



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

LUNCH | DOWNTOWN

MONDAY - FRIDAY 12.00 - 16.00 UHR (NOT ON HOLIDAYS)

SICILIAN COUNTRY SALAD VEGETARIAN	11,40
ROMANA TOMATO RED ONION BASIL BOCCONCINI	
ASPARAGUS IN SPINATCREPE VEGETARIAN	12,80
SAUCE HOLLANDAISE CHEESE CRUST MIXED SALAD	
RICOTTA TORTELLONI MUSHROOMS A LA CREME VEGETARIAN	13,60
GLASS NOODLE SALAD	14,60
VEGETABLES CORIANDER ASIA SALMON BEIGNETS TERIYAKI	
RISOTTO FENNEL SALSICCIA FAVE DRIED AND FRESH TOMATOES	15,30
SPEZZATINO PAESANA	15,80
BEEF PEAS CARROTS TOMATO SAUCE POTATO CHEESE PUREE	

ON REQUEST, WE WILL SERVE WITH THE FOOD

APULIAN COUNTRY BREAD | **PORTUGUESE OLIVE OIL** COLD PRESS EXTRA VIRGEM P. P. 1,50

BALTHASAR'S SWEET SINS

MONDAY - SUNDAY

NEW YORK CHEESE CAKE IN JAR VEGETARIAN	5,50
LEMON CREAM CHEESE CAKE IN JAR VEGETARIAN	5,50
ALMOND CAKE WITH FRUIT PURE IN JAR VEGAN	5,50
CRÈME BRÛLÉE VEGETARIAN	7,80
MELTING CHOCOLATE TART VEGETARIAN	10,60
MASCARPONE TONKA ICE CREAM GLAZED AMARENA CHERRIES CHOCOLATE EARTH	
JOGHURT MOUSSE VEGETARIAN	11,80
CHOCOLATE BROWNIE BERRIES MARASCHINO GEL	

RICHARDS SUN ICED TEA PEACH 0.33L 4,00



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

STARTERS

CREAM SOUP OF ASPARAGUS CHERVIL DUMPLINGS VEGAN	9,40
CARPACCIO DI MANZO THIN SLICES OF ARGENTENIAN RAW FILLET STEAK ROCKET SALAD PARMESAN CHEESE	17,40
BURRATA DI BUFALA VEGETARIAN KUMATO AND YELLOW TOMATO BASIL AGED BALSAMIC	17,80
VITELLO TONNATO DELICIOUS VEAL SLICES TUNA CREAM ANCHOVIES CAPERS	18,40
POLPO ALLA GRIGLIA GRILLED PULPOARM GAMBERETTI POTATOE PULP SALAD HERB HUMMUS INFUSED CHERRY TOMATOES	19,60
ANTIPASTI MISTO FOR 1 PERSON FOR 2 PERSONS	14,90 26,00
PROSCIUTTO MELON VITELLO TONNATO CAPRESE DI BUFFOLA MARINATED VEGETABLES OLIVES SALAD OF BELUGA LENTILS PARMESAN	
CONTRA CARPACCIO SHORT FRIED SLICES OF PREMIUM BEEF FILLET CELERY LEMON PARMESAN OLIVE OIL	22,80
TRIS DI BALTHASAR SELECTION OF CARPACCIO DI MANZO VITELLO TONNATO SALMON TATAKI ON WAKAME ALGAE SALAD	23,80

SALADS

GRATINATED GOAT CHEESE FIG MUSTARD BEETROOT SALAD WITH APPLE VEGETARIAN	16,80
ASPARAGUS DATE SALAD ORANGE WILD HERBS ROASTED ALMONDS VEGAN	17,40
CAESAR'S CHICKEN SALAD CHICKEN BREAST NOVEL HEARTS CHERRY TOMATOES CAPERS ANCHOVIES PARMESAN DRESSING CROUTONS	20,80
DAIKON SALAD BEEF TERIYAKI EDAMAME AVOCADO SUGAR SNAP PEA CUCUMBER SPRING ONION BABY SPINACH CORIANDER BASIL MINT SESAME	22,60
INSALATA DI SALMONE E GAMBERI SALMON FILLET SHRIMP CANTALOUPE MELON GARDEN CUCUMBER YOGHURT DRESSING	22,80

ON REQUEST, WE CAN SERVE WITH THE FOOD APULIAN COUNTRY BREAD OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE p.P.	1,50
--	------



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

CASARECCIA FRESCA AL RAGÙ BIANCO FRESH CASARECCIA WHITE VEAL BOLOGNESE PARMESAN	18,40
TORTELLONI ASPARAGI FATTA IN CASA VEGETARIAN FILLED HOMEMADE PASTA GREEN AND WHITE ASPARAGUS PARMESAN CRUMBLE	18,60
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' ON THIN SLICES OF RAW FILLET STEAK	23,60
RISOTTO ASPARAGI CON GAMBERI GREEN AND WHITE ASPARAGUS KING PRAWNS CHERRY TOMATO	24,80
PASTA AL TARTUFO VEGETARIAN FRESH TAGLIARINI BLACK SUMMER TRUFFLE VINO BIANCO PARMESAN	26,80

