelen
Lemongras soup with prawns

Arg. Flanksteak mit Kalbsjus und Zwiebel-Lauch Cake
Arg. Flanksteak with veal jus and onion-leek cake

Warmer Kompott vom Bergpfirsich
mit Vanille Crème Eis
Lukewarm compote of donut peach with vanilla ice cream

46,00 € 4 Gänge / 4 course menu

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu

€ 95,00

Vorspeisen/Starters

€

Toskanischer Grillgemüsesalat
mit Oliven Tapenade und Burrata
**Tuscan salad of roasted vegetables
with olive tapenade and Burrata**

12,50

Tataki vom Rumpsteak
mit Thailändischem Salat
Tataki of Rumpsteak with Thai salad

15,00

Sashimi vom Fjord Lachs
mit Mispelmarmelade
Sashimi of salmon with mispel jam

15,50

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

16,50

Suppen/Soups

€

Cremsuppe von Weintrauben und Pommery Senf
mit Garnelen
Cream soup of grapes and mustard with prawns

9,50

Cremsuppe von Staudensellerie und Granny Smith Apfel
mit Blini
Cream soup of celery and granny smith apples with bliny

8,50

Zwischengänge

Gebratene Französische Blutwurst
mit Nashi Birnenjus und Kartoffel-Zwiebelpüree
Fried French blood sausage
with Nahi pear sauce and potato-onion puree € 13,50

Hausgemachte Gnocchi
mit orientalischer Kichererbsencreme und Gruyère
Homemade Gnocchi
with oriental quick pea cream and Gruyère € 14,50

Fischgerichte/Fish

Butterfisch 'Singapur style'
mit Ananas, Paprika, Chilli und Süßkartoffel
Butterfish 'singapur style'
with pine apple, bell pepper, chili and sweet potato € 24,50

Tranche vom Fjord Lachs
mit Röstikruste und gelben Balsamico Linsen
Slice of salmon
with crust of hash browns and yellow balsamic lentils € 26,50

Fleischgerichte/Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat

Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big

Klein 16,50

Groß 22,50

Knuspriges Beelitzer Landhuhn
mit Zitronengrassrisotto
Crispy Beelitz country chicken with lemongrass risotto € 24,00

Geröstete Rinderzunge und Pulpoletti
mit Rotwein-Pimentjus und Ofenfrischen Lauchkuchen
Roasted liver of beef and octopus
with red wine- piment jus and ovenfresh leek cake € 24,50

Arg. Rinderfilet 200 g
mit Bailey-Pfeffersauce und
gebackenem Bohnen Tramezzini
Arg. Fillet of beef
with bailey-pepper sauce and baked bean tramezzini € 32,00

Dessert/Dessert

€

Himbeersorbetsorbet mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine € 9,00

Butterkeks Cake
mit Pina Colada Eis und Kokossauce
Butter cookies cake with
Pina colada ice cream and coconut sauce € 10,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Milchmädchensauce und Vanille-Creme Eis
Chocolate lava cake
with concentrated milk sauce and vanilla ice cream € 11,00