

Menü

Gebratenes Doradenfilet
mit Tomaten Burrata Ciabatta Salat
Fried gilthead with tomato burrata ciabatta salad

Asiatische Süßkartoffelsuppe
mit Kokosnussmilch und gebratener Jakobsmuschel
Asian sweet potato soup with coconut milk and fried scallop

Filet, Hüfte und Ragout vom Kalb
mit Kräuter Hollandaise und Gemüsefrischkäserösti
Fillet, shank, and ragout of veal with herbal hollandaise and vegetable-cream cheese hash browns

Tiramisu mit Creme Eis und Blaubeeren
Tiramisú with ice cream and blueberries

49,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu

€ 99,00

Vorspeisen/Starters

€

Gebratene Blutwurst Calzone
mit Apfel-Zwiebel Chutney und Dijon Senf Creme
Fried Black Pudding Calzone
with apple-onion chutney and Dijon mustard cream

12,50

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

13,50

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

14,50

Sashimi und Tatar vom Fjord Lachs
mit asiatischem Mango-Spitzkohlsalat
Sashimi and tartar of salmon
with Asian Mango-pointed cabbage salad

16,50

Suppen / soups

€

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

8,50

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 Jakobsmuscheln im Safran Fischfond
mit Gemüse und geröstetem Weißbrot 26,50
**Fried scallops cooked in saffron-fish fond
with vegetables and roasted white bread**

Fleischgerichte / meat €

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

Maispoullarde vom Grill
mit Orientalischem Gewürz Joghurt und
Cous cous im Kräuter Crêpe 24,50
**Grilled guinea fowl with oriental spice yoghurt
and Cous cous coated in a herbal crêpe**

Lackierte Ente und knuspriger Schweinebauch
mit Bataten Kokosgemüse 25,00
**Lacquered duck and crispy pork belly
with sweet potaoes and coconut**

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**