MAIN COURSES

ALOO MATAR TOMATAR VEGETARIAN INDIAN POTATO CURRY LEAF SPINACH PEAS TOMATOES TURMERIC RICE RAITA	17,80
CHICKEN-TIKKA-MASSALA ROASTED MARINATED CHICKEN VEGETABLES SPICY COCONUT CURRY SAUCE BASMATI RICE	19,30
GRILLED LOIN STEAK OF PATA NEGRA BLACK FOOT PIG GREEN ASPARAGUS MANCHEGO SALMOREJO PATATAS BRAVAS	24,60
WHITE ASPARAGUS NEW POTATOES VEGETARIAN WITH AZEITE EXTRA VIRGEM PARMIGIANO GRANA PADANA OR WITH SAUCE HOLLANDAISE	24,80 26,40
WIENER SCHNITZEL TENDER VIENNESE VEAL SCALLOP CUCUMBER POTATO SALAD BACON	29,80
SKIN FRIED FILLET OF LABEL ROUGE SALMON WHITE ASPARAGUS HOLLANDAISE NEW POTATOES	38,60

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IN JAR VEGETARIAN	5,50
LEMON CREAM CHEESE CAKE IN JAR VEGETARIAN	5,50
ALMOND CAKE WITH FRUIT MUS IN JAR VEGAN	5,50
CREME BRÛLÉE VEGETARIAN	7,80
MELTING CHOCOLATE TART VEGETARIAN MASCARPONE-TONKA ICE CREAM GLAZED AMARENA CHERRIES CHOCOLATE EARTH	10,60
YOGHURT MOUSSE CHOCOLATE BROWNIE BERRIES MARASCHINO GEL VEGETARIAN	11,80

ON REQUEST, WE CAN SERVE WITH THE FOOD APULIAN COUNTRY BREAD OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE p.P.	1,50
--	------



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

BALTHASARS BUTCHERY

BALTHASARS PREMIUM STEAKS

400° HOT LAVA STONE GRILL – THE BEST FOR YOUR PREMIUM STEAKS. FLEUR DE SEL, BLACK BORNEO-PEPPER, FIRE AND PASSION - THIS IS HOW OUR STEAKS DEVELOP THEIR FULL AND NATURALLY FLAVOUR.

BALTHASARS ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

THE TASTY ARGENTINEAN BEEF ORIGINATES FROM COWS THAT LIVE IN THE OUTDOORS AND ARE NOT FEED WITH ADDITIONAL CORN. ON THE VAST PASTURE, THE COWS CAN CHOOSE TO FEED ON 100 DIFFERENT GRASS VARIETIES. THE STEAK IS FIRM IN ITS TEXTURE, JUICY AND AROMATIC IN ITS TASTE.

ARGENTINEAN BLACK ANGUS PREMIUM FILLET STEAK (180 GRAMS) FROM THE LAVA STONE	31,00
ARGENTINEAN BLACK ANGUS PREMIUM FILLET STEAK (250 GRAMS) FROM THE LAVA STONE GRILL	41,50
"CHATEAUBRIAND" FROM PREMIUM FILLET STEAK (600 GRAMS) 'Grilling time 40-50 Min.'	96,00

BALTHASARS ARGENTINE BEEF PRIME RIB

THIS STEAK IS CUT FROM THE BACK OF THE UPPER RIB SECTION AND IS ALSO KNOWN AS RIBEYE OR ENTRECOTE. OUR "GENTLEMENS CUT" FROM ARGENTINEAN FREE-RANGE BEEF IS EVENLY MARBLED. EXCEPTIONALLY JUICY AND WONDERFULLY SEASONED TO TASTE.

ARGENTINEAN BLACK ANGUS PREMIUM RIB EYE STEAK (300 GRAMS)	32,00
---	-------

BALTHASARS IRISH BEEF HEREFORD PRIME TERES MAJOR

CUT FROM THE BACK SHOULDER, ALSO CALLED BUTCHER PIECE OR PETIT TENDER. FINE-FIBRE MARBLING, POWERFUL TASTE WITH A SLIGHTLY DISTINCT BITE.

IRISCHES HEREFORD TERES MAJOR STEAK - LADIES CUT (200 GRAMM)	22,80
IRISCHES HEREFORD TERES MAJOR STEAK - GENTLEMENS CUT (400 GRAMM)	38,60

BALTHASARS AMERICAN BEEF STRIPLOIN GRAIN FEED 'Our Best of the Best'

THIS PREMIUM ARGENTINE RUMPSTEAK IS CUT FROM THE MIDDLE OF THE BEEF LOIN. THE HEREFORD AND BLACK ANGUS CATTLES ARE GROWN UP FOR 15 MONTH ON VAST PASTURES AND ARE FEED BY A MIXTURE OF CORN, WHEAT, HAY AND LUCERNE. THIS GIVES THE STEAK ITS RICH, FINE MARBLING, ITS OUTSTANDING AROMA AND ITS PARTICULARLY DELICATE BITE. HIGHEST QUALITY LEVEL.

PREMIUM ARGENTINE RUMPSTEAK GRILLED ON HOT LAVA STONES (300 GRAMS)	37,80
--	-------

BALTHASARS AMERICAN BEEF FLANK STEAK

THE TREND CUT FROM AMERICA IS THE "FLANK CUT" FROM BLACK ANGUS CATTLE. ITS MARBLE IS FINE AND HAS AN INTENSIVE AND JUICY FLAVOUR. CHARACTERIZED BY A LOW-FAT PERCENTAGE IT IS A BIT FIRMER IN THE BITE.

