

# B A R    B R A S S

## D e g u s t a t i o n s m e n ü

### Spargel

Grapefruit, Buttermilch

### Onsenei

Topinambur, Enoki

### \* Gratinierte Austern \*

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

### Steinbutt

Courgette, Bitter-Orange Beurre Blanc

### Rhabarber

Sauerrahm, Hafer-Cracker

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 30

**Gratinierte Felsenaustern**

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

3 Stück 21    6 Stück 36

**Charcuterie & Pickles**

klein 14    groß 18

**Thunfisch Ceviche 20**

Papaya, Passe Pierre, Avocado

**Hummerbisque 21**

Jakobsmuscheln, Fenchel

**Foie Gras 23**

Weißer Löwenzahn, Cassis, Brioche

**Gebackener Kalmar 19**

Schwarze Knoblauch Mayonnaise, eingelegte Oxaliswurzel

**Kalbszunge 18**

Brunnenkresse, Radieschen, Meerrettich

**Straciatella 17**

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch

**Sardine 17**

In Kirschwasser eingelegte Olivetti, grüner Sellerie

# B A R    B R A S S

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

### **Rouget Barbet 35**

Bunte Bete, Cime di rapa, Safran

### **Rotbarsch 33**

Schwarzes Risotto, Stielmus, Krustentierschaum

### **Reh von der Schorfheide 34**

Mairübchen, Krause Glucke, Brokkolini, Sanddorn

### **Dreierlei Spargel 28**

Knack Erbsen, Postelein, Sauce Gribiche

### **Iberico Karree 33**

Karotte, bunter Mangold, Cranberry

### **US Tri-Tip-Steak 38**

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

### **Sauerrahm 14**

Rhabarber, Hafer Cracker, Himbeere

### **Halbflüssiger Schokoladenkuchen 14**

Erdbeersorbet, Vanille, Espresso Granité

### **Glace & Sorbet du Jour 5**