

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Kopfsalat

Paprika, Pecorino

Rosa Rinderbrust

Grüner Apfel, Gurke, Senfsaat

* Gratinierter Austern *

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Kabeljau

Fenchel, Garnelen

Kirsche

Vanille, Sauerrahmeis

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

Pata Negra & Pickles 18

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado, Wasabirauke

Gurken-Kaltschale 18

Jakobsmuscheln, Bronzefenchel

Foie Gras 23

Rote Bete, Aprikosen, Brioche

Geräucherte Wachtelbrust 18

Topinambur, violetter Blumenkohl

Steak-Tatar 20

gebeiztes Eigelb, Kartoffelstroh, gelbe Tomate

Straciatella 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch, Sauerampfer

Frittierte Artischocke 18

Radicchio Castelfranco, Parmesandressing, Hanfsaat

Garnelen 18

Gegrillte Gurke, Heirloom-Tomaten, Fregola Sarda

B A R B R A S S

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

Weißer Heilbutt 35

Corgette, Krause Glucke, Neuseeland-Spinat

Schottischer Lachs 32

Schwarzes Risotto, Pimientos de Padron, Brokkolini

Hüftsteak vom Lamm 35

gelbe Karotten, Austernseitlinge, schwarze Johannisbeere

Gegrillter Pfirsich 28

Zweierlei Pastinake, Gelbe Bete, Buchenpilze

Perlhuhn 33

Sellerie, Kräuterseitlinge, Preiselbeeren

AUS Wagyu-Tomahawk-Steak 22/100g

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

Vanille Affogato 14

Espresso Granite, Pistazienkrokant

Stachelbeer-Gratin 14

Brombeersorbet, Schokocrunch

Glace & Sorbet du Jour 5