

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Grüner Spargel

Labneh, Grapefruit, Pekannuss

Thunfisch Ceviche

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Kalbsterrine

Apfel-Chutney, Topinambur

Stör

Safran Risotto, Stielmus, Yuzu-Beurre-Blanc

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

Granatapfel-Sorbet

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 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

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Bunte Beete 17

Tahini, Brunnenkresse, Walnuss

Kalbszunge 19

Roter Chicoreé, bunte Radieschen, Meerrettich

Poverade 17

Puntarella, Parmesandressing, Hanfsaat

Foie Gras 23

Weißer Löwenzahn, Brioche, Cassis

Sepia Tagliolini 20

Jakobsmuscheln, Zucchini

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

Skrei 34

Miso Aubergine, Morcheln, Piemeñtos de Padron

Steinbutt 36

Fenchel, Lila Kartoffeln Cime di Rapa

Brandenburger Reh 35

Chanterelle, Cavolo Nero, Quitte

Portweinschwarzwurzel 28

Kürbis, Blue Stilton, Kräuterseitlinge

Pluma v. Iberico 33

Cardoncelli, Kohlsprossen, Karotte, Sanddorn

US - Bürgermeister 40

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

Schokoladenmousse 14

Wilde Erdbeeren, Kaki-Sorbet

Passionsfrucht Crème Brûlée 14

Kumquat, Granatapfel-Sorbet

Glace & Sorbet du Jour 5