

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Burrata

klarer Tomatensud, Basilikumöl

Kalbsbries

Sellerie, Estragon-Pfifferlinge, Cassis

*** Gratinierter Austern ***

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Loup de mer

Topinambur, Amalfizitrone

Weißer Schokolade

Pfirsich, Limette & Champagner

Vier Gänge 74

*** Fünf Gänge 86 ***

Optionale Weinbegleitung 48 | 60

B A R B R A S S

V o r s p e i s e n

Hausgemachtes Sauerteigbrot 6

Irische Felsenaustern

3 Stück 18 6 Stück 32

Gratinierte Felsenaustern

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

3 Stück 21 6 Stück 36

Culatello & Pickles 18

Ceviche vom Thunfisch 20

Passionsfrucht, grüne Mango, Avocado

Jakobsmuscheln 19

Gurkenkaltschale, gegrillte Gurke

Foie Gras 23

Rote Bete, Aprikose, Brioche

Pastrami 18

Eiszapfen, Nussbutter Kartoffeln, Erbse

Steak-Tatar 20

gebeiztes Eigelb, Kartoffelstroh, gelbe Tomate

Burrata 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch, Portulak

Gebackene Zucchini Blüte 18

Brunnenkresse, Parmesandressing, Hanfsaat

Pulpo 21

Heirloom-Tomaten, Fregola Sarda

B A R B R A S S

H a u p t s p e i s e n

Steinbutt 36

Violetter Blumenkohl, Steinpilze, Neuseeland-Spinat

Schwertfisch 33

Kräuter-Risotto, Pimientos de Padrón, Brokkolini

Duroc Bäckchen 34

Erbsen, Shiitake, Brombeere

Gnocchi à la Parisienne 28

Krause Glucke, Wilder Spargel, Parmesan Espuma

Geschmorrte Lammschulter 34

Zweierlei Karotte, Pfifferlinge, Preiselbeeren

Flanksteak 40

Pommes allumettes

Schluppen 4 | Grüne Bohnen 5 | Petite Salade 7

Sauce Béarnaise 3 | Salsa Verde 3

D e s s e r t

Käseauswahl klein | groß 14 | 18

von Maître Philippe

Stachelbeergratin 14

Brombeereis, Milch Crumble

Kirsch Curd 14

Kirschen, Cassis-Strauch Eis, Vanille-Schaum

Glace & Sorbet du Jour 5