

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	€
Cremsuppe 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