

## Menü

Knusprige Ente im Brickmantel  
mit Sesamcreme und Spitzkohl Mango Salat  
**Crispy duck coated in brick dough  
with sesame cream and cabbage mango salad**

\*\*\*\*\*

Cremesuppe von Flußkrebse mit Kaviarschmand  
**Cream soup of crayfish with caviar sour cream**

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
mit Pfeffersauce und Kartoffel-Brokkoligratin  
**Medallions of beef fillet with pepper sauce and  
potato-broccoli ,au gratin'**

\*\*\*\*\*

Zweierlei von der Schokolade mit Zwetschgen  
**Two types of chocolate with plums**

Oder/or

Gratinierter Ziegenfrischkäse  
mit Feigensenf  
**Fresh goat cheese , au gratin'  
with fig mustard**

52,00 € 4 Gänge

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

€ 120,00

## Vorspeisen/Starters

€

Knusprige Calzone gefüllt mit Lilakartoffeln, Parmesancreme  
und Rucola 13,50  
**Crispy calzone filled with purple potatoes, parmesan cream  
and rocket**

Orientalisches Ragout vom Kaninchen  
in der Blätterteigpastete 14,50  
**Oriental rabbit ragout with in pastry pie**

Gänseleber in Zwiebelbrot gebraten  
mit Geflügeljus und Kohlrabi Pinienkernsalat 16,00  
**Fried Liver of goose coated in onion bread with poultry sauce and  
kohlrabi pine nut salad**

Gebeizter Orangen Kardamon Lachs  
mit Saiblingskaviar Schmand und Reibepfätzchen 17,50  
**Pickled orange cardamon with salmon Char caviar  
sour cream and potato pancakes**

## Suppen / soups

€

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Macadamianußöl 8,50  
**Cream soup of salsify with macadamia nut oil**

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff°

## Zwischengänge / middle course

Gebackene Blutwurst-Apfelrolle  
mit Schalotten Senf Creme Fraîche  
**Baked black pudding apple roll  
with shallot mustard crème fraîche**

14,50

Rote Bete Risotto mit Meerrettichschaum  
**Risotto of red beetroot with foam of horseradish**

15,50

## Fischgerichte / fish

Gegrillte Sea Watergarnelen  
mit Kanarischer Mojo Creme, Kartoffelscheiben  
und gefüllter Paprika  
**Fried prawns with canarian MOJO Cream, potato slices  
and filled bell pepper**

25,50

Kross gebratener Loup de Mer  
mit Zitronenöl und Linsengemüse  
in weißem Balsamico Rahm  
**Fried crispy sea bass  
with lime oil and lentil vegetables in balsamic cream**

29,50

## Geflügel/poultry

Beelitzer Maispouardenbrust  
mit Erdnuss Chilli, grüner Reiskruste und Thai Gemüse im  
Strudelblatt  
**Corn poularde with peanut-chilli, green rice crust  
and Thai vegetables coated in swirl leaf**

24,50

## Fleischgerichte / meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
**Escalope of veal with lukewarm potato-salad**

Klein/small 19,00

Groß/big 25,00

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

26,50

Kalbsfilet  
mit Manchegokruste, Ochsenbackensauce  
und Gemüse Tapas  
**Filet of veal with manchego crust,  
oxtail sauce and vegetable tapas**

32,00

## Dessert

€

Himbeersorbet mit Winzersekt  
**Raspberry sorbet with sparkling wine**

9,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Milchmädchensauce und Creme Eis  
**Chocolate lava cake  
with concentrated milk and ice cream**

11,50

Apfeltarte  
mit Vanille Creme Eis und Pinienkernsauce  
**Apple tart with vanilla ice cream and pine nut cream**

11,00

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff°

Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischen/veganen Speisewünschen, kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Should you have any specific dietary requirements, please contact our service staff°