

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Hokkaidokürbis

Senfsaat, Karamelisierter Brie

Hummer-Bisque

Jakobsmuscheln, Passe Pierre

* Kalbspraline *

Weißer Löwenzahn, Mostarda

Reh von der Schorfheide

Steinpilze, Karotte, Preiselbeeren

Bittermandelcreme

Cassis, Melonensorbet, Verbenensud

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

Culatello & Pickles 18

Ceviche vom Thunfisch 20

Passionsfrucht, Papaya, Avocado

Foie Gras 23

Rote Bete, Feige, Brioche

Steak-Tatar 20

Kartoffelstroh, gelbe Tomate, gebeiztes Eigelb

Straciatella 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch

Wachtelgalantine 19

Blumenkohl-Mousseline, Knollenziehst, Cranberry

Artischocke 17

Kopfsalat, Kräuterdressing, Comté

Gefüllte Zucchini-Blüte 18

Brunnenkresse, Parmesan- Dressing, Hanfsaat

B A R B R A S S

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

Dorade Rosé 34

Pastinake, Bunte Bete, Safran-Beurre-Blanc

Steinbutt 36

Zitronenrisotto, Neuseelandspinat, Pomelo

Gerösteter Spitzkohl 28

Shiitake, Ricotta Salata, Karottenpüree

Salzwiesenlamm 36

Pimientos de Padron, Sellerie, Brombeeren

US Burgermeisterstück 40

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

Pistazien Kuchen 14

Marillen, Feigenblatt Sorbet

Schokoladen Mille Feuille 14

Erdbeer-Hibiskus Sorbet, Pfirsich

Glace & Sorbet du Jour 5