



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

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

VORSPEISEN

SINGALESISCHE ROTE BETE SUPPE INGWER KOKOSCHIPS CHILI VEGAN	8,60
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	16,30
VITELLO TONNATO	17,40
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
GEFÜLLTE REISPAPIERTASCHE VEGAN	12,90
NORIBLATT AVOCADO TOFU MÖHREN RETTICH-GURKENSALAT WASABI-SOJA-DIP	
PULPO A LA PLANCHA OKTOPUSARM ROMANAHERZEN CHERRYTOMATEN CHILI KNOBLAUCH AIOLI	15,30
GARNELEN MEDITERRANE KRÄUTER KNOBLAUCH CHILI AIOLI	24,80

SALATE

CAULIFLOWER-CHICKPEA SALAD VEGAN	16,80
ZUCCHINI ROTE ZWIEBELN PAPRIKA AVOCADO GERÖSTETES BROT TAHINI-BALSAMICODRESSING	
MEDITERRANER ZIEGENKÄSESALAT VEGETARISCH	17,40
RADICCIO BLATTSPINAT GERÖSTETE KARTOFFELN PARDINALINSEN HONIG-BALSAMICODRESSING	
FILET VOM SPANFERKEL SALAT	20,60
SÜSSKARTOFFEL QUINOA ROMANAHERZEN CHERRYTOMATEN ERDNUSSDRESSING	
TOKIO BOWL VEGAN ODER MIT THUNFISCH TERIYAKI (HALBROH)	17,80 23,80
EDAMAME RETTICH-GURKENSALAT WEISSE BOHNEN BÄLLCHEN TERIYAKI-ZUCCHINI CHILI-MANGO GEFÜLLTE REISPAPIERTASCHE SOYA-MIRINSAUCE	
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 BÄRLAUCHPESTO BÜFFELMOZZARELLA VEGETARISCH	15,80
RIGATONI 'THAI-STYLE' WEISSE BOHNENCREME FRITTIERTE AUBERGINE ERDNÜSSE VEGAN	16,40
ORECCHIETTE WEISSE KALBSBOLOGNESE WURZELGEMÜSE PARMESAN	18,90
HAUSGEMACHTE RAVIOLI LACHS BLATTSPINAT RAHM	21,70
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' RINDERCARPACCIO STAUDENSELLERIE GEHOBELTER PARMESAN	22,80

HAUPTGERICHTE

KANDY CURRY VEGAN	18,30
AUSTERNPILZE GRÜNE BOHNEN MÖHREN ERBSEN GERÖSTETE CASHEWKERNE BASMATIREIS PAPADAM	
CHICKEN-TIKKA-MASALA BASMATIREIS	19,60
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN ROTES CURRY KOKOSMILCH GEMÜSESTREIFEN	
RISOTTO 'FRUTTI DI MARE'	24,80
WEISSWEINRISOTTO SCAMPI PULPO CALAMARI MIESMUSCHELN	
SALTIMBOCCA VOM KALB SALBEIBUTTER SERRANOSCHINKEN BLATTSPINAT KARTOFFELGRATIN	29,60
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) GRÜNE PFEFFERSAUCE MEDITERRANES GEMÜSE OLIVEN-KARTOFFELSTAMPF	35,60
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
PANNA COTTA ZITRONENGRAS KAFFIRLIMETTENBLÄTTER HIMBEERMARK VEGETARISCH	7,30
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