

## Menü

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Petersilienwurzeln  
mit Gänseklein und Croûtons  
**Cream soup of parsley root with tips of goose**

\*\*\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Orangen beifußjus, Apfelrotkraut und kleinen  
Kartoffelklößen  
**Oven fresh goose with orange mugwort sauce, small potato  
dumplings and red cabbage with apples**

\*\*\*\*\*

Birnen Crumble  
mit Vanile Creme Eis und Pinienkernsauce  
**Pear crumble with vanilla ice cream and pine nut sauce**

49,00 € 3 Gänge

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

€ 109,00

## 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

Karamellierter Salat vom Hokkaido Kürbis  
mit Chilli, Amaretto und Burrata  
**Caramelized salad of hokkaido pumpkin**  
with chilli, amaretto and burrata 13,50

Kaninchenragout mit Kräuter Cumin Schmand  
in der Blätterteigpastete  
**Braised rabbit ragout with herbs cumin sour cream in pastry pie** 14,50

Lauwarme Lachstranche aus dem Räucherofen  
mit Kartoffel-Bete Salat  
**Lukewarm slice of salmon from smoker**  
with potato-beetroot salad 17,00

## Suppen / soups

€

Pastinakensuppe mit Kichererbsenkräcker  
**Parsnips soup with chick pea leaf** 8,50

Cremesuppe von Rosenkohl und Gorgonzola  
mit geröstetem Ciabatta  
**Cream soup of broussels sprout leaves**  
and gorgozola with toasted ciabatta 9,50

**Zwischengänge / middle course** €

Glühweinrisotto mit Hirschfiletspitzen und Parmesan  
**Risotto of mulled wine with tips of deer and parmesan** 16,50

**Fischgerichte / fish** €

Winterkabeljau  
mit Meerrettichsauce und gegrilltem Wurzelgemüse  
**winter cod with horseradish sauce and grilled root vegetables** 24,50

Butterfisch und Seawategarnelen mit sc. La Rouille und  
gebackenem Gemüse Sandwich  
**Butterfish and prawns with french rouille sauce and baked  
vegetable sandwich** 26,50

Gebratene Jakobsmuscheln in Bouillabaisse Gemüse  
**Fried scallops in bouillabaisse vegetables** 28,50

**Fleischgerichte / meat** €

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

Lackierte Ente und knuspriger Schweinebauch  
mit Rahmwirsing im Strudelblatt  
**Lacquered duck and crispy pork belly  
with creamed cabbage coated in swirl leaf** 25,50

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

Kalbsfilet und Gewürzbraten von der Rinderhaxe  
mit Apfel-Selleriepuree  
**Fillet of veal and spice roast beef chunk with apple-celery puree** 28,50

**Dessert** €

Clementinensorbet mit Winzersekt  
**Clementines sorbet with sparkling wine** 9,50

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

Apfeltarte  
mit Vanille Creme Eis und Macadamia Nuss Creme  
**Apple tart with vanilla ice cream and macadamia nut cream** 11,00