

Menü

Amuse bouche

Salat vom Tafelspitz und Pfifferlingen
**Salad of prime boiled beef
with chanterelles**

Geeiste Limonen-Joghurtsuppe
mit pochiertem Fjord Lachs
Cold lime-yoghurt soup with poached salmon

Arg. Rumpsteak und Seawater Garnele
mit Tomaten und Brunnenkresse Gnocchi
**Arg. Rumpsteak and king prawn
with tomato-cress gnocchi**

Dessert Inspiration Balthazar
Dessert inspiration Balthazar

3 Gänge Menü 38,00 €
4 Gänge Menü 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü
**Balthazar - 12 course surprise menu
95,00 €**

Vorspeisen / Starters

Spreewälder Salat von eingemachtem Kürbis
Gurke, Möhre und Schalotten 8,50
**Spreewald salad of pickled pumpkin
cucumber, carrot and onions**

Thai-Beefsalat mit Minze, Sesam und Chili 12,50
Thai style beef salad with mint, sesame and chili

Tatar und Sashimi vom Fjord Lachs
mit Mango und Wakame 14,50
**Tatar and sashimi of Fjord salmon
with mango and wakame**

Gebratene Pfifferlinge mit Römersalat
in Himbeer-Dijon Senf Vinaigrette 14,50
**Fried chanterelles with romans salad
and raspberry-mustard vinaigrette**

Suppe / Soup €

Cremsuppe von Cherry-Tomaten mit Ingwer 7,50
Cream soup of cherry tomatoes with ginger

Geeiste Paprika-Papayasuppe mit Thaibasilikum 8,00
Cold soup of pepper-papaya with thai basil

Fischgerichte / Fish

€

Havelzander vom Grill mit Schnittlauchkartoffeln
und kalter Gurken-Joghurtsauce 19,50
**Grilled zander with chive potatoes
and cold cucumber-yoghurt sauce**

Lachstranche mit Kardamom-Curry-Sauce und
Spinat-Zwiebel Ravioli 24,00
**Tranche of salmon with cardamom-curry sauce
and spinach-onion Ravioli**

Seawatergarnelen-Spieß mit Rauchöl
und Dashi-Spaghettini 22,50
**Skewer of seawater prawns with smoked oil and
Dashi-spaghettini**

Fleischgerichte / Meat

€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen
Pellkartoffelsalat
Escalope of veal with lukewarm potato salad **klein/small** 13,50
groß/big 18,50

Argentinisches Rumpsteak mit Whiskey-Pfeffersauce
und Ofengemüse "Provencal" 24,50
**Arg. Rumpsteak with Whiskey-pepper sauce and
vegetables "Provencal"**

Toskanischer Braten mit Oliven
und Sherry Tomaten und Basilikum Gnocchi 18,50
Tuscan roast with olives and tomatoes and basil gnocchi

Black Angus Rinderfilet mit Parmesansauce
grünem Spargel und Thymian-Gnocchi 26,50
**Black Angus filet of beef with parmesan sauce
green asparagus and thyme gnocchi**

Pfifferlinge gebraten oder á la creme

Chanterelles, fried or á la creme 8,50 €

dazu wahlweise:

Wiener Schnitzel / **Escalope of veal** 11,00

Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 17,00

Havelzander vom Grill / **Filet of pike perch** 16,50

Rinderfilet 200g / **Filet of beef** 22,00

Roastbeef 200g / **Roastbeef** 18,00

Dessert / Dessert

€

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

Creme Brûlée, Mousse au Chocolate
und Vanillecremeeis mit Baileysauce 10,50
**Creme Brûlée, Mousse au chocolate
and vanilla ice cream with Baileys sauce**

Italienischer Schokoladenkuchen
mit Passionsfruchtsorbet und Erdbeersalat 11,00
**Italian chocolate cake with passion fruit sorbet and
strawberry salad**