



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

| | |
|--|-------------|
| SPARGELCREMESUPPE KERBELKLÖSSCHEN VEGETARISCH | 9,40 |
| CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN | 17,40 |
| BURRATA DI BUFALA VEGETARISCH KUMATO UND GELBE TOMATE BASILIKUM ALTER BALSAMICO | 17,80 |
| VITELLO TONNATO ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN | 18,40 |
| POLPO ALLA GRIGLIA GEGRILLTER PULPOARM GAMBERETTI KARTOFFEL-PULPOSALAT KRÄUTERHUMMUS INFUSIONIERTER KIRSCHTOMATEN | 19,60 |
| ANTIPASTO MISTO FÜR EINE PERSON FÜR ZWEI PERSONEN PROSCIUTTO MELONE VITELLO TONNATO CAPRESE VERDURE MISTE SALAT VON BELUGALINSEN OLIVE PARMIGIANO | 14,90 26,00 |
| CONTRA CARPACCIO KURZ GEBRATENE SCHEIBEN VOM PREMIUM RINDERFILET STAUDENSELLERIE ZITRONE PARMESAN OLIVENÖL | 22,80 |
| 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 |
| SPARGEL-DATTEL SALAT ORANGEN WILDKRÄUTER GERÖSTETE MANDELN VEGAN | 17,40 |
| CAESAR'S CHICKEN SALAD NACH CARDINI HÄHNCHENBRUST ROMANAHERZEN KIRSCHTOMATEN KAPERN SARDELLEN PARMESANDRESSING CROUTONS | 20,80 |
| DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM | 22,60 |
| INSALATA DI SALMONE E GAMBERI LACHSFILET GARNELEN CANTALOUPE MELONE GARTENGURKE JOGHURTDRESSING | 22,80 |

| | | |
|---|------|------|
| 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 SCHÄRFE. | |

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

| | |
|--|-------|
| CASARECCIA FRESCA AL RAGÙ BIANCO FRISCHE CASARECCIA WEISSE KALBSBOLOGNESE PARMESAN | 18,40 |
| TORTELLONI ASPARAGI FATTA IN CASA VEGETARISCH GEFÜLLTE HAUSGEMACHTE PASTA GRÜNER UND WEISSER SPARGEL PARMESAN CRUMBLE | 18,60 |
| SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN | 23,60 |
| RISOTTO ASPARAGI CON GAMBERI GRÜNER UND WEISSER SPARGEL GARNELEN KIRSCHTOMATE | 24,80 |
| PASTA AL TARTUFO VEGETARISCH FRISCHE TAGLIARINI SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL VINO BIANCO PARMESAN | 26,80 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|-------------|
| ALOO MATAR TOMATAR VEGETARISCH INDISCHES KARTOFFELCURRY BLATTSPINAT ERBSEN TOMATEN KURKUMAREIS RAITA | 17,80 |
| CHICKEN-TIKKA-MASSALA HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS | 19,30 |
| GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM PATA NEGRA SCHWARZFUSS-SCHWEIN GRÜNER SPARGEL MANCHEGO SALMOREJO PATATAS BRAVAS | 24,60 |
| WEISSER SPARGEL FRÜHKARTOFFELN VEGETARISCH MIT AZEITE EXTRA VIRGEM PARMIGIANO GRANA PADANA ODER MIT SAUCE HOLLANDAISE | 24,80 26,40 |
| ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK | 29,80 |
| AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM LACHS LABEL ROUGE WEISSER SPARGEL HOLLANDAISE FRÜHKARTOFFELN | 38,60 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS VEGETARISCH | 5,50 |
| LEMON CREAM CHEESE CAKE INGWERBODEN IM GLAS VEGETARISCH | 5,50 |
| MANDELKUCHEN MIT FRUCHTMUS IM GLAS VEGAN | 5,50 |
| CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH | 7,80 |
| LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VEGETARISCH MASCARPONE-TONKA EISCREME GLACIERTE AMARENAKIRSCHEN SCHOKOERDE | 10,60 |
| JOGHURT MOUSSE SCHOKOBROWNIE BEEREN MARASCHINOGELE VEGETARISCH | 11,80 |

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