AMERICAN BEEF FLANK STEAK (300 GRAMS) FROM 400° HOT LAVA STONE	32,00
--	-------

BERKSHIRE – THE OLDEST ENGLISH LANDRACE PORK

BERKSHIRE PIGS ARE WELL KNOWN SINCE MANY YEARS AS KUROBUTA OR BLACK PORK. IT IS CONSIDERED THE NOBLEST PORK MEAT OF THE WORLD. DUE TO ITS TEXTURE IT IS COMPARED TO THE JAPANESE WAGYU, AND RANKED AS EQUALLY GOOD. THE FARMING UNDER HIGH STANDARDS OF ANIMAL WELFARE ASPECTS GUARANTEES THE HIGHEST

GRILLED SADDLE STEAK FROM BERKSHIRE PORK (400 GRAMM)	29,80
--	-------

CHOOSE YOUR SIDE DISHES TO YOUR GRILLED STEAK

BALTHASARS PERFECT FRENCH FRIES	6,00€
TRUFFLED MASHED POTATOES	6,00€
MEDITERRANEAN VEGETABLES	6,00€
YOUNG LEAF SPINACH MIT SHALLOTS	6,00€
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM	4,50€
MIXED SALAD	7,00€

CHOOSE YOUR SAUCES TO YOUR GRILLED STEAK


CHIMICHURRI	4,00
SAUCE BÉARNAISE	3,00
TRUFFLED MAYONNAISE	4,00
AIOLI	2,50
HERB BUTTER	2,50

ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGIC INGREDIENTS

COCKTAILS

TÄGLICH AB 17.00 UHR

PORNSTAR MARTINI

VANILLE WODKA, PASSIONSFRUCHTPÜRREE, FRISCHER LIMETTENSAFT, PASSIONSFRUCHTSIRUP, VANILLESIRUP, CHAMPAGNER 15,00 € 

CANDY MAN

SAFRAN ZUCKERWATTE, GIN, ORANGENBLÜTENWASSER, FRISCHER LIMETTENSAFT, GINGER BEER 11,50 €


HOTEL NACIONAL

WEIßER RUM, APRICOT BRANDY, ANANASSAFT, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP 11,50 € 

GIN BASIL SMASH

GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, BASILIKUM 11,50 €

ESPRESSO MARTINI

WODKA, KAFFEELIKÖR, ZUCKERSIRUP, ESPRESSO 10,50 € 

PAPER PLANE

BOURBON, AMARO NONINO, APEROL, FRISCHER ZITRONENSAFT 11,50 €

NEGRONI

GIN, CAMPARI, ROTER WERMUT, ORANGE 10,50 €

MOJITO 2.0

WEIßER RUM, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, FRISCHE MINZE, SODA 10,50 €

SIDECAR

COGNAC, COINTREAU, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKERRAND 11,50 € 

PISCO SOUR

EIWEIß, PISCO, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP 10,50 €

PENICILLIN

FRISCHER INGWER, MONKEY SHOULDER BLENDED SCOTCH, FRISCHER ZITRONENSAFT, HONIGSIRUP, LAPHROAIG 10 11,50 €

KICKING MULE

WODKA, FRISCHER LIMETTENSAFT, ANGOSTURA BITTERS, GINGER BEER, MINZE 11,50 € 

GIN AND TEA

GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, EARL GREY SIRUP 10,50 €

CLOVER CLUB

EIWEIß, GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, HIMBEERSIRUP, FRISCHE HIMBEEREN 10,50 € 

IVY GIMLET ROYALE

GIN, LIME JUICE CORDIAL, FRISCHE MINZE, CHAMPAGNER 13,50 € 

SMOKY SPICY MARGARTIA

FRISCHE JALAPENOSCHEIBEN, MEZCAL, COINTREAU, FRISCHER LIMETTENSAFT, AGAVENSIRUP 11,50 €

DARK 'N STORMY

GOSLING'S BERMUDA RUM, FRISCHER LIMETTENSAFT, GINGER BEER 10,50 €

CHOCOLATE PUNCH

COGNAC, RUBY PORT, BRAUNE CRÈME DE CACAO, ZUCKERSIRUP, SAHNE 11,50 €

CAIPI 2.0

CACHACA, FRISCHER LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP 10,50 € 

OLD FASHIONED

BOURBON, ZUCKERSIRUP, ANGOSTURA BITTERS, ORANGE 10,50 €

WHISKY SOUR

EIWEIß, BOURBON, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP 10,50 €

ELKS OWN

EIWEIß, RYE WHISKY, RUBY PORT, FRISCHER ZITRONENSAFT, DEMERARA ZUCKERSIRUP 11,50 €

OHNE ALKOHOL

ORGEAT FIZZ

ORGEAT, FRISCHER ZITRONENSAFT, SODA 9,00 €

PASSION AT THE DISCO

PASSIONSFRUCHTSIRUP, FRISCHER LIMETTENSAFT, TONIC 9,00 €

IPANEMA

MARACUJASAFT, FRISCHER LIMETTENSAFT, DEMERARA ZUCKERSIRUP, GINGER ALE 9,00 €

CHERRY ZIP

SAUERKIRSCHAFT, ORGEAT, SCHWARZER TEE, FRISCHER ZITRONENSAFT, CHILIFLOCKEN 9,00 €

BAR-FINGERFOOD 3,50 €



BALTHASARS GIN BAR

WACHOLDER BETONTE GINS

Longdrink

Bei diesen klassischen Gins steht der Wacholder im Mittelpunkt. Das Aroma kann hierbei unterschiedlich ausfallen, von frisch gemähtem Gras bis feuchtem Waldboden ist vieles möglich. Diese Gins sind dem Ursprünglichen sehr nahe.

