

Menü

Gebratene Meeräsche
mit Limonen Chilli Öl und Avocado-Kirschtomaten Salat
Fried mullet
with lime chilli and salad of avocado and cherry tomatoes

Green Curry Suppe mit Kokosmilch und Entenspieß
Green curry soup with coco nut milk and duck skewer

Kalbsfilet und Sea Watergarnelen
mit Paprika-Kardamom Sauce und Gemüsegratin
Fillet of veal and prawns
with papaya-cardamon sauce and vegetables 'au gratin'

Topfenmousse
mit Vanille Creme Eis und Pflaumenragout
Curd mousse with vanilla ice cream and ragout of plums

49,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu

€ 99,00

Vorspeisen/Starters

€

Rauch Matjes, Limetten Kartoffelcreme, Rote Beete
und Keks Crunch im Glas 12,50
Smoked matjes, lime-potato cream, beetroot and cookie crunch
layered in a glass

Burrata
mit rotem Pesto, Ciabatta Chips und
gelben Tomaten Ananas Sud 13,50
Burrata with ciabatta chips, red pesto and
yellow tomato – pineapple sugo

Toskanischer Caponata Salat
mit Erdnussgemüse im Brickstrudel und Miso Chili Creme 14,50
Tuscan caponata salad with vegetables and peanuts coated in
brickstrudel and miso-chili cream

Teriyaki Ente im Crispy Reisblattmantel
mit Mango Spitzkohl Salat 15,50
Teriyaki duck coated in crispy rice sheet
with mango-cabbage salad

Suppen / soups

€

Schaumsuppe von kalabrischen Tropea Zwiebeln
mit weißem Balsamico und Kichererbsenblatt 8,50
Foam soup of tropea onions
with white balsamic and chickpea leaf

Zwischengänge / middle course €

Ragout vom Brandenburger Wasserbüffel und Granatapfel
in der Blätterteigpastete 14,50
Ragout of water buffalo and pomegranate coated in pastry pie

Gegrillte Sea Watergarnelen
mit Zitronengras Limettenblätter Risotto 17,50
Grilled prawns with lemongrass-lime leaves risotto

Fischgerichte / fish €

Havel Zander vom Grill
mit rotem Kaviar Schmand, krossem Pancetta
und Spreewälder Schmorgurken 24,50
Grilled Zander with red caviar sour cream and stewed cucumbers

Cordon bleu vom Fjord Lachs gefüllt mit Tomatenfrischkäse
und Kartoffel-Auberginengratin 26,00
**Cordon bleu of salmon filled
with tomato cream cheese and potato-eggplant ,au gratin'**

Gebratene Meeresfrüchte
mit Gemüse im Krustentierfond und
geröstetem Tramezzini 26,50
**Fried seafood
with vegetables cooked in crustacean fond and roasted tramezzino**

Fleischgerichte / meat €

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

Perlhuhnbrust in Kokos-Thaibasilkummilch gegart
mit Bataten-Karottengemüse im Currycrêpe 24,50
**Breast of guinea kowl cooked in coconut thai basil milk
with sweet potato-carrot coated in curry crêpe**

Chinesischer Schweinebauch, Französische Blutwurst und
Berliner Eisbein ,Modern Art' 25,00
**Chinese pork belly, french black pudding and pork knuckle ,modern
art'**

Filetspitzen in Steinpilz-Kräutersaitlingenrahm
mit Appenzeller Kartoffelrösti 26,00
Filet stripes in king oyster mushroom-porcini cream and hash brown

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt 9,50
Raspberry sorbet with sparkling wine

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Milchmädchensauce und weißem Schokoladeneis 11,00
**Chocolate lava cake
with concentrated milk and white chocolate ice cream**

Limetten-Frischkäse Cake
mit Sauerrahm Minz-Sauce und Zwergorangensorbet 11,50
**Lime-cream cheese cake
with sour cream mint sauce and sorbet of dwarf orange**