



Balthasar Neumann

(1687 – 1753) ist wohl der bedeutendste deutsche Barockarchitekt; ohne ihn würde es der Kunst des Barocks an Glanzlichtern fehlen.

Die Würzburger Residenz, die Treppenhäuser der Schlösser in Bruchsal und Brühl, die Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen, die Benediktinerabteikirche Neresheim:

Sie sind Inbegriffe für die Großartigkeit der Architektur jener Epoche.

Zu Recht hat die UNESCO bereits zwei der Anlagen, die Neumann maßgeblich mitgestaltete, in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen:

Die Residenz in Würzburg und Schloß Augustusburg zu Brühl.
Das Treppenhaus des Brühler Schlosses, dessen gewagte Gewölbe- und Treppenkonstruktion versetzt noch heute den Betrachter in bewunderndes Erstaunen.

Auf Wunsch fragen Sie unseren Service nach unserer Allergenen Speisekarte!





Balthasar



Champagner zum Frühstück

Wir verwöhnen Sie täglich in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ mit einem wechselndem Menü und Speisen à la carte.

Beginnen Sie Ihren Morgen doch mal ab 9:30 Uhr in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ mit einem Glas Champagner.

In der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ können Sie täglich ausgiebig bis zum Mittag frühstücken.

€

Winterlicher Salat mit Scampispiess und Aioli Dipp	11,00	Winter salad with aioli dipping sauce and shrimp skewers
----------------------------------------------------------	-------	----------------------------------------------------------------

Frische Waldpilze in Rahm im Kräutercrepe und Salatbouquet	12,90	Fresh mushrooms in cream in the herb crêpe And salad
------------------------------------------------------------------	-------	------------------------------------------------------------

Vorspeise

Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Limone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan (G)	13,90	Salmon and halibut carpaccio with lemon, olive oil and shaved parmesan (G)
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------------------------------------------------------------------------------------

€

Kräftige Rinderconsommé mit Julienne Gemüse und schwäbische Maultasche (L)	7,20	Classic "Beef Soup" with vegetables and ravioli
----------------------------------------------------------------------------------	------	-------------------------------------------------------

Creme Süsschen aus gerösteten Hummerschalen mit Chardonnay verfeinert Weißbrot-Croûtons (G)	6,90	Lobster soup with white bread croutons
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------------------------------------------





Balthasar



€

Schweinefiletmedaillons
in Orangen-Pfeffer Sauce
mit Kartoffel Gratin
und Wirsing à la crème (G,L)

22,00



Pork tenderloin with
orange-pepper sauce
with potato gratin
and savoy cabbage

Boeuf Bourguignon
mit Perlzwiebeln
in Rotwein Jus
Spätzle und rote Bete (G,L)

23,90



Boeuf Bourguignon
with onions, red wine sauce
with spaetzle and beetroot

Eifeler Wildedelgulasch
mit feinen Pilzen
in Wacholdersauce
Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße (L)

25,00



Wild goulash
with mushrooms
in juniper sauce
red cabbage
and potato dumplings

Original Wiener Schnitzel
mit winterlichem Gemüse und
frittierten Kartoffelstäbchen

23,00



Original
"Wiener Schnitzel"
with seasonal vegetable
and fried potato sticks

18,50



Seien Sie Gast in unserem GÄSTEHAUS Balthasar Neumann:

Den Alltag für ein paar Stunden
vergessen, Wärme und Wellness mit
allen Sinnen in unserer **Sauna** genießen.

Wir begrüßen Sie täglich von 17:00-
22:00 Uhr in unserem gemütlichen
Saunabereich.



G=Glutenfreie Produkte



L=Laktosefreie Produkte



Fisch und Meer...

Saftiges Lachsfilet
in Dill-Weisswein Velouté
Kartoffel-Sellerie Püree
und grüne Berglinsen (G)

19,9
0

Fjord salmon in
dill white wine sauce
potato-celery puree
and green beans

Zartes Zanderfilet
in Butter und Speck gebraten
auf Blattspinat
dazu Bratkartoffeln

22,90
20,50



Pike-Perch fillet
in butter and bacon fried
with spinach
and fried potatoes

Candle Light Dinner für 2 Personen

Jeden Mittwoch-Abend erleben Sie in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ ein Candle Light Dinner.

Verbringen Sie einen romantischen Abend bei Kerzenschein und einem 3-Gang Menü inkl. einem Aperitif.

Gerne beraten wir Sie zu einem degustierendem Glas Wein aus unserem reichhaltigen Weinangebot.





Balthasar



Pasta
grüne Tagliarini
und Gorgonzola –Velouté

15,90

Pasta green tagliarini with
gorgonzola velouté

Papardelle
mit frischen Waldpilzen à la crème

16,00

Pappardelle
with fresh mushrooms in
cream

oder wahlweise:

or alternatively:

Papardelle
mit Riesengarnelen
in Curry Safransauce

17,00

Pappardelle
with saffron prawns
in curry sauce

€

Tortellini mit Tomatensauce

• 8,00

Tortellini with tomato sauce

Hähnchenschnitzel
mit Pommes Frites
Gemüse oder Salat

• • • 12,00

Escalope of chicken
with french fries
vegetables or salad

Seelachsfilet mit Knusperpanade
Pommes Frites,
Remouladensauce und Salat

11,00

Saithe fillet
with french fries
remoulade sauce and salad

" Blinder Passagier "
Teller und Besteck für Kinder die
bei Mama und Papa mitessen

0,00

" Blind passenger "
Plates and cutlery for
children to eat along with
mum and dad

Vegetarisch

Kindergerichte

G=Glutenfreie Produkte



L=Laktosefreie Produkte





Balthasar



	€	
Crêpe in Orangen-Caramelsauce und Bourbon Vanille mit sommerlichen Früchten der Saison	5,90	Crepe in orange caramel sauce and bourbon vanilla with fresh seasonal fruit
Schokosoufflé mit einer Kugel Zitronen-Sorbet	6,90	Chocolate souffle with a scoop of lemon sorbet
Duett von Mousse au chocolate und einer Kugel Eis lauwarmen Pflaumen mit Zimt und Nelken	7,90	Duet of chocolate mousse and ice ball warm plums with cinnamon and cloves
Apfel Crumble Früchten der Saison und einer Kugel Eis	7,50	Apple Crumble with winter fruits and a scoop of ice
Goldgelb gebackener Camembert und frischem Obst	8,50	Golden brown baked camembert and fresh fruits

Desserts

Wir verwöhnen Sie von Dienstag bis Sonntag fast rund um die Uhr mit „Speisereien“.

Bereits ab 9:30 Uhr erleben Sie mit uns ein Frühstück nach Ihrer Wahl.

Von 11:30 - 14:30 Uhr zaubern wir Ihnen kleine Menüs, die täglich wechseln.

Jeden Nachmittag gibt's Leckeres aus unserer Patisserie.

Zum dinieren laden wir Sie ab 18:00 Uhr ein.

