

Menü

Gebratene Rotgarnelen
mit Spargel-Radieschensalat in Avocado Vinaigrette
Fried red prawns with asparagus-radish salad in avocado vinaigrette

Geeiste Paprika Papayasuppe mit Chiili Joghurt
Iced bell pepper papaya soup with chili-yoghurt

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Bärlauchkruste, Kalbsjus und Kartoffel-Brokkoli Gratin
**Medaillons of veal fillet
with crust of wild garlic, veal jus and potato-broccoli ,au gratin'**

Terzetto von Desserts
Three types of desserts

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

Burrata mit gelben Tomaten Ananas Sugo
und Knusper
**Burrata
with yellow tomato – pineapple sugo and crunchy**

13,50

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 €

Mahi Mahi Filet mit Thailändischer Garnelensauce
und gefüllter Mini Paprika 26,50
Dolphin fillet with Thai prawn sauce and filled mini bell pepper

Dorade ‚royal‘ und Jakobsmuschel in Zitronen Öl gebraten
mit Avocado Limetten Mousse 27,00
**Gilthead ‚royal‘ and scallop roasted in lime oil
with avocado-lime mousse**

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

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato-salad Klein/small 19,00
Groß/big 25,00

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

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**

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