

# 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**

Cassis-Birne, Pistaziengrieß

### **Wachtel-Galantine**

Linsen-Dal, eingelegter Kürbis

### **Steinbutt**

Fenchel, Pomelo

### **Topfenmousse**

Mandarinensud, Blutorangeneis

**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

**Confierter Seibling   20**

Peperonata, Passe Pierre, Staudensellerie

**Radicchio Castelfranco   18**

Comté, Walnuss

**Wachtel-Galantine   19**

Enoki Pilze, Topinambur, Perlzwiebeln, Sandorn

**Kalbskopf-Terrine   19**

Salatherzen, bunte Radischen, Meerrettich

**Artischocke   17**

Puntarella, Parmesandressing, Hanfsaat

**Foie Gras   23**

Weißer Löwenzahn, Brioche, Cassis

**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

### **Hamachi 36**

Miso-Aubergine, Shiitake, Bunter Mangold

### **Seeteufel 35**

Schwarzes Risotto, Pimentos de Padron , Krustentier-Schaum

### **Maispourolade 33**

Morcheln, Grüner Spargel, Pastinake, Cranberry

### **Tagliolini 28**

Chanterelle, Feige, Manchego

### **Preso vom Iberico 35**

Kräuterseitlinge, Kohlsprossen, Sellerie

### **Tri-Tip-Steak 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

**Kardamom-Financier 14**

Zitrusfrüchte, Granatapfel Sorbet

**Kaki 14**

Buchweizen-Eis, Schokoladen-Crumble

**Glace & Sorbet du Jour 5**