



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

KARTOFFEL-STEINPILZ SUPPE VEGAN	8,90
SPITZKOHL KOREANISCH (SOUS VIDE) CHUTNEY VON HOKAIDOKÜRBIS UND TOMATEN VEGAN	15,30
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,80
VITELLO TONNATO	17,60
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
LACHS TATAKI (HALBROH SUSHIQUALITÄT) WAKAME ALGENSALAT SESAM	18,40
BEEF TATAR VOM RINDERFILET BIO SPIEGELEI WILDKÄUTER GERÖSTETES LANDBROT	21,60
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
KANINCHENLEBER IN CASSIS FELDSALAT KARTOFFELDRESSING	17,30
CAESARS CHICKEN SALAD NACH CARDINI HÄHNCHENBRUST ROMANAHERZEN KIRSCHTOMATEN KAPERN SARDELLEN PARMESANDRESSING CROUTONS	20,80
BALTHASARS ORIENTAL BOWL VEGETARISCH ODER MIT LACHS 'RAZ EL HANOUT' (HALBROH)	17,40 22,60
FAVE PÜREE TUNESISCHER MÖHRENSALAT BRIK RÖLLCHEN ORANGEN-DATTEL SALAT COUS COUS OKRA IN TOMATEN-KORIANDER SAUCE CHERMOULA HAUSGEMACHTES SESAM-FLADENBROT	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	22,60
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	
SALAT NICOISE FRISCHER THUNFISCH (HALBROH SUSHIQUALITÄT) ROMANAHERZEN	25,80
BIO-EI SARDELLEN KAPERN GRÜNE BOHNEN KIRSCHTOMATEN KARTOFFELN	

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



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

GNOCCHETTI SARDE VEGETARISCH	17,60
WILDER BROKKOLI KNOBLAUCH KIRSCHTOMATEN BÜFFELMOZZARELLA PARMESAN	
STROZZAPETI SÜDTIROLER REHBOLOGNESE	19,40
HAUSGEMACHTE TRÜFFEL GNOCCHI VEGETARISCH	23,40
ODER MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS LACHSKAVIAR	28,60
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN	23,60
SPAGHETTI NERI	24,80
CALAMARETTI GARNELEN SCHALOTTEN KNOBLAUCH SEPIA TINTE CHILI	

HAUPTGERICHTE

JACK FRUIT CURRY VEGETARISCH	17,80
KOKOSMILCH SÜSSKARTOFFEL KOKOS SAMBAL	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
FRIKASSEE VON DER BARBERIE ENTENKEULE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-MARONEN TORTELLONI	23,40
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	29,80
ZWEIERLEI VOM HIRSCH HIRSCHMEDAILLONS HIRSCHRAGOUT ROTWEIN-FEIGENSAUCE	38,60
SAUTIERTE ROSENKOHLBLÄTTER POMMES HENRI	
BALTHASARS GÄNSEBRUST MARONENPLÄTZCHEN APFEL-ROTKOHL SERVIETTEN KNÖDEL	38,90
AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET 'LABEL ROUGE'	35,90
BLATTSPINAT KNOBLAUCHRAHM POMMES DAUPHIN	
THUNFISCH (HALBROH SUSHIQUALITÄT) GARNELEN ASIA-KOHLGEMÜSE WASABI-REISBÄLLCHEN	38,40

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS VEGETARISCH	5,50
CAROTCAKE IM GLAS VEGETARISCH	5,50
MANDELKUCHEN MIT FRÜCHTEN IM GLAS VEGAN	5,50
CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VANILLEIS HEISSE KIRSCHEN VEGETARISCH	9,40
TIRAMISU NATALISSIMO HAUSGEMACHTE RUMKUGELN VEGETARISCH	10,60
ORIGINAL ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN ZWETSCHGENRÖSTER FÜR 2 PERSONEN AB 18.00 UHR	19,80
ZUBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN	

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