

## Menü

Gebratene Lachsforelle mit Spargel-Zuckerschotensalat  
**Fried salmon trout with asparagus-snow pea salad**

\*\*\*\*\*

Creme Suppe von gelben Strauch Tomaten mit Burrata Schmelz  
**Cream soup of yellow tomatoes with burrata**

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet und Garnelenspieß mit Kräuter Hollandaise und  
Bärlauch Gnocchi  
**Veal fillet and Prawn skewer  
with herbal hollandaise and wild garlic gnocchi**

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Vanille Schaum und Joghurt Creme Eis  
**Strawberries with foam of vanilla and yoghurt ice cream**

48,00 € 4 Gänge

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

€ 99,00

## Vorspeisen/Starters

€

Burrata  
mit rotem Pesto, Ciabatta Chips und  
gelben Tomaten Ananas Sud  
**Burrata  
with ciabatta chips, red pesto and  
yellow tomato – pineapple sugo**

13,50

Gebackene Ente mit Suki Yaki Sauce und Kimchi  
**Fried duck with Suki Yaki sauce and Kimchi**

14,50

Saibling, Spargel und Bärlauch Frischkäse  
im knusprigen Brickmantel mit Frühlingsalat  
**Brook trout, asparagus and wild garlic cheese  
coated in brick dough with spring salad**

16,50

5 vegetarische Tapas warm / kalt  
**5 vegetarian Tapas cold and warm**

16,50

## Suppen / soups

€

Cremsuppe von rosa Linsen mit Linsenkräcker  
**Cream soup of pink lentils with lentil cracker**

8,50

Spargel-Maracuja Suppe mit gebratenem Spargel  
**Asparagus-passion fruit soup  
with fried asparagus**

9,00

## Zwischengänge / middle course €

Gefüllte Blätterteigpastete  
mit Ragout von der Bisonschulter und Austernpilze 14,50  
**Filled puff pastry pie**  
**with ragout of bison shoulder and oyster mushrooms**

Zitronengrasisotto mit Sea Watergarnelen und Spargel 16,50  
**Lemongras risotto with prawns**

## Beelitzer Stangenspargel / asparagus

Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Grenaille Kartoffeln 17,50  
**Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes**  
**dazu wahlweise / make your choice**

Lachstranche vom Grill/ **fillet of salmon** 17,00  
Buttermakrele / **Butter mackerel** 15,00  
Sea Watergarnelen / **prawns** 15,00  
Wiener Schnitzel / **escalope of veal** 12,00  
Black Angus Rinderfilet / **fillet of beef** 22,00

## Fischgerichte / fish €

Gegrillter Bachsaibling und Buttermakrele  
mit Safrancreme und Avocado Minze Tatar 24,50  
**Roasted Brook trout and butter mackerel**  
**with saffron cream and avocado mint tartar**

Fjord Lachs Tranche  
mit Seeigel Vinaigrette, Forellenkaviar  
und Spinat Kartoffel Rösti 26,50  
**Slice of salmon**  
**with sea urchin vinaigrette, troutcaviar**  
**and spinat potato pancake**

## Fleischgerichte / meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
**Escalope of veal with lukewarm potato-salad** Klein/small 16,50  
Groß/big 24,00

Gefülltes Miso Maishuhn aus dem Ofen  
mit knuspriger Tahini-Spitzkohlroulade 24,00  
**Filled corn chicken from oven with crispy pointed cabbage roll**

Filetspitzen ‚Stroganoff‘ mit Champignons, Gurke,  
Roter Bete, Schmand und Kartoffel-Mostrich Stampf 25,00  
**Filet stripes ‚Stroganoff‘ with mushrooms,**  
**cucumber, beet root, sour cream and potato-mustard mash**

Kalbsfilet und Tafelspitz  
mit Apfel-Meerrettichsauce und  
gebackenem Kartoffel Sandwich 26,50  
**Filet of veal and prime boiled beef**  
**with apple horseradish sauce and baked potaoe sandwich**

## Dessert / dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt 9,50  
**Raspberry sorbet with sparkling wine**

Apfel Tarte mit Nuss Creme und Vanille Eis Creme 10,50  
**Apple tart**  
**with nut cream and vanilla ice cream**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Milchmädchensauce und  
weißem Schokoladencreme Eis 11,00  
**Chocolate lava cake**  
**with Concentrated milk sauce and**  
**white chocolate ice cream**