

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

Hummer Bisque 20

Schwert,- und Jakobsmuscheln, Passe Pierre

Radicchio Castelfranco 18

Comté, Walnuss

Wachtel-Galantine 19

Enoki Pilze, Topinambur, Perlzwiebeln, Sandorn

Kalbskopf-Terrine 19

Salatherzen, bunte Radischen, Meerrettich

Kerbelwurzel 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 35

Miso-Aubergine, Buchenpilze, Pak-Chpi

Seesaibling 33

Zitronen-Risotto, Stielmus, Paprika-Nage

Maispourolade 35

Krause Glucke, Portweinschwarzwurzel, Quitte

Butternuß-Kürbis 28

Bunter Mangold, Pinienkerne, Chanterelle

Lammcarée 35

Samthaube, Kohlsprossen, Sellerie, Cranberry

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, Sauerrahmeis

Cassis-Roulette 14

Granatapfel-Sorbet

Glace & Sorbet du Jour 5