



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

MONTAG BIS FREITAG AB 16.00 UHR | SAMSTAGS, SONN- UND FEIERTAGS AB 12.00 UHR

VORSPEISEN

TOM KHA GAI HÜHNCHEN KOKOS ZITRONENGRAS KAFFIRLIMETTE KORIANDER VEGAN	9,40
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,30
VITELLO TONNATO	17,40
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
TATAR VON ROTER BETE GUACAMOLE GERÖSTETE CASHEWS APFEL VINAIGRETTE SENFSAAT VEGAN	14,80
GINGER-GARLIC OCTOPUS PULPO HUMMUS PISTAZIEN	15,60
GARNELEN MEDITERRANE KRÄUTER KNOBLAUCH CHILI AIOLI	24,80

SALATE

ORIENTALISCHER HALLOUMI SALAT TOMATE GURKE AVOCADO KICHERERBSEN VEGETARISCH	16,80
LINSEN EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL JOGHURT-MINZ DRESSING	
GOAT CHEESE SALAD VEGETARISCH	17,40
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL ROTE BETE ZIEGENKÄSE RADICCHIO CRANBERRY DRESSING	
SCAMPI UND BABYCALAMARI 'SPICY ROASTED' ASIASALAT	19,80
ERDNUSS SOJASPROSSEN BABYSPINAT PAK CHOI GURKE ROTE ZWIEBEL MISODRESSING	
FILETTO DI MAIALE	20,60
SCHWEINEMEDAILLONS KARTOFFEL-RADICCHIO SALAT CHAMPIGNONS PINIENKERNE ROSMARINJUS	
SPICY BALTHASAR BOWL VEGAN ODER MIT LACHS TERIYAKI (HALBROH)	17,80 22,90
JACKFRUIT SAMBAL ROTE BETE ROTER REIS MIT MANDELN EDAMAME DEVILLED TOFU	
MANGO-KOKOS DRESSING	
INSALATA ALLA ROMANA VEGETARISCH ODER MIT HÄHNCHENBRUST	17,60 19,80
GEBRATENE GNOCCHI AVOCADO BÜFFELMOZZARELLA SCHWARZE OLIVEN KAPERN RUCOLA	
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEN BLATTSALATEN UND WILDKRÄUTERN	18,90
TOMATE GURKE BRATLINGE	

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

MONTAG BIS FREITAG AB 16.00 UHR | SAMSTAGS, SONN- UND FEIERTAGS AB 12.00 UHR

PASTA

RIGATONI GORGONZOLA	BIRNE WALNUSS PETERSILIE	15,30
LINGUINE 'ASIA BOLOGNESE'	TOFU SHIITAKE KORIANDER CHILI VEGAN	16,40
HAUSGEMACHTE ROTE BETE RAVIOLI	VEGETARISCH ODER MIT GEBRATENEM LACHS	17,80 23,90
	GRANATAPFEL ROTE BETE RAHM FRITTIERTER LAUCH	
SPAGHETTI MIESMUSCHELN	MEDITERRANES TOMATENRAGOUT CHILI	19,30
PAPPARDELLE CON CERVO	HIRSCHRAGOUT PREISELBEEREN CREME FRAICHE	20,80

HAUPTGERICHTE

SINGALESISCHES THALI	VEGAN	18,90
	GEDÜNSTETE ROTE BETE JACKFRUIT-KOKOS SAMBAL TOFU CURRY ANANAS- GURKENSALAT	
CHICKEN-TIKKA-MASALA	BASMATIREIS	19,60
	HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN ROTES CURRY KOKOSMILCH GEMÜSESTREIFEN	
MOULES FRITES	FRISCHE MIESMUSCHELN WEISSWEIN SAHNE FRENCH FRIES AIOLI	24,30
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB	GURKEN-KARTOFFELSALAT GERÖSTETER SPECK	28,80
KOTELETTE VOM CERDO IBÉRICO	PIMIENTOS DE PADRÓN PATATAS BRAVAS	29,40
SCHOTTISCHES LACHSFILET - KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN		29,60
	PAK CHOI KOKOS GEMÜSE WASABI-KARTOFFELPÜREE	
BALTHASARS GÄNSEBRUST	GLACIERTE MARONEN APFEL-ROTKOHL SERVIETTENKNÖDEL	36,80
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RUMPSTEAK (300 GRAMM)		35,60
	MEDITERRANES GEMÜSE KARTOFFELSTAMPF	
FILET FRITES		38,80
	ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (220 GRAMM) FRENCH FRIES TRÜFFELMAYONNAISE	

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS	VEGETARISCH	5,50
CARROT CAKE IM GLAS	VEGETARISCH	5,50
MANDELKUCHEN MIT FRUCHTMUS IM GLAS	VEGAN	5,50
GEBRANNTER APFEL	RICOTTA-VANILLE CREME SPEKULATIUS CRUMBLE 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