

Menü

Sizilianischer Garnelen Pulpoletti Salat
mit Basilikum, Tomate und Brot Chips
Sicilian potato-octopus salad with basil, tomato and bread chips

Kartoffel-Olivensuppe mit gebeiztem Bachsaibling
Potato-olive soup with pickled brook trout

Kalbsfilet und Flanksteak
mit sc. Bernaise und knuspriger Gemüserolle
Fillet of veal and flanksteak
with sc. Bernaise and crispy vegetable rolls

Dessert Inspiration
,Balthazar'
Dessert Inspriation 'Balthazar'

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
Smoked matjes, lime-potato cream, beetroot and cookie crunch
layered in a glass 12,50

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

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

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

Suppen / soups

€

Schaumsuppe von kalabrischen Tropea Zwiebeln
mit weißem Balsamico und Kichererbsenblatt
Foam soup of tropea onions 8,50
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-salat 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
Fillet 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**