

Schloss Balthasar

Restaurant

Aperitif-Empfehlung

€

FRITZZ

9,50

Crémant Rosé - Europa-Park Edition
Holunder | Ramazotti Rosato | Erdbeere | Basilikum
Fleur de sureau | Ramazotti Rosato | fraise | basilic
Elderflower | Ramazotti Rosato | strawberries | basil

Menu „Baden“

42,00

Frühlingsbouquet von Blattsalaten
Speck-Chips | Knusper-Baguette
Salade printanière | lardons | baguette croustillante
Spring mesclun greens | crispy bacon chips | baguette

Spargel aus biologischem Anbau | „Wiener Schnitzel“ vom
Schweinerücken | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln | Kratzete
Asperges Bio | Escalope de porc viennoise | sauce hollandaise
pommes de terre nouvelles | crêpe
Organic asparagus | breaded pork cutlets « Viennese style »
hollandaise sauce | new potatoes | savory pancake

Schokoküchlein | Erdbeeren | Vanilleeis
Gâteau moelleux au chocolat | fraises | glace vanille
Chocolate cake | strawberries | vanilla ice cream

Suppe & Salatgerichte

SOUPE & SALADES · SOUP & SALADS

€

- Ochsenschwanz-Suppe | Fleisch & Gemüse | Bärlauch-Flädle 9,90
Pot-au-feu | viande et légumes | petite crêpe à l'ail des ours
Oxtail soup | meat & vegetables | wild garlic pancake strips
- Spargelcremesuppe | Blätterteigstange 8,90
Velouté d'asperges | petit feuilleté
Cream of white asparagus soup | puff pastry stick
- Gebackene Spargelspitzen 22,50 
Buntes Bouquet von Frühlingssalaten | Veganer „Mayonnaise“-Dip
Pointes d'asperges cuites | salade printanière | « mayonnaise » végane
Crispy fried asparagus tips | spring mesclun greens | vegan 'mayonnaise' dip
als Vorspeise - en entrée - as starter 14,50
- „Schloss-Salat“ 21,50
Pflücksalat & Wildkräuter | Quiche Lorraine
Salade d'herbes | Quiche Lorraine
Mesclun greens and herbs | quiche lorraine
- „Badisches Dreierlei“ 21,50
Wurstsalat | Bibeleskäs' | „Brägele“
Salade de saucisse | fromage blanc | pommes de terre sautées
Sausage salad | cottage cheese | fried potatoes

Schloss Balthasar

Restaurant

Hauptgerichte

PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES

	€	
Badischer Bio-Spargel neue Kartoffeln grüne Kräuter-Espuma <i>Asperges bio pommes de terre nouvelles sauce végétale aux herbes</i> Organic asparagus from the Baden region new potatoes green herb espuma	29,00	
Badischer Bio-Spargel neue Kartoffeln Kratzete Sauce Hollandaise <i>Asperges bio pommes de terre nouvelles crêpes sauce hollandaise</i> Organic asparagus from the Baden region new potatoes savory pancakes hollandaise sauce	29,50	
- mit gemischtem Schinken <i>assiette de jambon</i> with assorted ham	33,50	
- mit Lachsfilet an Bärlauch-Kruste <i>avec filet de saumon en croûte à l'ail des ours</i> with wild garlic crusted salmon	33,50	
Gebratene Lachsschnitte Bärlauch-Kruste Blattspinat Safran-Tagliatelle Rieslingsauce <i>Saumon grillé panade à l'ail des ours épinards tagliatelles au safran sauce au Riesling</i> Grilled salmon wild garlic crust spinach saffron tagliatelle Riesling sauce	31,50	
Bärlauch-Pfannkuchen mit Rahmpilzen gefüllt Gemischte Blattsalate <i>Crêpe à l'ail des ours champignons à la crème salade mêlée</i> Wild garlic pancakes filled with creamy mushrooms mixed salad	22,50	
„Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken Preiselbeeren Pommes Frites <i>Escalope de porc viennoise confiture d'airelles frites</i> Breaded pork cutlets « Viennese style » lingonberries french fries	26,50	
Schweinefilet-Spätzle-Pfanne „Gut Badisch“ Champignons & Austernpilze <i>Filet de porc champignons pleurotes spaetzle</i> Pork tenderloin mushrooms oyster mushrooms spaetzle	26,50	
Kalbsleber geschmorte Apfelspalten Zwiebeln Kartoffelstampf Gemischte Blattsalate <i>Foie de veau poêlé aux pommes oignons purée de pommes de terre salade mêlée</i> Calf's liver braised apples onions mashed potatoes mixed salad	29,50	
Entenbrust Marmelade von roten Zwiebeln Kartoffelgratin Frühlingsgemüse <i>Magret de canard chutney d'oignons rouges gratin de pommes de terre légumes printaniers</i> Duck breast red onion chutney potatoes au gratin spring vegetables	29,50	
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet Spätzle Gemischte Blattsalate <i>Tranche de filet de boeuf oignons frits spaetzle salade mêlée</i> Grilled beef tenderloin fried onions spaetzle mixed salad	33,00	

Schloss Balthasar

Restaurant

Kindergерichte

REPAS ENFANTS · CHILDREN DISHES

	€
Spaghetti „Bolognese“	9,90
Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Pfannengemüse <i>Petite escalope de porc panée frites légumes</i> <i>Breaded pork tenderloins french fries sautéed vegetables</i>	12,50
Fischstäbchen Kartoffelpüree Remouladensauce <i>Bâtonnets de poisson panés purée de pommes de terre sauce rémoulade</i> <i>Breaded fish fingers mashed potatoes tartar sauce</i>	11,50
Pfannkuchlein Nuss-Nougatfüllung Vanilleeis <i>Petite crêpe au chocolat glace vanille</i> <i>Pancake with hazelnut cream filling vanilla ice cream</i>	7,50

Desserts

SWEETS

	€
Kaiserschmarrn Erdbeersauce Vanilleeis <i>Crêpe impériale sauce à la fraise glace à la vanille</i> <i>'Kaiserschmarrn' strawberry sauce vanilla ice cream</i>	11,00
Dessert-Étagère "rund um die Erdbeere" <i>Dessert à la fraise servi sur étagère</i> <i>Cake stand with an assortment of strawberry delicacies</i>	12,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!
Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire !
In case of food allergies or intolerances, please contact our staff members!

Alle Preise in Euro. Die Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt. und Bedienungsgeld.
Tous les prix sont en euros. Les prix incluent la TVA. Service compris.
All prices in euros. The prices include VAT and service.