

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Radicchio Tardivo

Ricota Salata, Grapefruit, Pekannuss

Thunfisch Ceviche

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Kalbsterrine

Apfel-Chutney, Topinambur

Steinbeißer

Safran Risotto, Stielmus, Yuzu-Beurre-Blanc

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

Granatapfel-Sorbet

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 15 6 Stück 28
+ Salsa Verde 3

Gratinierte Felsenaustern

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar
3 Stück 20 6 Stück 32

Charcuterie & Pickles

klein 14 groß 18

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Kalbszunge 19

Roter Chicoreé, Meerrettich

Poverade 17

Brunnenkresse, Parmesandressing, Hanfsaat

Foie Gras 23

Weißer Löwenzahn, Brioche, Cassis

Boudin noir 19

Sauerkraut á la creme, wilder Apfel

Steak-Tartar

Tomatensud, Kartoffelstroh, gebeiztes Eigelb
80g | 20 120g | 30

B A R B R A S S

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

Seesaibling 34

Stielmus, Essig Pflaume

Bäckchen v. Seeteufel 34

Safran-Risotto, Blattspinat, Mandarinen-Beurre Blanc

Iberico 33

Pied de mouton, Cavolo Nero, Quitte

Gegrillter Grüner Spargel 28

Kürbis, Blue Stilton, Austernseitlinge

Perlhuhn 33

Shiitake, Portweinschwarzwurzel, Karotte

Flank Steak 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

Cassis Roulette 14

Weißer Schokolade, Sauerrahm Eis

Passionsfrucht Crème Brûlée 14

Beerenragout, Granatapfel-Sorbet

Glace & Sorbet du Jour 5