



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

| | | |
|---|-------|-------|
| KALTE GURKENSUPPE VEGETARISCH ODER MIT RÄUCHERLACHS UND LACHSKAVIAR | 7,80 | 9,60 |
| CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN | | 16,30 |
| FRANZÖSISCHER AVOCADO - MELONENSALAT VEGAN ODER MIT BLACK TIGER GARNELEN | 15,80 | 21,60 |
| GURKE RADIESCHEN RUCOLA PEKANNÜSSE CHAMPAGNER-VINAIGRETTE | | |
| VITELLO TONNATO | | 17,60 |
| ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN | | |
| GEBRATENER PULPO SEPIA PAPRIKA HUMUS SALSAL VERDE | | 18,60 |
| TARTARE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE | | 18,90 |
| TATAR VOM KALB 'PIEMONTESE ART' SCHWARZER NORCIA TRÜFFEL 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 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 |
| SUSHI BOWL VEGETARISCH ODER MIT LACHS SASHIMI | 16,80 | 22,60 |
| SUSHI REIS HORENSO EDAMAME MANGO AVOCADO ROSA HORSERADISH WAKAME ALGENSALAT BIO PONZU EI MISODRESSING NORIALGEN | | |
| DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE | | 22,60 |
| FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM | | |
| BALTHASARS SOMMERSALAT MIT KNOBLAUCH UND CHILI GEBRATENE GAMBAS ROMANAHERZEN ROSA GRAPEFRUIT PFIRSICH KIRSCHTOMATEN ZITRUSDRRESSING | | 25,60 |
| GEBRATENE PFIFFERLINGE SCHALOTTENBUTTER WILDKRÄUTERSALAT KARTOFFELSTROH | | 18,60 |

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

| | |
|---|------|
| AZEITE VIRGEM EXTRA 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 | |

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

| | |
|--|-------|
| SPAGHETTI UMBRIA VEGETARISCH | 16,80 |
| TOMATENRAGOUT KNOBLAUCH WILDRAUKE CARPACCIO VON GEGRILLTER AUBERGINE PARMESAN | |
| HAUSGEMACHTE TORTELLONI PFIFFERLINGE SPECK SCHALOTTEN CREME DOUBLE PARMESAN | 19,60 |
| PASTA AL TARTUFO | 21,40 |
| FRISCHE TAGLIARINI SCHWARZER NORCIA TRÜFFEL VINO BIANCO PARMESAN | |
| SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET | 22,80 |
| LINGUINE MONTE E MARE | 23,60 |
| PFIFFERLINGE GAMBERETTI KNOBLAUCH PETERSILIE | |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|-------|
| MELOAM DAL VEGAN | 17,80 |
| INDISCHES LINSENCURRY ANANAS CHUTNEY HAUSGEMACHTES NAAN BROT REIS | |
| CHICKEN-TIKKA-MASSALA | 19,30 |
| HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS | |
| FILET VOM DUROC SCHWEIN PFIFFERLINGSRAHM HAUSGEMACHTE GNOCCHETTI | 26,80 |
| ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK | 29,80 |
| GANZER WOLFSBARSCH VOM GRILL GEMÜSE BRATLINGE CHIMICHURRI | 32,40 |
| SCALOPPINE FIRENZE KALBSSCHNITZEL SCHWARZER NORCIA TRÜFFEL VINO BIANCO GRÜNE BOHNEN IM PARMAMANTEL GRATINIERTER PARMESANKARTOFFEL | 34,60 |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| CARROT CAKE VEGETARISCH | 5,00 |
| NEW YORK CHEESE CAKE VEGETARISCH | 5,00 |
| CREME BRÛLÉE VEGETARISCH | 7,80 |
| QUATTRO DI LAMPONE VEGETARISCH | 8,90 |
| HIMBEER MOUSSE HIMBEEREIS HIMBEERGEL FRISCHE HIMBEEREN BABA AU RHUM | |
| LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VANILLEEIS HEISSE KIRSCHEN VEGETARISCH | 9,40 |

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