



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

MEDITERRANE FISCHSUPPE	12,60
SCAMPI KABELJAU VENUSMUSCHELN MAJORAN PAPRIKA ZWIEBELN CHILI	
ZIEGENKÄSE-ROTE BETE ROULADE	15,80
GERÄUCHERTE MAKRELE APFELGEL RADIESCHEN APFELCHUTNEY	
QUINOA TABOULEH CARPACCIO VON GERÄUCHERTEM TOFU VEGAN	13,60
KIRSCHTOMATEN GURKEN FRÜHLINGSZWEIBEL MINZE KORIANDER PETERSILE	
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	17,40
VITELLO TONNATO	18,40
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
FRUTTI DI MARE ALLA PESCATORA	20,60
PATAGONICA CALAMARI GARNELEN VENUSMUSCHELN KNOBLAUCH CHILI PETERSILIE WEISSWEIN	
TATAKI VOM RINDERFILET (ROH KURZ ANGERÖSTET)	19,80
SHERRYBOHNEN SESAMÖL-SALSA GERÖSTETES LANDBROT	
ANTIPASTO MISTO FÜR EINE PERSON FÜR ZWEI PERSONEN	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

SALADE DE CHÈVRE VEGETARISCH	16,80
MARINIERTE SALATHERZEN KUMATO TOMATE GERÖSTETE NÜSSE	
AUTUMN PUMPKIN BOWL VEGETARISCH ODER MIT GERÄUCHERTER MAKRELE	16,80 19,80
HERBSTSALATE KÜRBIS KÜRBIS CHUTNEY OFENKÜRBIS KÜRBISPÜREE FROZEN PUMPKIN	
CAJUN-HÄHNCHENSALAT ROMANA FELDSALAT GEGRILLTE MANGO ROTE ZWIEBEL	21,80
AVOCADO PEKANNUSS SESAM LIMETTENDRESSING	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	23,60
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	
SALADE NICOISE FRISCHER THUNFISCH (HALBROH SUSHIQUALITÄT) ROMANAHERZEN	26,80
BIO-EI SARDELLEN KAPERN GRÜNE BOHNEN KIRSCHTOMATEN KARTOFFELN	

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN **APULISCHES LANDBROT** | **OLIO DI OLIVA** EXTRA VERGINE

p.P. 1,50



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

PASTA AL RAGOUT DI AGNELLO HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE LAMMRAGOUT PARMIGIANO DI POVERE	17,30
GNOCCI CON FUNGHI VEGETARISCH	16,80
HAUSGEMACHTE GNOCCI KRÄUTERSEITLINGE CREME DOUBLE PARMESAN	
HAUSGEMACHTE TORTELLONI 'HIMMEL UN ÄÄD' VEGETARISCH	19,30
BLUTWURST-TORTELLONI CIDRESAUCE RÖSTZWIEBLN GEBACKENE BLUTWURST APFELGELEE	
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN	23,60
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ALLA PESCADORA	24,60
PATAGONICA CALAMARI GARNELEN VENUSMUSCHELN KNOBLAUCH CHILI PETERSILIE WEISSWEIN	

HAUPTGERICHTE

JUNGLE CURRY VEGAN	17,80
THAI AUBERGINE OKRASCHOTE ZUCKERSCHOTE WILDER BROKKOLI BASMATIREIS VEGANER JOGHURTDIP	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
SPANFERKELRÜCKEN HONIG-THYMIAN LACK SAUERAMPFER-SPINAT GEMÜSE GNOCCHO ROMANO	27,60
RINDERROULADE GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE SPECKBOHNEN	28,00
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	29,80
HANDGEANGELTER KABELJAU IM WIRSINGBLATT	27,80
GARNELENFARCE MISOSAUCE WIRSING ROT GESCHMORTE KARTOFFEL	
THUNFISCHSTEAK (SUSHIQUALITÄT HALBROH)	36,00
CHILI-GARNELEN WASABIREIS IM LAUCHBLATT HORENSO WILDER BROKKOLI	

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS VEGETARISCH	5,50
KUCHEN NACH TAGESANGEBOT IM GLAS VEGETARISCH	5,50
CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
JOGHURT MOUSSE VEGETARISCH	10,40
ANANASRAGOUT BAISER WEISSES SCHOKOLADENEIS KOKOS-MILCHREIS-BÄLLCHEN	
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VEGETARISCH	10,60
MASCARPONE-TONKA EISCREME SAUERKIRSCHEN SCHOKOERDE	
BALTHASARS KÄSEVARIATION HAUSGEMACHTES FRÜCHTEBROT VEGETARISCH	15,80

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

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN