

## Menü 1

Grüner Spargel mit Parmesan und Seawater Garnelen  
**Green asparagus with parmesan and seawater prawns**

\*\*\*\*\*

Geeiste Gurken-Joghurtsuppe und  
Rote Beete-Frischkäse  
**Iced cucumber and yoghurt soup and  
beet cream cheese**

\*\*\*\*\*

Rinderfilet Medaillon „Rosa aus“ dem Ofen,  
hausgemachte Pfifferling-Gnocchi und Rotweinjus  
**Beef fillet medallion "pink from" the oven,  
homemade chanterelle gnocchi and red wine jus**

\*\*\*\*\*

Dessertvariation  
Sorbet-Früchte-Tarte  
**Dessert variation  
Sorbet-fruit-tart**

52,00 € 4 Gänge

oder

## Menü 2

Gebeiztes Entrecôtes auf Rucola-Gurken Beet  
dazu Asiatische Vinaigrette  
**Marinated entrecôtes on a bed of rocket and cucumber  
served with Asian vinaigrette**

\*\*\*\*\*

Kokos Curry Creme Suppe  
wahlweise mit Maishähnchen o. Tofu  
Kalt o. Warm  
**Coconut curry cream soup  
optionally with corn-fed chicken or tofu  
Cold or warm**

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Lachsfilet mit Avocado-Saisonsalat und  
Reisnudeln  
**Grilled salmon fillet with avocado salad and rice noodles**

\*\*\*\*\*

Creme brûlée mit Himbeerpüree  
**Creme brûlée with raspberry puree**

52,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**12 course surprise menu**

( vorbestellen/preorder )

€ 120,00

## Vorspeisen/Starters

€

Sommersalat Balthazar mit Blattsalat, Grillgemüse,  
Kirschtomaten und Frischkäse  
**Balthazar summer salad with leaf lettuce , grilled vegetables,  
cherry tomatoes and cream cheese**

12,50

Burrata in Kirschtomaten-Sugo mit Pesto Ciabatta-Chip  
**Burrata in cherry tomato sugo with pesto ciabatta chip**

13,50

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

15,50

5 verschiedene Tapas kalt /warm  
**5 different tapas cold/warm**

16,50

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

17,50

Papaya-Karottensalat mit Frischer Minze, gerösteten  
Erdnüssen und Ingwer-Limetten Vinaigrette  
**Papaya and carrot salad with fresh mint, roasted peanuts and  
peanuts and ginger-lime vinaigrette**

14,50

## 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

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

**Fischgerichte / fish**

€

Zanderfilet kross gebraten auf Gurken-Kartoffelsalat,  
Serrano-Chip 26,00  
Crispy fried pike-perch fillet on cucumber and potato salad,  
Serrano-chip

**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**

€

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

Wasserbüggel geschmort in Rotweinjus dazu  
hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Röstzwiebeln 24,00  
Water buffalo braised in red wine jus served with  
homemade gnocchi with chanterelles, fried onions

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

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

**Dessert**

€

Himbeersorbet mit Winzersekt 11,00  
Raspberry sorbet with sparkling wine

Baskischer Käsekuchen & Portweinpflaumen Sorbet 11,00  
Basque cheesecake & port wine plum sorbet

Dessertvariation Balthazar 12,00  
Balthazar dessert variation

Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig Nüssen,  
Olivencreme-Ciabatta und Feigensenf 12,00  
Goat's cream cheese au gratin with honey nuts,  
olive cream ciabatta and 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