

Menü

Variation vom Ostsee Matjes mit Reibekuchen
Variation of matjes with potato pan cake

Thailändische Enten Garnelensuppe mit Kokosmilch
Thai duck-prawn soup with coconut milk

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Appenzeller Kräuterkruste, Spargel, Kohlrabi und
Lilakartoffelpüree
Medallions of veal fillet
with Appenzeller herbal crust, asparagus, kohlrabi
and purple potato puree

Dreierlei von Desserts
Three types of dessert

52,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu

€ 120,00

Vorspeisen/Starters

€

Asiatischer Vollwertsalat mit Erbs sprossen, Chillinüssen
Spargel und geröstetem Sesam Blumenkohl
Asian salad with hot nuts, pea sprouts, asparagus and
roasted sesame cauliflower 12,50

Knusprige Teriyaki Ente im Strudelblatt
mit Mango-Spitzkohlsalat
Asian Duck coated in dough with mango cabbage salad 15,50

5 vegetarische Tapas kalt /warm
5 vegetarian Tapas cold and warm 16,50

Tatar und gebeizter Orangen Piment Lachs
mit Gurken Daikon Salat
Tartar and pickled orange pimento salmon
with cucumber -daikon salad 17,50

Suppen / soups

€

Spargel-Maracuja Suppe
mit gebratenem Spargel
Asparagus-Passion Fruit soup with fried Asparagus 9,00

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 €

Gefüllte Blätterteigpastete
mit Ochsenbackenragout und Kräuter Schmand 15,50
Pastry pie filled with ox cheek ragout and herbal sour cream

Spargelrisotto mit Bärlauch, Pinienkernen und Parmesan 16,50
Asparagus Risotto with wild garlic, pine nuts and Parmesan

Fischgerichte / fish €

Filet von der Dorade ‚royal‘ und gebratene Rotgarnelen
mit lauwarmen Toskanischem Pellkartoffelsalat 26,00
**Fried fillet of gilthead and fried red shrimps
with lukeawarm tuscan potato salad**

Butterfisch und Jakobsmuscheln mit grüner Mojosauc
und gefüllter Mini Paprika 26,50
**Butterfish and scallops
with green mojo sauce and filled mini bell pepper**

Beelitzer Stangenspargel / asparagus €

Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter und Grenaille Kartoffeln 17,50
**Asparagus with sc. hollandaise or melted butter
and grenaille potatoes**

dazu wahlweise / make your choice €

Lachstranche vom Grill/ **fillet of salmon** 17,50
Spanischer Serranoschinken / serrano ham 9,50
Wiener Schnitzel / **escalope of veal** 14,50
Kalbsfilet / **fillet of veal** 22,00

Fleischgerichte / meat €

In Zwiebelöl gebratene Kalbsleber
mit Roten Ofenzwiebeln und Apfel Kartoffelstampf 22,50
Liver of veal with red onions from oven and potato-apple mash

Cordon bleu vom Kalb mit Allgäuer Frischkäse,
Sauce béarnaise und Gemüsegratin 26,00
**Cordon bleu of veal filled with cream cheese, Sauce béarnaise and
vegetables ,au gratin‘**

Filetspitzen in Morchelrahm
mit Schweizer Rösti und Gruyére 26,50
**Fillet stripes in morel cream
and hash brown and Gruyére**

Geschmorter Brandenburger Wasserbüffel
mit Pulpojus und Selleriepüree 27,00
Braised water buffalo with octopus sauce and cellery puree

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt 9,50
Raspberry sorbet with sparkling wine

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Milchmädchensauce und Creme Eis 11,50
Chocolate lava cake with concentrated milk and ice cream

Erdbeer Frischkäse Schmitte mit Tonkabohnen-Mascarpone
Creme Eis und Erdbeersalat 11,50
**Strawberry-cream cheese cake
with tonka bean ice cream and strawberry salad**

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Feigensenf 13,50
Fresh goat cheese , au gratin‘ with with fig mustard

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