

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Grüner Spargel

Labneh, Grapefruit, Pecan

Kalbsterrine

Apfel-Chutney, Topinambur

Stör

Schwarzer Risotto, Stielmus, Yuzu-Beurre-Blanc

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

Granatapfel-Sorbet

Vier Gänge 74

Optionale Weinbegleitung 48

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, Süßkartoffeln, Avocado

Radicchio Castelfranco 17

Manchego, Walnuss

Kalbskopf Terrine 19

Salatherzen, bunte Radischen, Meerrettich

Poverade 17

Puntarella, Parmesandressing, Hanfsaat

Foie Gras 23

Weißer Löwenzahn, Brioche, Cassis

Sepia Tagliolini 20

Jakobsmuscheln, Zucchini

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

Steinbutt 36

Miso Aubergine, Morcheln, Pak-Choi

Seesaibling 34

Schwarzes-Risotto, Cime di Rapa

Perlhuhn 35

Buchenpilze, Cavolo Nero, Quitte

Gerösteter Spitzkohl 28

Ziegenkäse, Hokkaido, Berberitze

Bäckchen v. Iberico 33

Pied de Mouton, Kohlsprossen, Karotte, Sanddorn

US - Bavette 42

Pommes allumettes

Schluppen 4 | Breite 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

Topfenmousse 14

Mandarinen Sud, Blutorangen Eis

Passionsfrucht Crème Brûlée 14

Kumquat, Blaubeersorbet

Glace & Sorbet du Jour 5