



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## BALTHASARS FLEISCHEREI

### BALTHASARS PREMIUM STEAKS

400° LAVASTEIN GRILL – DAS BESTE FÜR UNSERE PREMIUM STEAKS. FLEUR DE SEL, SCHWARZER BORNEO-PFEFFER, FEUER UND LEIDENSCHAFT - SO ENTFALTEN UNSERE STEAKS IHR VOLLES UND NATÜRLICHES AROMA.

### BALTHASARS ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

DAS SCHMACKHAFTE ARGENTINE BEEF STAMMT VON RINDERN, DIE UNTER FREIEM HIMMEL LEBEN UND NICHT ZUSÄTZLICH MIT GETREIDE GEFÜTTERT WERDEN. DIE RINDER ENTSCHEIDEN SO SELBST ÜBER IHRE ERNÄHRUNG. AUF DEN WEITLÄUFIGEN WEIDEGRÜNEN ARGENTINIENS HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN 100 SAFTIGEN GRASSORTEN. DAS STEAK IST FEST IN DER KONSISTENZ, SAFTIG UND AROMATISCH IM GESCHMACK.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (180 GRAMM) VOM LAVASTEINGRILL	36,00
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (250 GRAMM) VOM LAVASTEINGRILL	47,00
"CHATEAUBRIAND" VOM BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (600 GRAMM) 'Garzeit 40-50 Min.'	108,00

### BALTHASARS ARGENTINE BEEF PRIME RIB

DIESES STEAK WIRD AUS DER HOCHRIFFE GESCHNITTEN UND IST AUCH ALS RIB EYE STEAK ODER ENTRECÔTE BEKANNT. UNSER "GENTLEMENS CUT" VOM ARGENTINE BEEF AUS FREILANDHALTUNG IST AUSGEWOGEN MARMORIERT, BESONDERS SAFTIG UND WUNDERBAR WÜRZIG IM GESCHMACK.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RIB EYE STEAK (300 GRAMM)	36,50
--------------------------------------------------------------	-------

### BALTHASARS ARGENTINE BEEF STRIPLON GRAIN FED 'Our Best of the Best'

DIESES PREMIUM ARGENTINE RUMPSTEAK WIRD AUS DER MITTE DER RINDERLENDE GESCHNITTEN. DIE RINDER DER RASSEN BLACK ANGUS WACHSEN 15 MONATE AUF GROSSEN WEIDEN AUF UND ERHALTEN ZUM ENDE DER AUFZUCHT EINE FUTTERMISCHUNG AUS MAIS UND GETREIDE. DIES VERLEIHT DEM STEAK SEINE REICHHALTIGE, FEINE MARMORIERUNG, SEIN HERAUSRAGENDES AROMA UND SEINEN BESONDERS ZARTEN BISS. HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE. AUF LAVASTEINEN GEGRILLTES PREMIUM ARGENTINE RUMPSTEAK (300 GRAMM)

43,00

### BALTHASARS AMERICAN BEEF FLANK STEAK

DER TREND SCHNITT AUS AMERIKA IST DER FLANK CUT VOM BLACK ANGUS RIND. DAS FLANK STEAK IST FEIN MARMORIERT, GESCHMACKSINTENSIV UND SAFTIG. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINEN SEHR GERINGEN FETTANTEIL AUS UND IST DADURCH ETWAS FESTER IM BISS.

AMERICAN BEEF FLANK STEAK (300 GRAMM) VOM 400° LAVASTEINGRILL	36,50
---------------------------------------------------------------	-------

### BALTHASARS IBERICO

DAS FLEISCH VOM IBERICO SCHWEIN MIT SEINEM AROMATISCHEN UND NUSSIGEN GESCHMACK IST EINE BESONDERE DELIKATESSE. DIE SCHWEINE ERNÄHREN SICH HAUPTSÄCHLICH VON KORKEICHELN UND DIES SORGT FÜR EINE INTENSIVE MARMORIERUNG. DER ANTEIL AN OMEGA-3 UND OMEGA-6 FETTSÄUREN IST HOCH UND IN EINEM AUSGEWOGENEN UND GESUNDHEITSFÖRDERNDEN VERHÄLTNIS.

GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM IBERICO SCHWEIN (300 GRAMM)	33,00
--------------------------------------------------------	-------

### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM GEGRILLTEN STEAK

BALTHASARS PERFECT FRENCH FRIES	6,50
FRENCH FRIES   SOMMERTRÜFFEL   PARMESAN	11,00
GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF	6,50
MEDITERRANES GEMÜSE	6,50
JUNGER BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN	6,50
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	5,00
GEMISCHTER SALAT	8,00

### WÄHLEN SIE IHRE SAUCEN ZUM GEGRILLTEN STEAK

CHIMICHURRI	4,50
DEMI-GLACE	4,50
AUSTRALISCHE BARBECUE SAUCE	4,50
TRÜFFEL MAYONNAISE	4,50
AIOLI	3,00
KRÄUTERBUTTER	3,00
PFIFFERLINGSSAUCE	7,50

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN