



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## VORSPEISEN

PARMESANKÄSE „GRANA PADANO“, KALAMATA OLIVEN UND APULISCHES LANDBROT <b>VEGETARISCH</b>	5,80 €
MINESTRA DI POMODORI <b>VEGAN</b>	5,80 €
ITALIENISCHE TOMATENSUPPE MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL UND BASILIKUM	
SPARGELCREMESUPPE MIT KERBEL <b>VEGETARISCH</b>	6,60 €
GERÖSTETE BRUSCHETTA MIT RUCOLA, TOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN <b>VEGETARISCH</b>	6,90 €
GRATINIERTER WEISSER SPARGEL MIT PARMESAN UND ZERLASSENER BUTTER	11,80 €
VITELLO TONNATO	12,90 €
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHCREME, SARDELLEN UND KAPERN	
THUNFISCH TERIYAKI (HALBROH) AUF ROTKOHL-INGWERSALAT	14,30 €
ANTIPASTO MISTO <b>FÜR EINE PERSON   FÜR ZWEI PERSONEN</b>	11,60 € 15,90 €
PROSCIUTTO, MELONE, VITELLO TONNATO, MOZZARELLA CAPRESE, VERDURE MISTE, SALAT VON BELUGALINSEN, OLIVEN, PARMIGIANO	
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN	13,80 €
WILDWASSERGARNELEN MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN UND KNOBLAUCH GEBRATEN, DAZU AIOLI	17,80 €

## SALATE

RUCOLASALAT MIT OFENKARTOFFEL UND KRÄUTERQUARK <b>VEGETARISCH</b>	9,60 €
HÄHNCHENSATÉ MIT ERDNUSSCREME AUF BLATTSALATEN	12,70 €
GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT TOMATE, GURKE, GERÖSTETEN KERNEN <b>VEGETARISCH</b> UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS	12,80 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF AN ROTE-BETE-APFEL SALAT	13,60 €
GEBRATENER WEISSER UND GRÜNER SPARGEL AUF FRÜHLINGSSALAT	14,80 €
BUDDHA BOWL <b>VEGAN</b>	15,80 €
ROTE BETE-HUMMUS, ROTKOHL, EDAMAME, AVOCADO, GRANATAPFEL, BRAUNER NATURREIS, BLUMENKOHL INDISCH UND MANGO	
INDIAN FRIED TOFU AUF ASIASALAT VON CHINAKOHL, SOJASPROSSEN, <b>VEGAN</b> FRÜHLINGSZWIEBELN, SPINATBLÄTTERN UND ERDNÜSSEN	14,60 €
GNOCCHISALAT MIT STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST, SCHWARZEN OLIVEN, KAPERNÄPFELN UND RUCOLA	15,80 €
SPANFERKELFILET IN KRÄUTERJUS AN FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING	16,40 €
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEN BLATTSALATEN UND WILDKRÄUTERN MIT TOMATE, GURKE UND BRATLINGEN	16,80 €
SALAT NICOISE	19,40 €
GEGRILLTER THUNFISCH (HALBROH)   ROMANAHERZEN   SARDELLEN   GRÜNE BOHNEN   OLIVEN   BIO-EI	



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## PASTA

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHRAVIOLI MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL <b>VEGETARISCH</b>	14,30 €
MAFALDINE MIT VEGANER BOLOGNESE "ASIA STYLE" UND GERÖSTETEN CASHEWNÜSSEN <b>VEGAN</b>	14,60 €
PENNE MIT HÄHNCHENCURRY, BROKKOLI, GRÜNEN BOHNEN UND ZUCCHINI THAI-CURRY MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	16,30 €
KROSS GEBRATENES ZANDERFILET AUF CASARECCIA MIT SPARGEL UND RAHMSAUCE	17,40 €
CONTRA CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RUMPSTEAK AN SPAGHETTI PUTTANESCA MIT KAPERN, OLIVEN, SARDELLEN UND TOMATENSUGO	21,80 €

## HAUPTGERICHTE

GEMÜSE AUS DEM WOK MIT CHILI UND KORIANDER, DAZU BASMATIREIS	13,80 €
THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY MIT BASMATIREIS <b>VEGAN</b> KARTOFFELN, ZUCCHINI, BROKKOLI, GRÜNE BOHNEN, KAROTTEN UND PAPRIKA	15,30 €
CHICKEN-TIKKA-MASSALA MIT BASMATIREIS HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN ROTER KOKOSNUSS-CURRY-SAUCE GEGART	16,30 €
KRUSTENBRATEN VON DER SCHWEINEKEULE, SPECKSAUCE, WEINKRAUT UND KARTOFFELPÜREE	17,40 €
BALTHASARS THALI SPINATBÄLLCHEN, DAL, KARTOFFEL-KÄSEBÄLLCHEN, <b>VEGETARISCH</b> MANGOCHUTNEY, RAITA, MIXED PICKLES, KARTOFFELBROT UND DUFTREIS	17,80 €
WEISSER SPARGEL MIT FRÜHKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE <b>VEGETARISCH</b>	19,80 €
SCHWEINEMEDAILLONS MIT THYMIANJUS, DAZU SPARGELRISOTTO	21,40 €
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB AN GURKEN-KARTOFFELSALAT MIT GERÖSTETEM SPECK	22,60 €
LACHSFILET MIT WEISSEM SPARGEL, NEUEN KARTOFFELN UND SAUCE CHORON	23,40 €

## DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE <b>VEGETARISCH</b>	3,80 €
CARROT CAKE <b>VEGETARISCH</b>	3,80 €
TIRAMISU <b>VEGETARISCH</b>	6,60 €
CREMA CATALANA <b>VEGETARISCH</b>	6,60 €
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE <b>VEGETARISCH</b>	6,80 €
SCHOKOLADENTARTE MIT VANILLEEIS UND WARMEN KIRSCHEN <b>VEGETARISCH</b>	7,30 €

**IN SÄMTLICHEN GERICHTEN KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN SEIN**