

Schloss Balthasar

Restaurant

Aperitif-Empfehlung

FRITZZ	€
Crémant Rosé - Europa-Park Edition	8,90
Holunder Ramazotti Rosato Erdbeere Basilikum	

Menu »Baden«

35,00

Frühlingsbouquet von Blattsalaten Speck-Chips Knusper-Baguette <i>Salade printanière lardons croûtons</i> Spring mesclun greens crispy bacon chips baguette
Spargel aus biologischem Anbau „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken Sauce Hollandaise neue Kartoffeln Kratzete <i>Asperges Bio Escalope de porc viennoise sauce hollandaise pommes de terre nouvelles crêpe</i> Organic asparagus Breaded pork cutlets «Viennese style» sauce hollandaise new potatoes savory pancake
Erdbeeren Grießflammeri <i>Fraise gâteau de semoule</i> Strawberries semolina pudding

Suppe & Salatgerichte

SOUPE & SALADES · SOUP & SALADS €

Ochsenschwanz-Suppe Fleisch & Gemüse Bärlauch-Grießnocken <i>Pot-au-feu viande et légumes quenelle à l'ail des ours</i> Oxtail soup meat & vegetables wild garlic semolina dumplings	8,50
Spargelcremesuppe Blätterteigstange <i>Velouté d'asperges feuilleté</i> Cream of white asparagus soup puff pastry stick	7,50
 „Schloss-Salat« Pflücksalat Wildkräuter Zwiebelkuchen <i>Laitue herbes sauvages quiche aux lardons</i> Mixed salad greens wild herbs sour cream and bacon quiche	16,50



Vegetarisches Gericht
Plat végétarien
Vegetarian dish


EUROPA PARK
FREIZEITPARK & ERLEBNIS-RESORT

Schloss Balthasar

Restaurant

Hauptgerichte

PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES €



Gebackene Spargelspitzen | Buntes Bouquet von
Frühlingssalaten | „Veganer Mayonnaise“ -Dip 17,50

Pointes d'asperges cuites | salade printanière | mayonnaise végane

Crispy fried asparagus tips | spring mesclun greens

vegan mayonnaise dip

als Vorspeise • *comme entrée* • as starter 12,50

„Badisches Dreierlei“ 16,50

Wurstsalat | Bibeleskäs' | „Brägele“

Salade de saucisse | fromage blanc | pommes de terre sautées

Cottage cheese | fried potatoes | sausage salad



Badischer Bio-Spargel | neue Kartoffeln 22,00
grüne Kräuter-Espuma

Asperges bio | pommes de terre nouvelles | sauce aux herbes

Organic asparagus from the Baden region | new potatoes

green herb espuma

Badischer Bio-Spargel | neue Kartoffeln 22,00
Kratzete | Sauce Hollandaise

*Portion d'asperges bio | pommes de terre nouvelles | crêpes
sauce hollandaise*

*Organic white asparagus | new potatoes | savory pancakes
sauce hollandaise*

mit gemischtem Schinken 27,50

- *assiette de jambon*

- *assorted ham*

mit Lachsfilet an Bärlauch-Kruste 29,50

- *avec filet de saumon en croûte à l'ail des ours*

- *with wild garlic crusted salmon*

Gebratene Lachswürfel | Garnelen | Spinat 24,50
Safran-Tagliatelle | Bärlauchsauce

*Dés de saumon grillé | gambas | épinards | parpadelle
sauce à l'ail des ours*

*Grilled salmon | shrimp | spinach | tagliatelle with safran
wild garlic sauce*

Schloss Balthasar

Restaurant

Hauptgerichte

PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES €



Kräuterspätzle mit Spinat & Ziegen-Frischkäse 16,50

Cassolete de spaetzle | épinards | gratiné au chèvre frais

Herb spaetzle | spinach | goat cheese

„Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken | Pommes Frites 23,00

Escalope de porc viennoise | pommes frites

Breaded pork cutlets « Viennese style » | french fries

Schweinefilet-Spätzle-Pfanne „Gut Badisch“ 21,50

Champignons & Austernpilze

Filet de porc | Sauce crème aux champignons | Pleurotes | Spaetzle

Pork tenderloin | creamy mushrooms sauce | oyster mushrooms

homemade spaetzle

Kalbsleber | geschmorte Apfelspalten | Zwiebeln 23,50

Kartoffelstampf | gemischte Blattsalate

Foie de veau poêlé aux pommes | Oignons

Purée de pommes de terre | Salade mée

Calf's liver | braised apples | onions | mashed potatoes

mesclun greens

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 23,50

Erdbeer-Rhabarber-Chutney | Kartoffelgratin

Frühlingsgemüse

Magret de canard de Barbarie rosé | chutney fraise et rhubarbe

gratin de pommes de terre | légumes

Roasted duck breast | strawberry-rhubarb chutney

potatoes au gratin | spring vegetables

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet | Spätzle 27,50

gemischte Blattsalate

Tranche de filet de boeuf | oignons frits | Spätzle | salade mée

Grilled beef tenderloin, fried onions | Spaetzle | mesclun greens



Vegetarisches Gericht

Plat végétarien

Vegetarian dish

Schloss Balthasar

Restaurant

Kindergерichte

REPAS ENFANT S · CHILDREN DISHES	€
Spaghetti „Bolognese“	8,50
Panierte Hähnchenbrust-Filets Pommes Frites Pfannengemüse <i>Petite escalope de poulet panée Pommes frites légumes</i> Breaded chicken tenderloins French fries sautéed vegetables	9,50
Fischstäbchen Pommes Frites Remouladensauce <i>Bâtonnets de poisson panés Pommes frites Sauce rémoulade</i> Breaded fish sticks French fries remoulade sauce	8,90
Pfannkuchlein Nuss-Nougatfüllung Vanilleeis <i>Petite crêpe au chocolat glace vanille</i> Pancake with hazelnut cream filling vanilla ice cream	6,90

Desserts

SWEETS	€
Kaiserschmarrn Erdbeersauce Vanille-Eis <i>Crêpe impériale sauce à la fraise glace à la vanille</i> "Kaiserschmarrn" strawberry sauce vanilla ice cream	8,90
Badisches „Erdbeer-Crumble“ <i>Crumble aux fraises façon badoise</i> Strawberry Crumble "Baden Style"	8,50

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.