

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, Morcheln

* 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

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
+ 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

Apfelchutney, Passe Pierre, Avocado

Hummerbisque 21

Jakobsmuscheln, Fenchel

Foie Gras 23

Weißer Löwenzahn, Cassis, Brioche

Steak-Tartar

Gelbe Tomate, Kartoffelstroh, gebeiztes Eigelb
80g | 20 120g | 30

Rosa Kalbsrücken 18

Brunnenkresse, Radieschen, Meerrettich

Frittierte Poverade 17

Radicchio, Parmesandressing, Walnuß

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

Dorade Royale 33

Rote Bete, Bunter Mangold, Meerrettich

Dry Aged Hamachi 34

Zitronen Risotto, Brokkolini, Krustentierschaum

Poulardenbrust 33

Sellerie, Krause Glucke, Estragon-Senf-Sauce

Gebackene Zucchini Blüten 28

Burrata, Quinoa, Bärlauch Pesto

Secreto vom Iberico 34

Kräuterseitlinge, Pastinake, Karotte, Feige

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

Zweierlei von der Karotte 14

Kumquat

Glace & Sorbet du Jour 5