



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

BLUMENKOHLSUPPE GRANATAPFEL PETERSILIENÖL VEGAN	8,90
LA BISQUE DES CREVETTES GARNELENCREMESUPPE	12,60
CARPACCIO VON WURZELGEMÜSE BURRATA-ESPUMA BASILIKUMGEL VEGETARISCH	12,30
AUSTERN 1/2 DUTZEND FINES DE CLAIR SCHALOTTENVINAIGRETTE JEDE ZUSÄTZLICHE AUSTER + 5,00	29,80
GEFÜLLTE CALAMARI SHITAKE SPITZKOHL MISOMAYO SHISOKRESSE	16,40
DREIERLEI TATAR	18,60
GERÄUCHERTER UND FRISCHER LACHS ROTE BETE SCHWARZBROT GRANATAPFEL MEERETTICHCREME	
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	19,00
SÜDTIROLER WILDSCHWEINBRATWURST WIRSING RÖSTBROT HONIGSENF	13,80
VITELLO TONNATO	20,60
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
ANTIPASTO MISTO FÜR EINE PERSON FÜR ZWEI PERSONEN	16,50 28,90
PROSCIUTTO MELONE VITELLO TONNATO CAPRESE VERDURE MISTE SALAT VON BELUGALINSEN OLIVE PARMIGIANO	
CONTRA CARPACCIO KURZ GEBRATENE SCHEIBEN VOM PREMIUM RINDERFILET	24,80
STAUDENSELLERIE ZITRONE PARMESAN OLIVENÖL	
TRIS DI BALTHASAR CARPACCIO CLASSICO VOM PREMIUM RINDERFILET VITELLO TONNATO LACHS TATAKI AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	26,40

SALATE

SALADE HIVER VEGETARISCH GEBACKENE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN	18,60
ROTE BETE CARPACCIO FELDSALAT FRISÉE ROSA GRAPEFRUIT KARAMELLISIERTE WALNÜSSE	
BOWL 'BONNES INTENTIONS' VEGAN ODER MIT LACHS TATAKI	18,00 24,00
JUNGE SPINATBLÄTTER EDAMAME FLOWER SPROUTS BELUGALINSEN KIRSCHTOMATE MÖHRE AVOCADO SOJAJOGHURT DIP CASHEWKERNE GOJIBEEREN	
KREOLISCHER GARNELENSALAT	22,90
FRISÉE FELDSALAT ROTE ZWIEBELN KAKIFRUCHT AVOCADO PEKANNUSS LIMETTENDRESSING	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	25,60
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	

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

p.P. 2,00



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

FREGOLA SARDA CON VERDURA VERDE GRÜNES GEMÜSE SCHALOTTE PARMESAN VEGETARISCH	15,90
TORTELLONI RICOTTA A LA PIEMONTESE VEGETARISCH	16,40
HAUSGEMACHTE PASTA TOMATENRAGOUT JUNGER SPINAT PINIENKERNE PARMESAN	
GNOCCHI DI BARBABIETOLA VEGETARISCH	17,30
HAUSGEMACHTE GNOCCHI ROTE BETE CARPACCIO ZIEGENKÄSECREME	
STROZZAPRETI SPEZZATINO DI VITELLO	25,80
KALBSRAGOUT SPITZMORCHEL VELOUTE PARMESAN	
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN	26,00

HAUPTGERICHTE

INDIAN CABBAGE CURRY SPICY VEGAN	18,90
DREIERLEI KOHL SPICY KARTOFFELBÄLLCHEN DUFTREIS RAITA	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	20,80
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
GEFÜLLTE KEULE VOM KIKOK-MAISHÄHNCHEN SALSICCIA-FARCE GETROCKNETE TOMATE PINIENKERNE SAFRANSAUCE BLATTSPINAT GEBACKENE POLENTA FRIES	27,80
STIFFATO VOM LAMM GRÜNE BOHNEN KARTOFFELPÜREE	28,60
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	32,80
DUETT VOM ROTHIRSCH MEDAILLON UND GULASCH	39,80
FLOWER SPROUTS GETRÜFFELTE KARTOFFELKROKETTEN QUITTENCHUTNEY	
THUNFISCHSTEAK A LA ALGARVE WILDER BROKKOLI BATATAS AO MURRO	38,00

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE IM GLAS VEGETARISCH	6,00
KUCHEN NACH TAGESANGEBOT IM GLAS VEGETARISCH	6,00
CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH	8,60
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VEGETARISCH	11,40
LA PARFAITE CONCLUSION DER KRÖNENDE ABSCHLUSS VEGETARISCH	14,00
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MEERSALZ SCHOKOCRUMBLE WEISSES SCHOKOLADENEIS MOHNSCHOKOLADEN ZWETSCHENRÖSTER	
BALTHASARS KÄSEVARIATION ZIMMERMANN'S SCHWARZBROT FEIGENSENF VEGETARISCH	17,50

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	p.P.	2,00
--	------	------

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN