



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

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

VORSPEISEN

JAVA MUSHROOM KOKOSSUPPE INGWER ZITRONENGRAS SOJASAUCE CHILI VEGAN	8,60
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,30
VITELLO TONNATO	17,40
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
KAROTTEN-LACHS CARPACCIO RAUCHSALZ TERIYAKI SESAM ALGENSALAT LAUCHZWIEBEL VEGAN	13,80
LACHS-TATAKI IM PANKOMANTEL RETTICH-GURKEN-MANGOSALAT KURKUMADRESSING	15,60
GARNELEN MEDITERRANE KRÄUTER KNOBLAUCH CHILI AIOLI	24,80

SALATE

PANNA COTTA SALATA AL PARMIGIANO	15,60
PARMASCHINKEN PARMESAN-PANNA COTTA RUCOLA WALNUSS RÖSTBROT	
ASIAN BEETROOT SALAD VEGAN	16,80
GEBRATENER TEMPEH ROTE BETE BABYSPINAT GURKE MINZE KOKOS-INGWERDRESSING	
GOAT CHEESE LENTIL SALAD VEGETARISCH	17,40
ZIEGENKÄSE BELUGA-LINSEN AUBERGINE KAROTTE ZUCCHINI AHORNSIRUP-LIMETTENDRESSING	
QUINOA SALAT MIT CRUNCHY PULPO	18,60
KICHERERBSEN ROTKOHLE QUINOA MÖHREN TOMATEN FRÜHLINGSZWIEBEL MUSTARDRESSING	
ASIAN BALTHASAR BOWL VEGAN MIT GEBRATENEM TEMPEH ODER MIT LACHS TERIYAKI (HALBROH)	17,80 22,90
MUNG BOHNEN-KOKOSMUS MIT CURRY GEFÜLLTE BABY AUBERGINE ALGENSALAT	
KARTOFFEL-CASHEW BÄLLCHEN QUINOA-MÖHRENSALAT KURKUMA REIS	
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

LINGUINE PESTO DI MELANZANE AUBERGINENPESTO MANDEL PARMESAN VEGETARISCH	15,80
HAUSGEMACHTE WALNUSS-MANGOLD RAVIOLI MANGOLD PARMESANCREME VEGETARISCH	17,30
ORECCHIETTE TOFUCURRY VEGAN	16,40
KOKOS TOFU EDAMAME BABYSPINAT MÖHRE ERDNUSS	
PACCHERI CALAMARATA	19,60
KABELJAU KAPERN OLIVEN SARDELLEN KIRSCHTOMATEN KNOBLAUCH SCHALOTTEN	
RIGATONI FILETTO DI MANZO	24,80
RINDERFILETSPITZEN BLACK ANGUS KRÄUTERSEITLINGE SCHALOTTEN KNOBLAUCH PETERSILIE	

HAUPTGERICHTE

INDISCHES GEMÜSECURRY VEGAN	18,90
ROTES CURRY KARTOFFEL OKRA BABYAUBERGINE KAROTTE MUNGBOHNE KURKUMAREIS	
CHICKEN-TIKKA-MASALA BASMATIREIS	19,60
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN ROTES CURRY KOKOSMILCH GEMÜSESTREIFEN	
RISOTTO AL BASILICO CON GAMBERI E CREMA DI POMODORO	22,40
BASILIKUMRISOTTO GEBRATENE GAMBAS TOMATENCREME	
IRISH STEW AUSGELÖSTE LAMMKEULE STECKRÜBEN PASTINAKEN MÖHREN KARTOFFELN	22,80
RÖSTBROT KNOBLAUCH-CREME FRAICHE	
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
BISTECCA DI MANZO AL PEPE VERDE ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RUMPSTEAK (300 GRAMM)	35,60
GRÜNE PFEFFERSAUCE BLATTSPINAT KARTOFFELGRATIN	
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
APPLE CRUMBLE VANILLEEIS 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