



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

MARONENCREMESUPPE VANILLESCHAUM PORTWEINREDUKTION VEGETARISCH	9,30
KÜRBIS-INGWER-KOKOSSUPPE VEGAN ODER MIT GEBRATENEM GARNELENSPIESS	8,60 12,60
BURRATA DI BUFFALA VEGETARISCH	15,80
ORANGE GERÖSTETE KORIANDERSAMEN WILDKRÄUTER LAVENDELÖL	
1/2 DUTZEND AUSTERN FINES DE CLAIR SCHALOTTENVINAIGRETTE JEDE ZUSÄTZLICHE AUSTER + 4,50	27,00
GERÄUCHERTER TOFU VEGAN	14,80
WILDER BROKKOLI SHIMEJI PILZE SÜSSKARTOFFELPÜREE TERIYAKI	
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	17,40
FRANCESINHA BALTHASAR	18,30
KALBSMEDAILLON SCAMPI CHORIZO CHEDDAR CHILI BIER-WHISKY SAUCE	
VITELLO TONNATO	18,40
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
BEEF TATAR ROHES BIO-EIGELB GERÖSTETES LANDBROT WILDKRÄUTER	19,30
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 LACHS TATAKI AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	23,80

SALATE

SALADE HIVER VEGETARISCH GEBACKENE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN	16,80
ROTE BETE CARPACCIO FELDSALAT FRISÉE ROSA GRAPEFRUIT KARAMELLISIERTE WALNÜSSE	
ARTICHAUT NICOISE VEGETARISCH GEBRATENE ARTISCHOCKEN ROMANAHERZEN	18,60
BIO-EI KAPERN GRÜNE BOHNEN KIRSCHTOMATEN KARTOFFELN	
KERALA SALAT HÄHNCHENBRUST INDISCHER ROTKOHLSALAT ROMANAHERZEN ANANAS CHUTNEY	21,80
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	23,60
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	
GEBRATENES LACHSFILET GURKENSALAT DILL-SCHMANDDRESSING	24,80

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

p.P. 1,50



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

TROFIE AL ALFREDO VEGETARISCH	14,80
FRISCHE PASTA CIME DI RAPA SCAMORZA KNOBLAUCH SCHALOTTE FRISCHE TOMATE PARMESAN	
SPAGHETTI CARBONARA GRIEBEN VOM IBERICO ROHES BIO EIGELB PARMIGGIANO REGGIANO	15,30
GNOCCHI TARTUFFATA VEGETARISCH	27,80
HAUSGEMACHTE GNOCCHI TRÜFFELVELOUTÉ FRISCHER BURGUNDERTRÜFFEL	
RAVIOLONE CASTAGNE HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN MARONEN FRIKASSE VON DER ENTENKEULE EGGERLINGE ERBSEN MARONENCRUNCH	21,80
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN	23,60

HAUPTGERICHTE

INDISCHES GEMÜSECURRY VEGAN	17,80
KÜRBIS KICHERERBSEN ROTE RÜBEN KOKOS-DIP PAPADAM BASMATIREIS	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	19,30
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
CAPRIOLO IN SALMÌ	24,60
SÜDTIROLER REHRAGOUT HAUSGEMACHTE THYMIAN-GNOCCHETTI KRÄUTERSCHMAND	
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	29,80
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN WACHOLDER-HAGEBUTTENSauce SAUTIERTE ROSENKOHLBLÄTTER BRIOCHE KNÖDEL PORTWEIN-BIRNENCHUTNEY	36,80
BALTHASARS GÄNSEBRUST GLACIERTE MARONEN APFEL-ROTKOHL GNOCCHO ROMANO	42,00
LACHSFILET 'LABEL ROUGE' LAUCHRAHMGEMÜSE LILA KARTOFFELKUCHEN	32,60
AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ERBSENRISSOTTO RINGELBETE VERMOUTH-ESPUMA	34,80

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS VEGETARISCH	5,50
KUCHEN NACH TAGESANGEBOT IM GLAS VEGETARISCH	5,50
CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VEGETARISCH	10,60
CHRISTSTOLLEN PARFAIT VEGETARISCH	13,60
WALNUSSEBROWNIE MARINIERTER KUMQUATS RUM GEFLÄMMTES BAISER	
ORIGINAL ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN VEGETARISCH	FÜR 2 PERSONEN AB 18.00 UHR ZUBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN 22,00
ZWETSCHGENRÖSTER VANILLEEIS	
BALTHASARS KÄSEVARIATION ZIMMERMANN'S SCHWARZBROT FEIGENSENF 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