



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

SUPPE VON DREIERLEI LINSEN SEEHECHTNOCKEN	8,90
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,30
FRANZÖSISCHER AVOCADO - MELONENSALAT VEGAN	16,80
GURKE RADIESCHEN RUCOLA PEKANNÜSSE CHAMPAGNER-VINAIGRETTE	
VITELLO TONNATO	17,60
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
CEVICHE VOM LACHS SÜSSKARTOFFEL GRÜNER SPARGEL GUACAMOLE	18,40
BEEF TATAR VOM PREMIUM BLACK ANGUS RINDERFILET GEBACKENES BIO EI GERÖSTETES LANDBROT	18,90
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 LACHS TATAKI AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	23,80

SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF ROTE BETE-APFEL SALAT VEGETARISCH	16,80
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN BUNTE BLATTSALATE WILDKRÄUTER TOMATE GURKE BRATLINGE	18,90
RAINBOW BOWL VEGETARISCH ODER MIT LACHSTATAKI (HALBROH)	16,80 22,60
QUINOA BABYSPINAT ROTE PAPRIKA KICHERERBSEN EDAMAME GARTENGURKE KIRSCHTOMATEN ROTE ZWIEBELN BLAUBEEREN AVOCADOVINAIGRETTE	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	22,60
INSALATA DI PESCE LACHS - ZANDER - MERLUZA	25,60
ROMANAHERZEN SPINATBLÄTTER KIRSCHTOMATEN ROTE ZWIEBEL JOGHURTDRESSING	

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. FRUCHTIG, AROMATISCH, NOTEN VON	

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

CONCIGLIONE HÄHNCHEN WILDER BROKKOLI KNOBLAUCH VELOUTÉ PARMESAN	17,40
HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI HOKAIDO KÜRBIS GERÖSTETE KERNE KERNÖL CHIPS VEGETARISCH	17,80
HAUSGEMACHTE RAVIOLI RICOTTA-BASILIKUM PESTO GENOVESE GESCHMOLZENE KIRSCHTOMATEN BÜFFELMOZZARELLA PINIENKERNE VEGETARISCH	18,60
LINGUINE SCAMPI	22,40
BLACK TIGER GARNELEN KIRSCHTOMATEN KNOBLAUCH AVOCADO PETERSILIE	
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET	22,80

HAUPTGERICHTE

INDISCHES JALFREZI CURRY VEGAN	17,80
AUBERGINE PAPRIKA TOMATE ERBSEN GRÜNE BOHNEN RAITA BASMATIREIS PAPADAM	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
MAISHÄHNCHEN SUPREME RATATOUILLE BASILIKUM-KARTOFFELPÜREE	27,80
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	29,80
LACHS SASHIMI ZITRONENGRASMARINADE CRAB - MEATBALLS HORENSO GOMAAE	32,40
NORI MAKI GEBACKENER UND ROSA INGWER	
SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL RIESLINGSCHAUM	32,80
SURF AND TURF' BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (180 GRAMM) GAMBAS KNOBLAUCHBROT KALTES TOMATENRAGOUT RUCOLA	41,80

DESSERTS

CARROT CAKE VEGETARISCH	5,00
NEW YORK CHEESE CAKE VEGETARISCH	5,00
CREME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
ERDBEER TIRAMISU GLACIERTE ERDBEERN ERDBEERGELEE GEEISTE SABAYONE 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
--	-------------	-------------

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN