

## Aperitif-Empfehlung

FRITZZ<sup>L4.13</sup> Crémant Rosé - Europa-Park Edition € 8,60  
 Holunder | Ramazotti Rosato | Erdbeere | Basilikum  
 Crémant Rosé | fleur de Sureau | Ramazotti Rosato | fraise | basilic  
 Crémant Rosé | elderflower | Ramazotti Rosato | strawberries | basil

### Menu »Baden«

Feldsalat mit Quittenvinaigrette<sup>A1,H4,J2</sup> € 29,50  
 Speck-Brot-Gröstl | Apfelspalten | Nüsse  
 Salade de mâche | vinaigrette de coing | noix  
 croûtons et lardons | tranches de pommes  
 Mache lettuce | quince vinaigrette | bacon & croutons  
 apple wedges | nuts  
 Hirschragout | Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren<sup>A1,C,G</sup>  
 Ragoût de cerf | spaetzle | chou de bruxelles | confiture d'airelles  
 Dear ragout | spaetzle | brussel sprouts | cranberries  
 Gebratene Grießschnitte | Zwetschgen | Vanillesauce<sup>A1,C,G</sup>  
 Semoule de blé poêlée aux quetsches | sauce vanille  
 Fried semolina slice with plums | vanilla sauce

## Suppe & Salatgerichte

### SOUPE & SALADES · SOUP & SALADS €

Unser Kesselgulasch – heiß und feurig – mit Bauernbrot<sup>A1</sup>  
 Soupe de goulache piquante | pain paysan  
 Our goulash-soup | hot and spicy | wood oven bread  
 Feuertopf (große Portion) Grande portion · large portion 13,50  
 Tasse (kleine Portion) Petite portion · small portion 8,50  
 Festtagssuppe vom Rind 8,50  
 Markklößchen | Rindfleisch | Flädle | Gemüse<sup>A1,C,G,I</sup>  
 Pot-au-feu de boeuf | quenelles | légumes  
 Local specialty beef broth | bone marrow dumplings  
 boiled beef | pancake stripes | vegetables  
 »Böcklin's« Feldsalat<sup>A1,H4,J2</sup> 11,50  
 Quittenvinaigrette | Speck-Brot-Gröstl | Apfelspalten | Nüsse  
 Salade de mâche | vinaigrette de coing | noix | croûtons et lardons  
 tranches de pommes  
 Mache lettuce | quince vinaigrette | bacon & croutons | apple wedges | nuts  
 Als Vorspeise · comme entrée · as an appetizer 7,50  
 »Schloss-Salat«<sup>A1,C,G,J</sup> 15,50  
 Feldsalat | Wildkräuter | Zwiebelkuchen  
 Salade de mâche | herbes sauvages | tarte à l'oignon  
 Mache lettuce | wild herbs | onion quiche

# Schloss Balthasar

## Restaurant

## Hauptgerichte

### PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES €

Zanderfilet auf der Haut gebraten<sup>D,G</sup> 23,50  
 Rahmsauerkraut | Grenaille-Kartoffeln  
 Filet de sandre grillé sur peau | choucroute | pommes de terre grenaille  
 Seared Pike-perch | creamy sauerkraut | « Grenaille » potatoes  
 Badische Käsespätzle mit Bergkäse überbacken | Feldsalat<sup>A1,C,G,J</sup> 16,50  
 « Spaetzle » badois gratinés au fromage de montagne | petite salade de mâche  
 Badische spaetzle au gratin with mountain cheese | mache salad  
 Quinoa-Kürbisrisotto | gebackener Blumenkohl<sup>A1</sup> 16,50  
 Risotto de quinoa et courge | rosette de chou fleur frit  
 Quinoa-pumpkin risotto | baked cauliflower  
 „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken | Pommes frites<sup>A1,C</sup> 19,50  
 Escalope de porc viennoise | pommes frites  
 Viennese style pork schnitzel | French fries  
 Kalbsleber<sup>G,J</sup> 22,00  
 Röstzwiebeln | Äpfel | Kartoffelstampf | gemischte Blattsalate  
 Foie de veau poêlé | oignons et pommes  
 purée de pommes de terre | salade mêlée  
 Calf's liver | fried onions | apples | mashed potatoes  
 mixed garden salad  
 Pfeffer-Topf vom Schweinefilet | Eierspätzle<sup>A1,C,G</sup> 19,50  
 Cassolette de filet de porc au poivre vert | Spaetzle  
 Pork tenderloin & creamy peppercorn sauce served in a casserole | spaetzle  
 Entenbrust à l'orange | Kartoffelgratin | Wintergemüse<sup>A1,G</sup> 22,50  
 Magret de canard à l'orange | gratin de pommes de terre | légumes  
 Duck breast à l'orange | potato gratin | winter vegetables  
 Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet | »Brägele« | gemischte Blattsalate<sup>A1,J</sup> 27,50  
 Tranche de filet de boeuf | oignons frits | pommes de terre sautées | salade mêlée  
 Grilled beef tenderloin, fried onions | fried potatoes | mixed salad  
 Tranche vom Hirschrücken | Waldpilze | Wirsinggemüse 28,50  
 Schupfnudeln | Birne<sup>A1,G</sup>  
 Médailles de cerf | chou vert | schupfnudel | champignons des bois  
 Filet of deer | mushrooms | savoy cabbage  
 traditional potato dumplings | pear

## Kindergerichte

### PLATS ENFANTS · CHILDREN DISHES €

Eddas Empfehlung: 7,50  
 Spaghetti Bolognese<sup>A1,I</sup>  
 Louis Lieblingsgericht: 8,50  
 Kleines Wiener Schnitzel von der Hähnchenbrust<sup>A1,C,G</sup>  
 Pommes Frites | Herbstgemüse  
 Petite escalope de poulet panée | frites | Légumes d'automne  
 Small Viennese escalope of chicken breast  
 French fries | autumn vegetables  
 Eds Mittagsmahl: 7,90  
 Nürnberger Rostbratwürste | Kartoffelstampf<sup>G,1,2</sup>  
 Saucisse de Nuremberg, purée de pommes de terre  
 Nuremberger mini sausages | mashed potatoes  
 Böcklis Leckerei: 5,90  
 Pfannkuchlein | Nuss-Nougatfüllung | Vanilleeis<sup>A1,C,G,E,H2</sup>  
 Petite crêpe au chocolat | glace vanille  
 Pancake with nut-nougat creme | vanilla ice cream

## Desserts

### SWEETS €

Apfel-Mohnstrudel | Sauerrahmeis<sup>A1,C,G,H1</sup> 8,50  
 Strudel aux pommes et pavot | glace yaourt  
 Apple-poppy seed strudel | sour cream ice cream  
 Haselnuss-Kaiserschmarrn | Rumtopf Früchte | Vanilleeis<sup>A1,C,G,H2</sup> 8,50  
 Crêpe impériale aux noisettes | fruits macérés au rhum | glace vanille  
 Sweet pancake stripes with hazelnut | Rum marinated berries  
 vanilla ice cream

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.



**Vegetarisches Gericht**  
 Plat végétarien  
 Vegetarian dish



## Aperitif

APÉRITIFS · APERITIF

		€
Picon Bier <sup>A2,4</sup>	0,3 l	4,60
Campari <sup>1-4</sup> Soda / Orange	4 cl	7,60
Rosato Mio <sup>1</sup> Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco	4 cl	8,60
Kir <sup>1</sup> Weißwein · vin blanc · white wine	0,1 l	6,20
Kir Royal <sup>1</sup> Sekt · mousseux · sparkling wine	0,1 l	7,00
Pêche Royal <sup>1</sup> Sekt · mousseux · sparkling wine	0,1 l	7,00
Ricard <sup>4</sup> / Pernod mit Wasser	4 cl	6,20
Martini Bianco / Rosso / Extra dry	5 cl	6,20
Met-Honigwein	0,1 l	4,40

Crémant Brut Rosé AOC Alsace · Château d'Ollwiller / Wuenheim	0,1 l	6,50
--	-------	------

Tio Pepe dry <sup>1,4</sup>	5 cl	4,50
Lillet Wild Berry <sup>7</sup>		8,60
Aperol <sup>1-4,11</sup> sprizz Aperol, Soda, Prosecco, Orange	4 cl	8,60
Hugo <sup>1</sup> St. Germain Holunder, Minze, Prosecco	4 cl	8,60

## Erfrischungsgetränke

BOISSONS FROIDES · COLD DRINKS

		€
Kandi Malz <sup>4</sup>	Fl. 0,33 l	3,30
Coca-Cola <sup>4,5,7</sup> / Fanta <sup>1,2,4,7,8</sup> / Sprite <sup>1,7</sup> / Mezzo Mix <sup>1,4,5,7,8</sup> / Fuze Tea <sup>2,5,7</sup>	0,3 l	3,50
Coca-Cola <sup>4,5,7</sup> / Fanta <sup>1,2,4,7,8</sup> / Sprite <sup>1,7</sup> / Mezzo Mix <sup>1,4,5,7,8</sup> / Fuze Tea <sup>2,5,7</sup>	0,5 l	5,10
Coca-Cola Light Taste <sup>1,3,4,5,6,7</sup> / Coca-Cola Zero Sugar <sup>1,3,4,5,6,7</sup>	Fl. 0,2 l	3,20
ViO BIO Limo Limette Gurke Citron vert & concombre · lime & cucumber	Fl. 0,3 l	4,10
ViO Schorle Rhabarber Jus de rhubarbe et eau gazeuse · rhubarb juice spritzer	Fl. 0,3 l	4,10
Honestea <sup>2,7</sup> Himbeere-Basilikum / Zitrone-Honig Framboise-basilic / citron-miel · raspberry-basil / lemon-honey	Fl. 0,33 l	4,10
Teinacher Gourmet Mineralwasser Eau minérale gazeuse · mineral water	Fl. 0,25 l Fl. 0,5 l Fl. 0,75 l	3,30 6,10 6,60
Teinacher Naturell Still Eau minérale plate · still mineral water	0,25 l Fl. 0,5 l Fl. 0,75 l	3,30 6,10 6,60
Granini Fruchtschorle Jus de fruits et eau minérale gazeuse Apfel / Orange / Johannisbeer-Nektar / Rhabarber-Nektar Pomme / orange / nectar de cassis / nectar de rhubarbe	0,3 l 0,5 l	3,50 5,10
Granini Fruchtsäfte Jus de fruits Apfel · Pomme Orange / Johannisbeer-Nektar / Rhabarber-Nektar Orange / nectar de cassis / nectar de rhubarbe	0,3 l 0,3 l	3,60 3,70
Tomatensaft Jus de tomate · tomato juice	0,2 l	3,80
Schweppes Tonic <sup>7,11</sup> / Bitter Lemon <sup>7,11</sup> / Wild Berry <sup>7</sup>	Fl. 0,2 l	3,20

# Schloss Balthasar

Restaurant

## Europa-Park Special

SCHLOSS BALTHASAR SELEKTION

Balthasar Wodka	2 cl	5,50
Balthasar Rum	2 cl	6,50
Balthasar Gin	2 cl	5,50
Wald Himbeer Geist	2 cl	5,10
Williamsbirnenbrand	2 cl	5,10
Mirabellenwasser	2 cl	5,10
Kirschwasser	2 cl	5,10
Zibärtelebrand	2 cl	5,10
Mary Power Europa-Park Single Malt 8 years Double Wood / Sherry & Marsala Cask	4 cl	15,50