BOMBAY SAPPHIRE ENGLISH ESTATE	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic mit Minze und Zitronenschale	13,00€
Aus dem Hause Bombay Saphire kommt dieser, in limitierter Auflage destillierte, Gin mit Aromen von Minze, Hagebutte und Haselnuss.		
OXLEY	Trinkempfehlung: Schweppes Indian Tonic und Limettenschale	14,00 €
Gin aus London mit feiner Wacholdernote. Muskat, Zitrus und süsse Mandeln. Innovative Herstellung mittels einer Kälte destillation.		
THE DUKE	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	12,00€
Gin aus München mit bayrischer Note. Hopfenblüten, Malz und zahlreiche weitere Details. 100 Prozent Handarbeit und Bio-Qualität. Rundes und weiches Aroma mit komplexem Bouquet.		
WINDSPIEL	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Orangenschale	16,00€
Der preisgekrönte Premium Gin aus der Vulkaneifel. Ein 'Craft Gin', der aus Kartoffeln und Botanicals wie Koriander, Wacholder, Lavendel und Ingwer destilliert wird.		
THE BOTANIST ISLAND DRY GIN	Trinkempfehlung: Schweppes Dry und Zitronenschale	12,00€
Ein sehr milder Gin aus dem Hause Bruichladdich, der durch Komplexität und Wacholdernoten überzeugt. Hand Craftet' auf der Insel Islay in Schottland mit 22 lokalen und 9 klassischen Gin Botanicals.		
No3 LONDON DRY GIN	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale	13,00€
Der No3 Gin wird mit nur 6 Botanicals in den Niederlanden destilliert und kommt mit viel Tradition und einer starken Wacholdernote daher.		
VAN LAACK DRY GIN 42	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic und Orangenschale	14,00€
Der Familienbetrieb parfümiert seinen Gin nicht, sondern legt sein Bekenntnis zur Frucht ab. Ausgesprochen klassisch mit unverfälschter, klarer Wacholdernote.		

GINs MIT ZITRUS- UND FRUCHTIGEN NOTEN

Durch die Einbettung von Zitrusfrüchten während der Destillation erhalten diese Gins ein einmaliges, frisches Aroma, welches sehr gut mit Wacholder harmoniert.

TANQUERAY TEN	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	14,00€
Der 4 fach destillierte Premium Gin aus dem Hause Tanqueray überzeugt durch einen weichen Abgang mit vielen Aromen.		
TANQUERAY RANGPUR LIME GIN	Trinkempfehlung: Schweppes Dry Tonic und Limettenschale	12,00€
Durch die Zugabe von Limetten und Lorbeerblättern bekommt dieser Gin ein einmalig frisches Aroma.		
GIN SUL	Trinkempfehlung: Fever-Tree Indian Tonic Rosmarin und Orange	15,00€
Der einzige in Hamburg destillierte Gin kommt aus einer der kleinsten Destillen Deutschlands. Zitronen und Zistrosen von der Algarve betonen hierbei die portugiesischen Wurzeln dieses Gins.		
SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN	Trinkempfehlung: Fever-Tree Mediterranean und Orangenschale	15,00€
Der Gin zur Heldensaga aus dem Rheinland. Zitrusaromen und Wacholder mit leicht pfeffrigen Noten.		

BALTHASARS GIN BAR

GINs MIT PFEFFRIGEN NOTEN

In diesen Gins sind verschiedene Pfeffernoten deutlicher ausgeprägt. Koriander, Kubenpfeffer, Ingwer und Muskat. Diese Zutaten sind ausgesprochen würzig und verbinden sich elegant mit Wacholder und fruchtigen Noten.

BOMBAY SAPPHIRE EAST **Trinkempfehlung:** Fever-Tree Indian Tonic und Zitronenschale **11,00€**
Der East von Bombay besticht durch seine komplexen Aromen und seinen feinwürzigen, floralen Duft. Er spielt dabei mit Zitronengras und vietnamesischem schwarzem Pfeffer.

FLORALE GINS

Diese inzwischen "New Western Dry" genannten Gins zeichnen sich geschmacklich durch ihre weiche und abgerundete Aromenvielfalt aus. Vorherrschend hierbei: Lavendel, Rosen oder Holunder.

STAR OF BOMBAY **Trinkempfehlung:** Schweppes Indian Tonic, Limettenschale **13,00€**
Der Premium Gin aus dem Hause Bombay. Floral und zitrusfruchtig mit leichter Koriandernote. Kraftvolles und ausgeprägtes Geschmacksprofil mit vielschichtigen Aromen und punktueller Schärfe.

FERDINAND'S SAAR DRY GIN **Trinkempfehlung:** Schweppes Dry Tonic und Trauben **15,00€**
Die Perle der Saar. 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen und handgelesene Rieslingtrauben. Zitrus und blumige Töne in der Nase, würziger betonter Körper und komplexe Weinnoten der Spätlese im Abgang.

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN **Trinkempfehlung:** Schweppes Dry Tonic und Zitronenschale **14,00€**
Der Gipfelstürmer aus dem Schwarzwald destilliert aus 47 pflanzlichen Zutaten. Feinblumig und intensiv mit subtil herben Frucht Komponenten.

EXTRAVAGANTE GINS

Neben "klassischen" Gins gibt es auch einige, die ganz besondere Botanicals enthalten. Neben Gurke, Tonkbohne, Schlehe und Traube können auch andere, seltene Zutaten verwendet werden.

HENDRICKS GIN **Trinkempfehlung:** Fever-Tree Indian Tonic und Gurkenscheibe **13,00€**
Der Trendsetter mit der Essenz aus Salatgurken und Rosen. Überwiegend in Handarbeit in Schottland destilliert.

PLYMOUTH SLOE GIN **Trinkempfehlung:** Schweppes Bitter Lemon und Limettenschale **11,00€**
Aus der ältesten Destillerie der Welt, mit dem Charakter milder Schlehen. Fruchtig und weich mit der Note von süßen Kirschen.

TONKA GIN **Trinkempfehlung:** Fever-Tree Mediterranean und Limettenschale **13,00€**
Handarbeit aus dem Norden Deutschlands. Anregender Gin mit der Bohne des Tonkabaums. Aromen von süßer Vanille und herben Bittermandeln.

BROKMANN'S GIN **Trinkempfehlung:** Schweppes Ginger Beer und Limettenschale **13,00 €**
Durch die Verwendung von Blau- und Brombeeren ist dieser Gin einer der fruchtigsten überhaupt, sehr extravagant.

GIN MARE **Trinkempfehlung:** Fever-Tree Mediterranean, Rosmarin **14,00 €**
Ein spanischer Gin mit mediterranen Kräutern wie Basilikum, Thymian, Rosmarin und grünen Oliven. Ausgewogene Zitrusaromen mit einem Hauch von Lakritz.

FERDINAND'S SAAR QUITTE **Trinkempfehlung:** Schweppes Indian Tonic und Orangenschale **11,00€**
Regionale Hommage an den traditionellen Sloe Gin. Fruchtig, süßer Körper der Birnenquitte im Einklang mit Säuren des Kabinett Rieslings sowie den floralen und würzigen Tönen des Saar Dry Gins.



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VERMOUTH | PORT

Campari	6,00	5 cl
Martini Riserva Speciale Ambrato	7,00	
Martini Riserva Speciale Rubino	7,00	
Ferdinands Ferdinands Quitte	7,00	
Taylors Port 10 Jahre 20 Jahre	6,00 9,00	

BRANDY | COGNAC

Grand Duque D´Alba	6,00	2 cl
Cardenal Mendoza	6,50	
Hennessy Fine	6,50	
Remy Martin VSOP	6,50	
Baron Otard	7,00	
Lustau Gran Reserva	7,00	

GRAPPA

Grappa di Moscato Marco Bonfante	6,50	2 cl
Grappa Poli Morbida weiss	7,50	
Grappa Antica Cuvée Nonino Riserva	7,50	

VODKA

Held	5,00	2 cl
Grey Goose Grey Goose VX	5,50 7,00	
Ketel One	5,00	
Stolichnaya Elite	7,50	
Windspiel	7,50	
Absolut Elyx	7,50	

RUM

Bacardi Anejo Cuatro Reserva Ocho	4,50 5,50	2 cl
Plantation Pineapple	6,00	
Santa Teresa 1796	5,50	
Appelton Estate 12 Estate 21	5,50 7,50	
Brugal 1888	8,00	
Gosslings Black	5,00	
Zacapa 23 Anos	6,50	
Brugal Anejo	5,00	
Pampero Aniversario	5,00	
Botucal	6,50	

TEQUILA | MEZCAL

Patron Silver Anejo	8,00 9,00	2 cl
1800 Blanco Anejo	6,00 7,00	
Coralejo Blanco Anejo	6,00 7,00	
Avion Blanco Anejo	8,00 9,00	
Olmecca Tezon Anejo	9,00	
Mezcal San Cosme	6,00	
Mezcal Marca Negra	8,00	

SINGLE MALT

Aberfeldy 12	6,00	2 cl
Craigellachie 13	7,00	
Aberlour 16	7,00	
Nikka from the Barrel	7,00	
Glenlivet 18	8,00	
Lagavullin 16	8,00	
Laphroig Quarter Cask	11,50	
Glenmorangie Quinta Ruban	7,00	
The Baldvenie 15	8,00	
Talisker 10	8,00	
Longmorn 16	8,00	
Glenfiddich 18	9,00	
Highland Park 12	8,00	
Bowmore 12 18	8,00 10,00	

BLENDED MALT | IRISH

Dewar's 12	5,00	2 cl
Chivas 18	6,50	
Johnny Walker Double Black	5,00	
Jameson	5,50	

BOURBON | RYE

Four Roses Small Batch	5,00	2 cl
Wild Turkey 101 Rye	5,50 6,50	
Makers Mark	5,00	
Rittenhouse Rye	5,00	
Old Overhold Rye	5,00	
Woodfort Reserve	5,00	
Elijah Craig 12	5,50	
Knob Creek Bourbon Rye	6,00 7,00	

FRUCHTBRÄNDE

Vallender Williams Christ	8,00	2 cl
Vallender Himbeergeist	8,00	
Ziegler Sauerkirsch	9,00	
Ziegler alter Apfel	9,00	
Ziegler Walnussgeist	9,00	

