

Mittagsangebot

<u>Vorspeisen/Starters</u>	€
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella and basil	8,50
Brunnenkresse-Kartoffelsuppe mit Croutons und Parmesan Potato-cress soup with croutons and parmesan	6,50
Sommersalat mit Crevetten und Balsamico Vinaigrette Summer salad with crevetten and balsamic vinaigrette	10,50
<u>Hauptgänge/Main Course</u>	
Paprika-Rahmgulasch mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Cream goulash with pepper, fried potatoes and cucumber salad	12,00
Pennette mit Pfifferlingen, Champignons und Gorgonzola Pennette with chanterelles, mushrooms and blue cheese	11,00
Rindfleisch in Zwiebelsauce und Apfel-Kartoffelgratin Prime boiled beef with bouillon and lukewarm potato-chanterelle salad	13,50
<u>Dessert</u>	
Vanillecreme mit Heidelbeeren und Schokoladeneis Vanilla crème with blue berries and chocolate ice cream	7,50
2-Gänge-Menü nach Wahl/ 2 course Menu	15,00
3-Gänge-Menü nach Wahl/ 3 course Menu	19,50

Vorspeisen/Zwischengänge €

BBQ Beef Burger "Balthazar" mit Cole Slaw BBQ beef burger Balthazar style with cole slaw	8,50
Tatar und Sashimi vom Fjord Lachs mit Mango und Wakame Tatar and sashimi of Fjord salmon with mango and wakame	14,50
Gebratene Pfifferlinge mit Römersalat in Himbeer-Dijon Senf Vinaigrette Fried chanterelles with romans salad and raspberry-mustard vinaigrette	14,50

Hauptgänge

Pfifferlinge gebraten oder á la creme

Chanterelles, fried or á la creme 8,50

dazu wahlweise:

Roastbeef / Roastbeef	18,00
Lachstranche / Filet of salmon	17,00
Havelzander / Filet of pike perch	16,50
Rinderfilet / Filet of beef	22,00
Wiener Schnitzel / Escalope of veal	11,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem
Pellkartoffelsalat

Escalope of veal with lukewarm potato salad klein/small 13,50
groß/big 18,50

Dessert

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé 9,00
Sorbet of raspberry with sparkling wine rosé

Crème Brûlée, Mousse au Chocolate
und Vanilleleis mit Baileysauce 10,50
**Crème Brûlée, Mousse au chocolate
and vanilla ice cream, baileysauce**