



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| SPARGELCREMESUPPE KERBELPESTO VEGETARISCH | 8,40 |
| CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN | 15,60 |
| VITELLO TONNATO | 16,30 |
| ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN | |
| GRATINIERTER WEISSER UND GRÜNER SPARGEL PARMESAN RÖSTBROT VEGETARISCH | 12,80 |
| VONGOLE PESCATORA KNOBLAUCH CHILI WEISSWEIN KORIANDER GERÖSTETES LANDBROT | 14,80 |
| GARNELEN MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN UND KNOBLAUCH GEBRATEN AIOLI | 24,80 |

SALATE

| | |
|---|-------------|
| GRATINIERTER ZIEGENKÄSE FEIGENSENF ROTE-BETE-APFEL SALAT VEGETARISCH | 16,80 |
| WEISSER SPARGEL IM KNUSPRIGEN PANKOMANTEL LENTIL SALAD MANGO TAHINI DRESSING VEGETARISCH | 17,60 |
| GEBRATENES LACHSFILET KALTE GURKEN-TAGLIATELLE DILL-SCHMAND DRESSING | 18,40 |
| BALTHASAR BOWL VEGETARISCH ODER MIT TERIYAKI LACHS (HALBROH) | 17,40 21,60 |
| GETRÜFFELTER KOHLRABI SALAT GRÜNE PAPAYA ROTE BETE KOFTA SÜSSKARTOFFELMUS HUMMUS BÄRLAUCH-OFENTOMATE GEGRILLTE ZUCCHINI ERDBEER-SPARGELSALAT | |
| INSALATA ALLA ROMANA VEGETARISCH ODER MIT HÄHNCHENBRUST | 16,60 18,80 |
| GEBRATENE GNOCCHI AVOCADO BÜFFELMOZZARELLA SCHWARZE OLIVEN KAPERN RUCOLA | |
| GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEN BLATTSALATEN UND WILDKRÄUTERN TOMATE GURKE BRATLINGE | 18,60 |

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN

APULISCHES LANDBROT | PORTUGIESISCHES OLIVENÖL KALTPRESSUNG EXTRA VIRGEM

p.P. 1,50

AZEITE EXTRA VIRGEM | VINEVES | ALTO ALENTEJO | PORTUGAL ZUM MITNEHMEN IN DER 500 ML DOSE 9,00

VINEVES KREIERT EINE AUSGEWOGENE CUVÉE AUS DEN SONNENGEREIFTEN OLIVENSORTEN FRANTOIO, KORONEIKI, COBRANCOSA UND PICUAL, WELCHE AUF DEN EIGENEN PLANTAGEN ANGEBAUT WERDEN. DIE KALTEXTRAKTION ERFOLGT UNMITTELBAR NACH DER ERNTE IN DER EIGENEN ÖLMÜHLE. FRUCHTIG, AROMATISCH, NOTEN VON ZITRUS UND KRÄUTERN MIT EINER MILDEN SCHÄRFE.

IN SÄMTLICHEN GERICHTEN KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN SEIN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

| | |
|---|-------------|
| BUCCATINI BÄRLAUCHPESTO RICOTTA KNOBLAUCHBROT VEGETARISCH | 16,30 |
| RIGATONI SCHWEINEFILET EDAMAME KICHERERBSEN INGWER CHILI ERDNÜSSE PONZU SAUCE | 17,80 |
| SPAGHETTI VONGOLE VINO BIANCO KNOBLAUCH CHILI BLATTPETERSILIE | 19,80 |
| HAUSGEMACHTE SPARGEL RAVIOLI WEISSWEIN RAHM VEGETARISCH ODER MIT LACHSFILET | 18,90 23,60 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------------|
| INDISCHES RAJMA CURRY SCHWARZE BOHNEN GEMÜSE FRISCHE KOKOSNUSS PURI BASMATIREIS VEGAN | 17,80 |
| CHICKEN-TIKKA-MASALA MIT BASMATIREIS | 19,60 |
| HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN ROTER KOKOSNUSS-CURRY-SAUCE GEGART | |
| SRILANKISCHES RINDFLEISCH- PAPAYA - CURRY BASMATIREIS GURKEN-ANANAS SALAT | 23,40 |
| WEISSER SPARGEL NEUE KARTOFFELN SAUCE HOLLANDAISE VEGETARISCH ODER MIT LACHSFILET | 23,80 29,80 |
| ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFELSALAT GERÖSTETER SPECK | 27,80 |
| KALBSMEDAILLONS ROSMARINJUS SPARGELRISOTTO GESCHMORTE KIRSCHTOMATE | 28,40 |
| KOTELETTE VOM CERDO IBÉRICO (350 GRAMM) PATATAS BRAVAS PIMIENTOS DE PADRÓN | 28,30 |
| STEAK FRITES | 31,60 |
| ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK (300 GRAMM) FRENCH FRIES SAUCE BERNAISE | |
| ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RUMPSTEAK (300 GRAMM) MEDITERRANES GEMÜSE KARTOFFELSTAMPF | 34,80 |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| NEW YORK CHEESE CAKE VEGETARISCH | 5,00 |
| CARROT CAKE VEGETARISCH | 5,00 |
| JOGHURT-ERDBEER PANNA COTTA | 7,00 |
| RHABARBER CRUMBLE VANILLEEIS VEGETARISCH | 7,80 |
| SCHOKOLADENTARTE VANILLEEIS WARME KIRSCHEN VEGETARISCH | 8,60 |

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN

APULISCHES LANDBROT | PORTUGIESISCHES OLIVENÖL KALTPRESSUNG EXTRA VIRGEM

p.P. 1,50

IN SÄMTLICHEN GERICHTEN KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN SEIN