



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

**BALTHASARS FLEISCHEREI** täglich ab 12.00 Uhr

## BALTHASARS STEAKS

**400° LAVASTEIN GRILL – DAS BESTE FÜR UNSERE PREMIUM STEAKS. FLEUR DE SEL, SCHWARZER BORNEO-PFEFFER UND FEUER - 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 ENTSCHIEDEN 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	23,50€
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET (250 GRAMM) VOM LAVASTEINGRILL	29,80€

### BALTHASARS ARGENTINE BEEF PRIME RIB

DIESES STEAK WIRD AUS DER HOCHRIPPE GESCHNITTEN UND IST AUCH ALS RIB EYE STEAK ODER ENTRECÔTE BEKANT. 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)	24,80€
--	--------

### BALTHASARS ARGENTINE BEEF SIRLOIN

DER KLASSIKER AUS DEM HINTEREN TEIL DER RINDERLENDE GESCHNITTEN. SAFTIG UND AROMATISCH IST ES PERFEKT FÜR DEN 400° LAVASTEINGRILL GEEIGNET. ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM HÜFTSTEAK (300 GRAMM)

18,80€

### BALTHASARS AMERICAN BEEF STRIPLOIN 'Our Best of the Best'

DIESES PREMIUM US-RUMPSTEAK IST AUCH UNTER DEM NAMEN „NEW YORK STRIP STEAK“ BEKANT UND WIRD AUS DER MITTE DER RINDERLENDE GESCHNITTEN. DIE RINDER DER RASSEN HEREFORD UND BLACK ANGUS WACHSEN 15 MONATE AUF GROSSEN WEIDEN AUF UND ERHALTEN ZUM ENDE DER AUZUCHT EINE FUTTERMISCHUNG AUS MAIS, GETREIDE, HEU UND LUZERNE. DIES VERLEIHT DEM STEAK SEINE REICHHALTIGE, FEINE MARMORIERUNG, SEIN HERAUSRAGENDES AROMA UND SEINEN BESONDERS ZARTEN BISS. HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE.

AUF LAVASTEINEN GEGRILLTES PREMIUM US-RUMPSTEAK (300 GRAMM)	29,60€
---	--------

### BALTHASARS AMERICAN BEEF FLANK STEAK

DER TREND SCHNITT AUS DEN USA IST DER FLANK CUT VOM BLACK ANGUS RIND. ES STAMMT VON DER CREEK STONE FARM IM MITTLEREN WESTEN DER USA. DAS FLANK STEAK IST FEIN MARMORIERT, GESCHMACKSINTENSIV UND SAFTIG. ES ZEICHNET SICH DURCH SEINEN GERINGEN FETTANTEIL AUS UND IST DADURCH ETWAS FESTER IM BISS.

US BEEF FLANK STEAK (300 GRAMM) VOM 400° LAVASTEINGRILL	25,80€
---	--------

### BERKSHIRE – DIE ÄLTESTE ENGLISCHE EDELSCHWEINRASSE

BERKSHIRE SCHWEINE SIND SEIT VIELEN JAHREN –NICHT NUR IN JAPAN-ALS KUROBUTA ODER BLACK PORK BEKANT. IHR FLEISCH GILT ALS DAS EDELSTE SCHWEINEFLEISCH DER WELT. AUFGRUND DER TEXTUR WIRD ES MIT DEM JAPANISCHEN KOBE, BEI UNS ALS WAGYU BEKANT, AUF EINE STUFE GESTELLT. ARTGERECHTE TIERHALTUNG UND DIE AUZUCHT OHNE MASTBESCHLEUNIGER GARANTIEREN DIE HÖCHSTE QUALITÄT.

GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM BERKSHIRE EDELSCHWEIN (300 GRAMM)	18,80€
--	--------

### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

#### ZUM GEGRILLTEN STEAK

BALTHASARS PERFECT FRENCH FRIES	4,50€
GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF	5,00€
MEDITERRANES GEMÜSE	4,00€
JUNGER BLATTSPINAT MIT SCHALOTTE	3,50€
OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	3,50€
GEMISCHTER SALAT	5,00€

### WÄHLEN SIE IHRE SAUCEN

#### ZUM GEGRILLTEN STEAK

BALTHASARS BBQ SAUCE	2,50€
GREEN PEPPER SAUCE	3,50€
SAUCE BÉARNAISE	3,00€
CHIMICHURRI	2,00€
AIOLI	2,50€
KRÄUTERBUTTER	2,00€