LIKÖRE

Averna	4,50	2 cl
Ramazzotti	4,50	
Borgmann 1772	4,50	
Limoncello	4,00	

GAFFEL SPIRITS

Mamma Nero	4,00	2 cl
Schwester Herz	4,00	
Papa Rhein	4,00	

WIR SERVIEREN JEDEN LONGDRINK IHRER WAHL



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

COLD DRINKS NON-ALCOHOLIC	0,20	0,25	0,33	0,75
Apollinaris Selection mineral water	–	3,60	–	8,50
Vio still mineral water	–	3,60	–	8,50
Coca Cola (1, 2, 3)	3,60	–	–	–
Coca Cola light, Coca Cola Zero (1, 2, 3, 6)	3,60	–	–	–
Fanta Orange	3,60	–	–	–
Sprite	3,60	–	–	–
Diesel	3,60	–	–	–
Orangina orange/ blood orange	–	3,80	–	–
SCHWEPPE				
Schwepes American Ginger Ale (1)	3,60	–	–	–
Schwepes Dry Tonic(4)	3,60	–	–	–
Schwepes Bitter Lemon (4, 7)	3,60	–	–	–
Schwepes Russian Wild Berry (7)	3,60	–	–	–
Schwepes Indian Tonic Water (4)	3,60	–	–	–
Schwepes Ginger Beer (7)	3,60	–	–	–
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water (4)	4,50	–	–	–
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water (4)	4,50	–	–	–
Gaffels Fassbrause lemon	–	–	3,80	–
JUICES Niehoffs Vaihinger	0,20	0,30	0,50	
Apple naturally cloudy -Direct juice-	3,60	4,80	–	–
Premium orange -Direct juice-	3,60	4,80	–	–
Pink grapefruit -Direct juice-	3,60	4,80	–	–
Tomato -Direct juice-	3,60	4,80	–	–
Pineapple juice	3,60	4,80	–	–
Blackcurrant nectar	3,60	4,80	–	–
Maracuja nectar	3,60	4,80	–	–
Rhubarb nectar	3,60	4,80	–	–
Cranberry nectar	3,60	4,80	–	–
Banana nectar	3,60	4,80	–	–
JUICE BEVERAGES mixed with sparkling water	0,20	0,30	0,50	
Apple naturally cloudy	3,60	4,80	6,00	–
Maracuja	3,60	4,80	6,00	–
Rhubarb	3,60	4,80	6,00	–
Elderflowers	3,60	4,80	6,00	–
Cranberry	3,60	4,80	6,00	–
Pink grapefruit	3,60	4,80	6,00	–
Blackcurrant	3,60	4,80	6,00	–

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) koffeinhaltig, (4) Chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel - enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Geschmacksverstärker, (9) taurinhaltig



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

BEER 0,20 0,30 0,33 0,40 0,50

Gaffel Kölsch - freshly tapped draught beer	2,30	-	-	4,30	-
--	-------------	---	---	-------------	---

Gaffel Kölsch non-alcoholic	-	-	3,50	-	-
-----------------------------	---	---	------	---	---

Schuss	2,30	-	-	4,30	-
--------	------	---	---	------	---

Radler	2,30	-	-	4,30	-
--------	------	---	---	------	---

Alster	2,30	-	-	4,30	-
--------	------	---	---	------	---

Gaffel Wiess	-	-	3,60	-	-
--------------	---	---	------	---	---

Veltins Pils - freshly tapped draught beer	2,30	-	-	-	-
---	-------------	---	---	---	---

Veltins Pils design-bottle	-	-	3,50	-	-
----------------------------	---	---	------	---	---

Grevensteiner country-style beer	-	-	3,50	-	-
----------------------------------	---	---	------	---	---

Veltins Pils non-alcoholic	-	-	3,50	-	-
----------------------------	---	---	------	---	---

Veltins Malzbier	-	-	3,50	-	-
------------------	---	---	------	---	---

Maisels Weisse Original - freshly tapped draught beer	-	3,50	-	-	5,60
--	---	-------------	---	---	-------------

Maisels Weisse non-alcoholic	-	-	-	-	5,60
------------------------------	---	---	---	---	------

Maisels Weisse Kristall	-	-	-	-	5,60
-------------------------	---	---	---	---	------

Bayreuther Hell	-	-	-	-	5,60
-----------------	---	---	---	---	------

POWERED BY RED BULL®	0,20l	0,25l			
-----------------------------	-------	-------	--	--	--

Red Bull® Energy Drink Alkoholfrei	-	4,50	-	-	
------------------------------------	---	------	---	---	--

Red Bull® Sugarfree Alkoholfrei	-	4,50	-	-	
---------------------------------	---	------	---	---	--

HOT DRINKS

CAFÉ - LAVAZZA, TORINO, ITALIA 1895 LA RESERVA DE TIERRA - BRASILE - PREMIUM BLEND

RESPONSIBLE AND SUSTAINABLE THROUGH SOCIAL COMMITMENT, ENVIRONMENTAL PROTECTION, FAIR PAYMENT AND PROMOTION OF EDUCATION IN THE CULTIVATION AREAS - RAINFOREST ALLIANCE

Café	3,20	Moccacino Latte Macchiato mit chocolate	4,50
Espresso	3,00	Grande Moccacino	5,50
Espresso Macchiato	3,10	Caramel Macchiato Latte Macchiato with caramel	4,50
Double Espresso	4,30	Grande Caramel Macchiato	5,50
Double Espresso Macchiato	4,40	Vanille Macchiato Latte Macchiato with vanilla	4,50
Cappuccino	3,80	Grande Vanille Macchiato	5,50
Flat White	4,60	Vanille Latte Frothed milk with vanilla	3,50
French milk coffee in a big cup	4,00	Grande Vanille Latte	4,20
Latte Macchiato	3,80	Grosse Chai Latte	3,50
Grande Latte Macchiato	4,80	Grande Chai Latte	4,20
Hot milk	2,80	Soy- Oat- Lactose free milk	Add 0,50
Hot milk with honey	3,30	Honey	0,50

**WE EXCLUSIVELY PROCESS ORGANIC FRESH MILK | ORGANIC SOY MILK | OATLEY OAT MILK
COFFEE VARIATIONS ARE ALSO AVAILABLE WITHOUT CAFFEIN**

CHOCOLATE & CO

Dark Chocolate White chocolate	3,20	Dark chocolate White chocolate with cream	3,70
Chocolate chips with frothed organic milk		Chocolate chips, frothed organic milk, cream	
Childrens chocolate	1,20	Childrens cappuccino	1,20
Frothed organic milk mit Nesquik		Frothed organic milk	

HOT IN THE GLASS

Hot Lemon Freshly-squeezed	3,20	Hot lemon with honey Freshly-squeezed	3,50
Peppermint Fresh peppermint leaves	4,50	Ginger Fresh ginger sclices	4,50

TEA IN THE GLASS Whittington Superior Teas - Whole leaves in a pyramid tea filter

Nilgiri Blue Mountain - Organic Black tea from India	3,30
Gunpowder - Organic Rolled leaves of green tea from China	3,30
Caramel Vanilla Rooibos - Organic Southafrican rooibos with vanilla und caramel	3,30
English Breakfast Imperial Black tea from the heights of Ceylon and Assam	3,30
Earl Grey Supreme Black tea, bergamot and cornflower	3,30
Darjeeling Black tea from the Himalaya	3,30
Pure Green Jasmine Green tea with jasmin blossoms	3,30
Red Spring Red fruits	3,30

TEA IN THE POT Cologne Teahouse

Earl Grey - Organic Finest darjeelingtee mit bergamot, lemony in the taste	6,80
Irish Breakfast Broken - Organic Powerful blend from ceylon- and assam teas	6,80
Alibabas 40 fragrances	6,80
Black and green tea, sunflowers, rose blossoms, jasmin blossoms, jackfruit-peach-vanilla-taste	
Vanilla lemongras - Organic Herbal tea with greenoibos, vanilla pieces, lemongrass, apple- and orangen pieces	6,80
Vanilla Excelsior Darjeeling tea mit genuine bourbon vanilla	6,80
Japan Sencha - Organic Light Sencha with light green infusion and superb flavour	6,80
Bamboo leaves green - Organic Sencha with bamboo, grapefruit, sunflowers, papaya and rose blossoms	6,80
Rooibos naturally - Organic Southafrican tea, mild and aromatic taste	6,80
Black Chai Blend from assam- und chines tea mit cinnamon bark, ginger, cloves, cardamon, fennel and anise	6,80
Peppermint Fresh peppermint leaves	6,80
Ginger Fresh ginger slices	6,80



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

BREAKFAST **DAILY UNTIL 4 pm**

SMALL BREAKFAST VEGETARIAN	6,90
Italian country bread 1 bread roll Butter Jam Nutella	
FRENCH BREAKFAST VEGETARIAN	7,30
1 croissant Italian country bread Butter Jam Nutella	
CHEESE BREAKFAST VEGETARIAN	15,80
Comté Brie Middle aged Gouda (1+2) Gorgonzola Cream cheese Mozzarella - Cherry tomato Olives Italian country bread 2 Bread rolls Brown bread Whole grain bread Butter 2 different jams Nutella	
BALTHASAR BREAKFAST	16,80
Cooked ham (2) Italian salami (2+7) Serrano ham Middle aged Gouda (1+2) Cream cheese Italian country bread 2 bread rolls Dark rye bread Whole grain bread butter 2 different jams Nutella	
ENGLISH BREAKFAST	17,50
Bratwurst Baked beans Organic scrambled or fried eggs Bacon (2+7+8) Toast Butter	
NORWEGIAN BREAKFAST	17,50
Norwegian smoked salmon with horseradish Organic scrambled or fried eggs Dark rye bread Butter	
VEGGIE BREAKFAST VEGAN	17,50
Coconut soy yogurt with fresh fruits Beetroot spread Hummus Avocado with vine tomatoes Roasted country bread	

BREAKFAST SPECIALS **DAILY UNTIL 4 pm**

NORWEGIAN SMOKED SALMON WITH HORSERADISH	7,90
BEETROOT SPREAD VEGAN OR HUMMUS VEGETARIAN	4,60
AVOCADO VINE TOMATO VEGAN	6,40
ROASTED WHOLE GRAIN BREAD BEETROOT SPREAD ARUGULA WALNUTS VEGAN	6,90
PROATS POWER PROTEINS VEGETARIAN	7,80
Overnight oats Greek yogurt Guava puree Raspberries Blueberries Cashew nuts Maple syrup	
BAKED OATMEAL THE HEALTHY ONE VEGAN	7,80
Baked porridge casserole Almonds Banana Apple Coconut soy yogurt Agave syrup	
SKYR ROYAL THE MOUNTAIN CLIMBER VEGETARISCH	8,30
Skyr Puffed spelled Raspberry pulp Macadamia Crunch	

