

## Menü

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat  
mit Grillgemüse und Basilikum  
**Lukewarm seafood salad  
with roasted vegetables and basil**

\*\*\*\*\*

Orientalische Mungobohnensuppe  
mit Lachstranche  
**Oriental mung bean soup  
with slice of salmon**

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet und Rinder Tafelspitz  
mit Apfel-Mostrichsauce und Kartoffel Sandwich  
**Fillet of veal and prime boiled beef  
with apple-mustard sauce and potato-sandwich**

\*\*\*\*\*

Tonkabohnen Tiramisú  
mit Espresso Sauce, Nuss Eis und Blaubeeren  
**Tonka beans tiramisu  
with espresso sauce, nut ice cream and blueberries**

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 <b>Wild boar ragout in puff pastry pie with berry sour cream</b>	14,00
Waldpilz Risotto mit Portwein und Parmesan <b>Mushroom Risotto with port wine and parmesan</b>	16,50

## Fischgerichte/Fish

€

Buttermakrele und Sea Watergarnele in Zitronenöl gebraten mit gebackenem Kürbis Tramezzini <b>Fried Butter mackerel and prawn with baked pumpkin tramezzini</b>	24,50
Filet von der Dorade 'royal' mit Hummersauce und gebratener Erdnuss-Bataten Polenta <b>Fried gilthead 'royal' with lobster sauce and fried peanut-sweet potato polenta</b>	26,00

## Fleischgerichte/Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Pellkartoffelsalat <b>Wiener Schnitzel with lukewarm potato-salad, small or big</b>	Klein 16,50 Groß 22,50
Gefülltes Miso Maishuhn aus dem Ofen mit knuspriger Wirsingroulade <b>Stuffed corn chicken from oven with crispy savoy cabbage roulade</b>	24,00
Rinderfiletspitzen in Steinpilz-Kräutersaitlingen Rahm mit Kartoffelrösti <b>Beef fillet stripes in porcini-king oyster mushrooms cream with hash browns</b>	25,00

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

## Dessert/Dessert

€

Clementinensorbet mit Winzersekt <b>Clementine sorbet with sparkling wine</b>	9,00
Himbeercake mit Puffreis und Vanille Creme Eis <b>Raspberry cake with puffed rice and vanilla ice cream</b>	10,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Milchmädchensauce und weißem Schokoladen Creme Eis <b>Chocolate lava cake with concentrated milk sauce and white chocolate cream ice</b>	11,00