## Spirituosen

SPIRITUEUX · SPIRITS

Jubiläums / Linie Aquavit	2 cl	4,20	Bailey's Irish Cream <sup>6,4</sup>	4 cl	6,50
Grappa	2 cl	5,00	Amaretto	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00	Grand Marnier <sup>4</sup>	2 cl	4,00
Topinambur	2 cl	4,00	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,10
Obstler	2 cl	3,50	Calvados Père Magloire	2 cl	5,10
Ramazotti	4 cl	6,00	Chivas Regal 12 years	2 cl	9,20
Fernet Branca / Menta	2 cl	4,00	Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,10
Abricotine / Williamine / Mirabelle / Prune von Morand Abricotine / Williamine / Mirabelle / Prune de Morand	2 cl	8,50			
Wildkirsch / Quitte / Alter Apfel / Williams von Ziegler Merise / Coing / Vieille pomme / Poire Williams de Ziegler	2 cl	12,00			

## Dallmayr Kaffeespezialitäten

SPÉCIALITÉS DALLMAYR · DALLMAYR SPECIALTIES

Café Crème <sup>6</sup>	3,50
Espresso <sup>6</sup>	3,10
Cappuccino <sup>6,6</sup>	3,90
Latte macchiato <sup>6,6</sup>	4,30
Heiße Schokolade chocolat chaud · hot chocolate	3,60
Schokochino Espresso, heiße Schokolade, Milch	4,00
Tee Pyramidenbeutel verschiedene Sorten · assortiment varié de thés · tea different flavours	3,60
Irish Coffee – „Tullamore Dew“ <sup>4,6</sup>	8,10



## Bier

BIÈRES · BEER

Kronen Premium Exquisit <sup>A2</sup> Pils vom Fass · bière pression · draft beer	0,3 l	4,20
Bitburger Premium Pils <sup>A1,A2</sup>	Fl. 0,33 l	4,20
Bitburger 0,0% Alkoholfrei <sup>A2</sup> erfrischend & kalorienreduziert · bière sans alcool · alcohol-free beer	Fl. 0,33 l	4,20
Erdinger Weißbier mit feiner Hefe vom Fass <sup>A1,A2</sup> · Röstmalz bière blanche à la pression · draft wheat beer	0,3 l 0,5 l	4,20 5,40
Erdinger Weißbier dunkel <sup>A1,A2</sup> · Röstmalz	Fl. 0,5 l	5,40
Erdinger Weißbier alkoholfrei <sup>A1,A2</sup> bière sans alcool · wheat beer alcohol-free	Fl. 0,33 l	4,20
1975 Europa-Park Pale Ale Craft Beer <sup>A2</sup>	Fl. 0,33 l	4,20

## Offene Weine

VINS AU VERRE · WINE

AUS DER REGION · DE LA RÉGION · FROM THE REGION		€
Breisacher Vulkanfelsen Müller-Thurgau, QbA trocken	weiß	0,2 l 4,50
Freiburger Weißer Burgunder Badischer Winzerkeller	weiß	0,2 l 6,00
Oberbergener Grauburgunder Weinhaus F. Keller	weiß	0,2 l 6,00
Durbacher Riesling QbA trocken, Durbacher WG	weiß	0,2 l 5,00
Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst, QbA	rosé	0,2 l 5,00
Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Rotwein, QbA halbtrocken	rot	0,2 l 5,00
Ettenheimer Kaiserberg Spätburgunder Rotwein, Weingut Weber	rot	0,2 l 6,00
Weinschorle süß / sauer	weiß / rot / rosé	0,25 l 3,90

FRANKREICH · FRANCE · FRANCE

EUROPA-PARK Hauswein Pinot Noir Rosé AOC Alsace · Domaine d'Ollwiller / Wuenheim, trocken	rosé	0,2 l 6,10
2018 Riesling Grand cru · Alsace A.C. Château Ollwiller / Soultz-Wuenheim	weiß	0,2 l 8,50
2017 Pinot Noir, Médaille d'or · Alsace A.C. Soultz-Wuenheim	rot	0,2 l 7,50

Sylvaner d'Alsace AC	weiß	0,2 l 5,00
Bordeaux Merlot & Cabernet Sauvignon	rot	0,2 l 6,00

Weine können Sulfite enthalten

Bitte beachten Sie das reichhaltige Angebot unserer Weinkarte.

Pour plus de choix, veuillez consulter notre carte des vins.  
For a larger selection please ask to see our wine list.