

## Menü

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Salat von Calamaretti  
mit Basilikumpesto, Tomaten und Ciabatta  
**Salad of calamari with basil pesto,  
tomatoes and ciabatta**

\*\*\*\*\*

Kokos-Maissuppe  
mit Rauchlachs aus dem Ofen  
**Coconut-corn soup with smoked salmon**

\*\*\*\*\*

Argentinisches Roastbeef  
mit Gorgonzolasauce und Lauch Quiche  
**Argentinean Roastbeef  
with blue cheese sauce and leek quiche**

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolate  
mit Mango-Joghurt Parfait  
**Mousse au chocolate  
with mango-yoghurt parfait**

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 42,00 €

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

## Vorspeisen / Starters

€

Herbstlicher Vollwertsalat mit Kürbis,  
Walnüssen und Gorgonzola  
**Autumn salad with pumpkin,  
walnuts and blue cheese**

9,50

Sashimi vom Atlantik Lachs  
mit Wakame-Mangosalat und Sesam  
**Sashimi of salmon with wakame-mango salad**

13,50

Müritzer Lammfilet in Orangen-Thymianbrot gebacken  
und Paprika-Bohnensalat  
**Baked Filet of lamb in orange-thyme bred**

## Suppe und Pasta / Soup and pasta

€

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Amaretto und Parmesankracker  
**Cream soup of Hokkaido pumpkin  
with amaretto and parmesan**

8,00

Orientalische Linsensuppe  
mit Koriander und Meeresfrüchten  
**Oriental lentil soup with coriander and seafood**

9,50

Spaghettini mit Bottarga, Chili und Petersilienbutter  
**Spaghettini with bottarga, chili and parsley butter**

14,50

Pennette mit Pfifferlingen, Panchetta und Zwiebeln  
**Pennette with chanterelles, pancetta and onions**

11,50

## Fischgerichte / Fish €

Gebratener Havelzander mit Meerrettichsauce,  
Birnen-Chutney und Rote Bete  
**fried pike perch with horseradish sauce,  
pear chutney and beetroot** 18,00

Lackierte Lachstranche mit geräucherter Sojasauce,  
Garnele, Calamaretti und Fenchelrisotto  
**Filet of salmon with smoked soy sauce,  
King prawn, calamari and risotto of fennel** 22,00

## Fleischgerichte / Meat €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat Klein 13,50  
Groß 18,50

**Escalope of veal with potato salad big or small**

Filetspitzen vom Black Angus Rind  
in Steinpilzrahm und Reibekuchen  
**Filet tips of beef with cream porcino and potato fritter** 21,00

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse  
und Sellerie-Rosmarinpüree  
**Braised ox cheek with root vegetables  
and celery-rosemary mash** 18,50

## Pfifferlinge / Chanterelle €

Pfifferlinge gebraten oder a la Creme 8,50

wahlweise mit / optional with:

Wiener Schnitzel / Escalope of veal 10,00

1 Filetspieß / 1 spit of beef 13,00

Zanderfilet / Fillet of pike perch 13,50

Lachstranche / salmon 13,50

Seawater Garnelen / King prawns 15,50

Rinderfilet 180g / Beef fillet 180g 22,00

Argentinisches Roastbeef 200g/ Roastbeef 200g 16,50

## Dessert / Dessert €

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé  
**Rasberry sorbet with german sparkling wine** 8,50

Crème Bruleé mit Beeren  
und Joghurteis  
**Crème bruleé with berry's  
and yoghurt ice cream** 9,00

Tarte von der Valrhonachokolade mit Mandelsauce  
und Passionsfruchtsorbet  
**Tarte of valhrona chocolat with almon sauce  
and passionfruit sorbet** 9,50

Terzetto von Dessert's  
**Terzetto of desserts** 11,00

Vacharin Mont d'or aus dem Ofen mit Feigensenf  
**Vachrin Mont d'or from the oven with fig mustard** 12,00