

Menü

Gehacktes Entrecôte im Pfefferblatt auf
Asiatischem Salat
Chopped entrecôte in a pepper leaf on an
Asian salad

Gazpacho mit Burrata und
Grillgemüse
Gazpacho with burrata and
grilled vegetables

Kalbsfilet mit sc. béarnaise,
grünem Spargel und Kartoffelgratin
Veal fillet with sc. béarnaise,
green asparagus and potato gratin

Terzetto

52,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
12 course surprise menu

(vorbestellen/preorder)

€ 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