

17 

## BALTHASAR

33098 · Warburger Str. 28

☎ (0 52 51) 2 44 48

✉ schlotzig@restaurant-balthasar.de

www.restaurant-balthasar.de

Gastgeber: Laura Simon

Küchenchef: Elmar Simon

🗓 Mittags; Sonntag und Montag

Menü 75/125 € · à la carte 54/91 €

res. 

A C Q U A  
**MORELLI** Wasserpartner



kräutern oder Kartoffel-Butterstrudel mit Pilzen. Die Desserts verführen hier eher klassisch, etwa als Aprikosen-Tiramisu, das schön arrangiert mit Butterstreusel-Crumble, Karamelleis und Aprikosen-sorbet erscheint.

Im eleganten, hellen Ambiente agiert der junge Service unter Gastgeberin Laura Simon aufmerksam und unkompliziert. Mit erfrischendem persönlichem Charme hilft sie als Sommelière gerne bei der Wahl des passenden Weins, sollte der Gast sich nicht für die Weinreise zum Menü entscheiden. Der Keller ist bestens sortiert und bietet fair kalkulierte Kreszenzen aus angesagten europäischen Anbaugebieten.



Elmar Simon setzt auf regionale Top-Produkte, bei deren Zubereitung und Inszenierung er seinem Stil treu bleibt. Effekteisende Experimente sind seine Sache kaum, unprätentiöse Opulenz liegt ihm, beispielsweise bei der Interpretation des Themas Vitello tonnato: das „Vitello“ aus traumhaft zartem Filet vom Linumer Kalb und delikatem Königsberger Klops mit Petersiliensauce harmoniert wunderbar mit „tonnato“ aus perfekt angegrillten gepfefferten und behutsam pochierten Thunfischfilets. Den Alaska-Wildlachs in exquisiter Qualität präsentiert er geräuchert, als recht cremige Roulade und als roh mariniertes Filet auf Bulgur, dessen Orangenaroma einen fruchtig-spannenden Kontrast bildet.

Die bodenständige Rehexsenz erfreut mit reichem Innenleben aus Pelmeni (russische Teigtaschen), Buchenpilzen und Preiselbeeren, das samtig-leichte Ratatouille-Cremesüppchen mit würziger Kabeljau-Frikadelle und Zwiebel-Chutney .

Ganz vorzüglich der Lammrücken mit intensiver Sauce Choron, feinwürzigem Poweraden-Kompott und richtig knusprigen Süßkartoffelchips. Eine Prise Exotik wagt der Chef, wenn er weißen Heilbutt auf asiatisch inspirierten Spitzkohl bettet und mit schaumiger Currysauce umschmeichelt, très classique das Taubenkotelett in Périgord-Trüffel-Jus, ganz à la mode der gezupfte Angelschellfisch mit Rote Bete, Leinsamen und Apfel. Für Vegetarier holt Simon „aus dem grünen Garten“ Zitronenrisotto mit Wild-