

Menü

Lachs Tatar und Sea Watergarnelen mit Italienischem
Grillgemüsesalat
Tartar of salmon and prawns with italian grilled vegetable salad

Blumenkohl-Tahini Suppe mit Knusperstange
Cauliflower tahini soup with crispy bar

Arg. Rinderfilet und gegrilltem Calamar mit Kartoffel-
Basilikumgratin und Burrata
**Fillet of beef and roasted calamary
with potato basil ,au gratin and mozzarella**

Himbeermousse im Crêpemantel mit Vanille Creme Eis
Raspberry Mousse coated in crêpe with vanilla ice cream

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

Sashimi vom Thunfisch mit Sesamcreme und Mango-
Spitzkohlsalat
**Tuna sashimi with sesame cream and mango
and pointed cabbage salad** 17,50

Suppen / soups

€

Thailändische Fischsuppe
mit Koriander und Kokosmilch
Thai fish soup with cilantro and coconut milk 11,50

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
Pastry pie filled with ox cheek ragout and herbal sour cream 15,50

Hausgemachte Gnocchi
mit Pfifferlingen, Schluppen, Portwein und Parmesan
Homemade gnocchi with chantarelles, spring onions, port wine and parmesan 18,50

Fischgerichte / fish €

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

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

Pfifferlinge/ chanterelles €

Pfifferlinge gebraten oder Pfifferlinge á la creme mit Grenaille
Kartoffeln
Fried chanterelles or chanterelles á la creme With grenaille Potatoes 14,50

dazu wahlweise / make your choice €

Doradenfilet /fillet of gilthead 16,50
Spanischer Serranoschinken / serrano ham 9,50
Wiener Schnitzel / **escalope of veal** 14,50
Rinderfilet 200g / **fillet of beef** 24,50

Fleischgerichte / meat €

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Tomaten Frischkäse,
Gefügeljus und knuspriger Gemüserolle
Breast of corn poularde stuffed with tomato cream cheese, poultry jus and crisoy vegetable roll 22,50

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

Gerösteter Kalbstafelspitz
mit gebratenen Bacon-Pfifferlingen und Kartoffelgratin
Roasted prime boiled beef with fried bacon-chantarelles and potato ‚au gratin‘ 25,50

Filetspitzen in Pfifferlingsrahm
mit Schweizer Rösti und Gruyère
Fillet stripes in chantarelles and hash brown and Gruyère 26,50

Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt
Raspberry sorbet with sparkling wine 9,50

Terzetto von Desserts
Three tyoes of desserts 11,00

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

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