



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE KERBELÖL BLÄTTERTEIGGEBÄCK VEGAN	8,90
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,30
VITELLO TONNATO	17,30
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
WEISSER UND GRÜNER SPARGEL SAUTIERTE SALATHERZEN BURRATA ALTER BALSAMICO VEGETARISCH	17,80
WEISSER STANGENSPIRGEL ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND SCHALOTTENVINAIGRETTE KERNÖL	18,80
WILDWASSERGARNELEN ALLA PESCATORA	21,40
KNOBLAUCH CHILI PETERSILIE WEISSWEINAOLI GERÖSTETES LANDBROT	
ANTIPASTO MISTO FÜR EINE PERSON FÜR ZWEI PERSONEN	14,90 26,00
PROSCIUTTO MELONE VITELLO TONNATO CAPRESE VERDURE MISTE SALAT VON BELUGALINSEN OLIVE PARMIGIANO	
CONTRA CARPACCIO KURZ GEBRATENE SCHEIBEN VOM PREMIUM RINDERFILET	22,80
STAUDENSELLERIE ZITRONE PARMESAN OLIVENÖL	
TRIS DI BALTHASAR CARPACCIO CLASSICO VOM PREMIUM RINDERFILET VITELLO TONNATO	23,80
LACHS TATAKI AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	
AUSTERN 'FINE DE CLAIRE' HALBES DUTZEND	25,00
	JEDE WEITERE AUSTER 4,50

SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF ROTE BETE-APFEL SALAT VEGETARISCH	16,80
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN BUNTE BLATTSALATE WILDKRÄUTER TOMATE GURKE BRATLINGE	18,90
SPRING BOWL VEGETARISCH ODER MIT LACHSTATAKI (HALBROH)	16,80 22,60
BABYLEAVES WEISSER SPARGEL BEGRATENER GRÜNER SPARGEL BÜFFELMOZZARELLA KUMATO TOMATEN ERDBEEREN BÄRLAUCH OMELETTE RHABARBER CHUTNEY	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	22,60
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	
SALAT NICOISE	25,60
GEGRILLTER THUNFISCH (SUSHIQUALITÄT/HALBROH) GEBRATENE GARNELEN ROMANAHERZEN SARDELLEN GRÜNE BOHNEN KARTOFFELN OLIVEN BIO-EI	

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	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	ERUICHTIG AROMATISCH NOTEN

PASTA

ORRECHIETTE SARDISCHE LAMMBOLOGNESE SCHAFSKÄSE	17,40
--	-------

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

RIGATONI WEISSER UND GRÜNER SPARGEL HÜHNCHENBRUST RAHMSAUCE VEGETARISCH	17,80
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI VEGETARISCH CREME WEISSER SPARGEL LILA KARTOFFELCHIPS PARMESAN	18,60
HAUSGEMACHTE RAVIOLI RICOTTA-BASILIKUM PESTO GENOVESE GESCHMOLZENE KIRSCHTOMATEN BÜFFELMOZZARELLA PINIENKERNE VEGETARISCH	18,60
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET	22,80

HAUPTGERICHTE

NEPALESISCHES GEMÜSE TAKARI VEGETARISCH	17,80
WILDBROKKOLI MÖHRE BLUMENKOHL KARTOFFEL SPINAT KÖFTA BASMATIREIS RAITA	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
WEISSER SPARGEL FRÜHKARTOFFELN	24,80
MIT AZEITE EXTRA VIRGEM PARMIGIANO GRANA PADANA ODER MIT SAUCE HOLLANDAISE	
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	29,80
MEDAILLONS VOM SPANFERKELRÜCKEN BÄRLAUCHRISOTTO RICOTTA OFENTOMATEN	27,80
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN	32,80
ROSMARINJUS GRÜNE BOHNEN GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA PARMESAN-KARTOFFELPÜREE	
WILDLACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN	33,40
WEISSER SPARGEL CARPACCIO VON DER FRÜHKARTOFFEL SAUCE HOLLANDAISE	
TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH (HALBROH SUSHI QUALITÄT) PONZU	36,80
LAUWARMER HORENSO ROSA INGWER KLEBREIS BÄLLCHEN	

DESSERTS

CARROT CAKE VEGETARISCH	5,00
NEW YORK CHEESE CAKE VEGETARISCH	5,00
CREME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
RHABARBER TARTE ERDBEER-MINZ GEL VANILLEIS VEGETARISCH	8,90
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VANILLEIS HEISSE KIRSCHEN VEGETARISCH	9,40

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	p.P.	1,50
---	------	------