

Menü

Garnele, Lachs und Jakobsmuschel
mit gezupften Cerbiatta Salat
Prawn, salmon and scallop with plucked cerbiatta salad

Geeiste Tomaten Pfirsich Suppe
mit Kräcker
Ice tomato peach salad with cracker

US Flanksteak
mit Pfeffer Hollandaise und Spargel Gnocchi
Us Flanksteak with pepper hollandaise and asparagus-gnocci

Erdbeermousse
mit Himbeersorbet und kleinem Schokoladenküchlein
**Strawberry Mousse
with raspberry sorbet and small chocolate lava cake**

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

Asiatisches Lachs Tatar
mit gegrillten Chilli Garnelen und Limetten Joghurt
Tartar of salmon with roasted chilli prawns and lime yoghurt 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 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit Bataten Kokosgemüse und
gefüllter Knusper Kugel 29,00
**Fried callops
with sweet potato-coco nut vegetables and stuffed crispy roll**

Gebratene Dorade ‚royal‘ und Seawatergarnelen
mit Avocado Tequila Mousse und Sesamkräcker 27,00
**Fried Gilthead ‚royal‘ and prawns
with avocado tequilla mousse and sesame crackers**

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
Rinderfilet 200g / **fillet of beef** 24,50

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 Schnitte 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