



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE KERBELKLÖSSCHEN BÄRLAUCHÖL VEGETARISCH	9,30
GEBRATENER PULPOARM BOHNEN-PULPOSALAT GERÄUCHERTE PAPRIKACREME BÄRLAUCHPESTO	17,90
LACHS SASHIMI WEISSER SPARGEL INGWER-SESAMMARINADE REISPAPIER	18,60
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM KALBSRÜCKEN	18,90
WEISSER SPARGEL MADAGASKAR PFEFFER - ERDBEERRAGOUT BRATKARTOFFELSALAT SPECK	
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	19,00
VITELLO TONNATO	20,60
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
AUSTERN 1/2 DUTZEND FINE DE CLAIRE SCHALOTTENVINAIGRETTE JEDE ZUSÄTZLICHE AUSTER -	5,00 29,80
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	
AYURVEDA BOWL VEGAN ODER MIT LACHS TERIYAKI	18,00 22,00
BABYSPINAT QUINOA EDAMAME WEISSER SPARGEL AVOCADO-MANDELMUS ERDBEEREN SÜSSKARTOFFELN MARINIERTER CORDYCEPS-PILZE MISO-DIP	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE	26,80
FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	
SALADE NICOISE FRISCHER THUNFISCH (HALBROH SUSHIQUALITÄT) ROMANAHERZEN	29,30
BIO-EI SARDELLEN KAPERN GRÜNE BOHNEN KIRSCHTOMATEN KARTOFFELN	
AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	p.P. 2,00

DAS RAUCHEN VON ZIGARRILLOS, ZIGARREN, PFEIFEN UND CANNABIS IST AUF DER TERRASSE NICHT GESTATTET. VIELEN DANK FÜR EUER VERSTÄNDNIS.

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

GNOCCHI DI PATATE VEGETARISCH HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI GEMÜSEVELOUTE KNUSPRIGE ZWIEBELN HÜTTENKÄSE PARMESAN	17,30
PASTA AL RAGU DI POLLO WEISSE BOLOGNESE VOM KIKOK-MAISHÄHNCHEN PARMESAN	18,30
TORTELLONI ASPARGO VEGETARISCH HAUSGEMACHTE PASTA WEISSER UND GRÜNER SPARGEL PARMIGGIANO DI POVERE	18,60
LINGUINE MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN GRÜNER SPARGEL SCHALOTTE KNOBLAUCH TOMATISIERTER KRUSTENTIERFOND	21,00
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET GEHOBELTER PARMESAN	26,00

HAUPTGERICHTE

MANGO-SÜSSKARTOFFEL CURRY SPICY VEGAN BASMATIREIS KAROTTEN-ORANGEN SAMBAL	18,90
CHICKEN-TIKKA-MASSALA HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	20,80
SUPRÊME VOM KIKOK MAISHÄHNCHEN KRÄUTER DER PROVENCE RISOTTO VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL BÄRLAUCHPESTO SÜSSKARTOFFELCHIPS	26,80
BOEUF À LA MODE RINDERSCHMORBRATEN SAUERAMPFER-BLATTSPINAT POMMES PAVÉ	27,40
DEUTSCHER WEISSER SPARGEL FRÜHKARTOFFELN GESCHÄUMTE SAUCE HOLLANDAISE VEGETARISCH AUF WUNSCH DAZU 1 WIENER SCHNITZEL 14,00 ODER GEBRATENES LACHSFILET 15,00	23,00
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	32,80
DORADE ROYAL AVOCADO SPITZPAPRIKA ROMANA WILDKRÄUTER MISODRESSING	33,00

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
OFFENER RHABARBERSTRUDEL VEGETARISCH CRUMBLE WEISSE SCHOKOLADENESPUMA ERDBEERSORBET PISTAZIE	12,80
BALTHASARS KÄSEVARIATION ZIMMERMANN'S SCHWARZBROT FEIGENSENF VEGETARISCH	17,50

DAS RAUCHEN VON ZIGARRILLOS, ZIGARREN, PFEIFEN UND CANNABIS IST AUF DER TERRASSE NICHT GESTATTET. VIELEN DANK FÜR EUER VERSTÄNDNIS.

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN