

## Menü

Ente im Brickmantel mit Thaisalat  
**Duck coated in puff pastry with Thai salad**

\*\*\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Lachstranche  
**Soup of lemongrass with slice of salmon**

\*\*\*\*\*

Flanksteak mit grünen Bohnen und Gratin Kartoffeln  
**Flank steak with green beans and potato 'au gratin'**

\*\*\*\*\*

Terzetto von Dessert  
**Three types of Dessert**

46,00 € 4 Gänge / 4 course menu

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**12 course surprise menu**  
€ 95,00

## Vorspeisen/Starters

€

Gebackene Gänseleber  
mit Rosmaringlace und Kohlrabi-Birnen Walnuss Salat  
**Baked Goose liver**  
with rosemary glaze and kohlrabi-pear walnut salad 14,50

Gefüllter Calamare vom Grill  
mit Oliven Tramezzini und geräucherte Knoblauchcreme  
**Roasted calamari**  
with olive tramezzini and smoked garlic cream 14,50

Gebeizter Orangen Piment Lachs  
mit Kartoffeltaler und Zwiebelmarmelade  
**Pickled salmon with hash browns and onion jam** 15,50

5 verschiedene Tapas warm / kalt  
**5 different Tapas cold and warm** 16,50

## Suppen/Soups

€

Krustentiersuppe mit Kokosmilch und Garnelen Blini  
**Soup of crustacean with coconut milk and prawn blini** 11,00

## Zwischengänge

€

Wildschweinragout in der Blätterteig Pastete  
mit Beerenschmand  
**Wild boar ragout in puff pastry pie with berry sour cream** 14,00

Carnaroli Risotto  
mit Pulpoletti und ligurischen Balsamico Schalotten  
**Carnaroli Risotto with octopus and balsamic shallots** 15,50

## Fischgerichte/Fish

€

Buttermakrele und Sea Watergarnele in Zitronenöl gebraten  
mit Currywaffel und Butternusskürbis  
**Fried Butter mackerel and prawn  
with curry waffle and butternut squash** 24,50

Filet von der Dorade 'royal'  
mit Hummersauce und gebratener Erdnuss-Bataten Polenta  
**Fried gilthead 'royal'  
with lobster sauce and fried peanut-sweet potato polenta** 26,00

## Fleischgerichte/Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat

**Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big**

Klein 16,50

Groß 22,50

Gefülltes Miso Maishuhn aus dem Ofen  
mit knuspriger Wirsingroulade  
**Stuffed corn chicken from oven  
with crispy savoy cabbage roulade** 24,00

Rinderfiletspitzen in Steinpilz-Kräutersaitlingen Rahm  
mit Kartoffelrösti  
**Beef fillet stripes in porcini-king oyster mushrooms cream  
with hash browns** 25,00

Arg. Rinderfilet 200 g  
mit Ochsenchwanzsauce, Parmesan Gnocchi und  
Petersilienwurzeln  
**Arg. Fillet of beef  
with oxtail sauce and parmesan gnocchi and parsley roots** 32,00

## Dessert/Dessert

€

Clementinensorbet mit Winzersekt  
**Clementine sorbet with sparkling wine** 9,00

Himbeercake mit Puffreis und Vanille Creme Eis  
**Raspberry cake with puffed rice and vanilla ice cream** 10,50

Triologie von der Schokolade  
**Three types of chocolate** 11,00