



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## VORSPEISEN

PASTINAKENCREMESUPPE   CRANBERRIE JUICE <b>VEGETARISCH</b>	8,90
BUCHWEIZENBLINIS   ZIEGENKÄSE ESPUMA   ROTE BETE-BIRNEN MARMELADE <b>VEGETARISCH</b>	15,30
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA   PARMESAN	16,80
VITELLO TONNATO	17,60
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN   THUNFISCHCREME   SARDELLEN   KAPERN	
BACHSAIBLING 'PERUANISCH' GEFLÄMMTER BACHSAIBLING   GUACAMOLE	18,40
SÜSSKARTOFFEL   WILDLACHSKAVIAR-SCHNITTLAUCHCREME	
ANTIPASTO MISTO <b>FÜR EINE PERSON   FÜR ZWEI PERSONEN</b>	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	

## SALATE

GRATINierter ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF   ROTE BETE-APFEL SALAT <b>VEGETARISCH</b>	16,80
KALE SALAD <b>VEGETARISCH</b>	17,30
MANGO   CASHEW   AVOCADO   SELLERIEJULIENNE   ROTE ZWIEBELN   FETA   LEMON DRESSING	
CAESARS CHICKEN SALAD NACH CARDINI HÄHNCHENBRUST   ROMANAHERZEN   KIRSCHTOMATEN	20,80
KAPERN   SARDELLEN   PARMESANDRESSING   CROUTONS	
BALTHASARS ITALIAN BOWL <b>VEGETARISCH   ODER MIT GARNELEN</b>	17,40 22,60
GEBRATENE ARTISCHOCKEN   BALSAMICOWIEBELN   ZUCCHINI-MINZ PÜREE   CAPONATA   FAGIOLI BIANCI GEBACKENER FENCHEL   BÜFFELMOZZARELLA   TOMATE   ROSA GRAPEFRUIT   RUCOLA	
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 <b>APULISCHES LANDBROT   OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE</b>	p.P.	1,50
--	------	------

<b>AZEITE VIRGEM EXTRA   VINEVES   ALTO ALENTEJO   PORTUGAL <b>ZUM MITNEHMEN IN DER 500 ML DOSE</b></b>	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

<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI CARCIOFINI</b> <b>VEGETARISCH</b>	19,40
KLEINE ARTISCHOCKE   SAN MARZANAO TOMATE   SCHALOTTE   KNOBLAUCH   PETERSILIE	
<b>CASARECCHIA VERDURE VERDE</b> BASILIKUMPESTO   RICOTTA   PARMESAN <b>VEGETARISCH</b>	17,60
WILDER BROKKOLI   ZUCKERSCHOTEN   BABYSPINAT   ZUCCHINI   FAVE   PNIEKERNE	
<b>ORECCHIETTE FRESCI AL RAGÙ SARDEGNA</b> HAUSGEMACHTE ORRECHIETTE	19,30
SARDISCHES RAGÙ VON RIND UND TRUTHAHN   STAUDENSELLERIE   TOMATEN   MEDITERRANE KRÄUTER	
<b>SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI'</b>   <b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b>   <b>GEHOBELTER PARMESAN</b>	23,60
<b>LINGUINE SCAMPI</b>	24,80
GARNELEN   KNOBLAUCH   KIRSCHTOMATE   AVOCADO   CHILI   RUCOLA	

## HAUPTGERICHTE

<b>GHANA DAL CURRY</b> <b>VEGETARISCH</b>	17,80
FRISCHE KOKOSNUSS   WHITE PUMPKIN   KORIANDERREIS   NAAN	
<b>CHICKEN-TIKKA-MASSALA</b>	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN   GEMÜSE   ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE   BASMATIREIS	
<b>MAISHÄHNCHEN SUPRÊME</b> SAFRANRISOTTO   ROTWEIN-CHAMPIGNON SAUCE	24,80
<b>ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> GURKEN-KARTOFFEL-SALAT   GERÖSTETER SPECK	29,80
<b>RAGOÛT D' AGNEAU</b>	26,40
SÜDFRANZÖSISCHES LAMMRAGOUT   HAUSGEMACHTE GNOCCHETTI   BUSCHBOHNEN	
<b>THUNFISCHSTEAK LIVORNO</b> (HALBROH   SUSHIQUALITÄT)	37,80
SUGO PUTTANESCA   OLIVEN   KAPERN   SARDELLE   KNOBLAUCH   BLATTSPINAT   CREMIGE POLENTA	
<b>RÜCKENFILET VOM HANGEANGELTEN SKREI</b>	39,40
NORWEGISCHER WINTERKABELJAU   GARNELEN   MEDITERRANES KARTOFFELRAGOÛT   PARIKA	

## DESSERTS

<b>NEW YORK CHEESE CAKE</b> IM GLAS <b>VEGETARISCH</b>	5,50
<b>CARROTCAKE</b> IM GLAS <b>VEGETARISCH</b>	5,50
<b>MANDELKUCHEN MIT FRUCHTMUS</b> IM GLAS <b>VEGAN</b>	5,50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <b>VEGETARISCH</b>	7,80
<b>LAUWARME SCHOKOLADENTARTE</b> VANILLEEIS   HEISSE KIRSCHEN <b>VEGETARISCH</b>	9,40
<b>NOUGATMOUSSE</b> CASSISSCHAUM   ROTWEINBIRNE   MASCARPONE-TONKA EISCREME <b>VEGETARISCH</b>	11,60

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