SANDWICH BREAD ROLL* SANDWICH MULTI GRAIN BREAD ROLL*	3,80	4,30
---	------	------

*With Serrano ham (2) | Cooked ham (2) | Italian salami (2+7) | Cologne liverwurst (2+7+8)
Comté | Brie | Middle aged Gouda (1+2)

FRESHLY PRESSED JUICE **DAILY UNTIL 4 pm**

ORANGE APPLE CARROT ORANGE VEGAN	0,20	1,00
BEET ROOT WITH APPLE AND ORGANGE VEGAN	5,70	7,00
GINGER SHOT IN THE FRESH JUICE VEGAN	6,30	7,50
	1,20	

ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGIC INGREDIENTS

(1) with colorant, (2) with preservative, (3) caffeinated, (4) quinine, (6) with sweetener contains phenylalanine,
(7) with antioxidant, (8) with flavor enhancer, (9) taurine



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

EGGS & CO **DAILY UNTIL 4 pm**

TO ALL EGG DISHES WE SERVE ITALIAN COUNTRY BREAD AND BUTTER

WE USE STRICTLY ORGANIC EGGS FROM THE FARMING COMMUNITY ALPERMÜHLE

SRI LANKAN OMELETTE 3 organic eggs curry leaves red onions 7 chili Garlic	9,60	GREEK SCRAMBLED EGGS 3 organic eggs Greek Feta cheese Vine tomatoes	8,90
FARMERS OMELETTE 3 organic eggs Onion Potatoe Mushrooms	9,60	3 ORGANIC SCRAMBLED OR FRIED EGGS WITH BACON OR HAM	7,00 8,00
ITALIAN SCRAMBLED EGGS 3 organic eggs Vine tomatoes Fresh basil	9,00	3 ORGANIC SCRAMBLED WITH MUSHROOMS ONIONS HERBS	7,60

BENEDICT

EGGS BENEDICT 2 poached organic eggs Roasted bacon Sauce Hollandaise On brioche	12,00	EGGS BENEDICT ROYAL 2 poached organic eggs Norwegian smoked salmon Sauce Hollandaise On brioche	14,50
EGG BENEDICT GREEN AND RED 2 poached organic eggs Avocado Vine tomato Sauce Choron On roasted country bread	13,50		

MAX & CO **DAILY UNTIL 4 pm**

STRAMMER MAX 3 fried eggs on roasted sourdough bread Cooked ham (2) Tomato Pickled cucumber	10,00	STRAMMER MAX & MORITZ 3 fried eggs on roasted sourdough bread Cooked Ham (2) Gouda (1+2) tomato Pickled cucumber	11,00
STRAMMER MORITZ 3 fried eggs on roasted sourdough bread Gouda (1+2) Tomato Pickled cucumber	10,00	NELSON BURGER Whole grain bread Chicken breast Gouda (1+2) Arugula Mayonnaise 2 organic fried eggs	11,00

YOGURT & CO **DAILY UNTIL 4 pm**

GREEK YOGURT WITH FRESH FRUITS WITH HONEY VEGETARIAN	7,80	8,30
COCONUT SOY YOGURT WITH FRESH FRUITS AGAVE SYRUP VEGAN	7,80	8,30
FRUIT BOWL WITH FRUIT OF THE SEASON VEGAN		7,00
BALTHASARS HOMESTYLE GRANOLA ROASTED IN THE OVEN WITH MAPLE SYRUP Homemade muesli Cranberries Quinoa pops Millet Oats Spelt Coconut flakes Almonds Hazelnuts Sunflower seets Fresh fruit With Greek yogurt VEGETARIAN With coconut soy yogurt VEGAN		9,60
CHIA SUPERFOOD BOWL VEGETARIAN WITHOUT OAT CHOCOLATE CRUNCH VEGAN		10,00
Balthasars homemade coconut chia pudding Oat chocolate crunch Spelt flakes Goji Fresh berries Banana		
ACAI SUPERFOOD BOWL Acai berries Fresh fruit Homemade nut granola VEGETARISCH		11,00

PANCAKE & FRENCH TOAST **DAILY UNTIL 4 pm**

PANCAKE MAPLE SYRUP VEGETARIAN		7,80
PANCAKE BLUEBERRIES MAPLE SYRUP VEGETARIAN		10,50
PANCAKE BANANA CHOCOLATE SYRUP VEGETARIAN		10,50
PANCAKE FRESH FRUITS MAPLE SYRUP VEGETARIAN		10,80
FRENCH TOAST NATURAL MAPLE SYRUP VEGETARIAN WITH ROASTED BACON (2+7+8)	7,50	8,50
FRENCH TOAST FRESH FRUITS MAPLE SYRUP VEGETARIAN		10,50

ALL DISHES MAY CONTAIN ALLERGIC INGREDIENTS

(1) with colorant, (2) with preservative, (3) caffeinated, (4) quinine, (6) with sweetener contains phenylalanine, (7) with antioxidant, (8) with flavor enhancer, (9) taurine