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
Kaisergranat, Passe Pierre

*** Kalbspraline ***
Weißer Löwenzahn, Mostarda

Reh von der Schorfheide
Goldkäppchen, 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
Grapefruit, Kaktusfeige, Avocado

Foie Gras 23
Rote Bete, Feige, Brioche

Steak-Tatar 20
Kartoffelstroh, gelbe Tomate, gebeiztes Eigelb

Wachtelbrust 19
Petersilienwurzel, Perlzwiebeln, Cranberry

Poverade 17
Radicchio Castelfranco, Parmesandressing, Hanfsaat

Kalbsbries 22
Krause Glucke, Sellerie, Apfelrelish

Pulpo 20
Tomaten, Paprikaconfit, Passe Pierre

B A R B R A S S

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

Seeteufelbäckchen 35
Cime di Rapa, Zitronenrisotto

Dryaged Hamachi 34
Pimientos de Padrón, Neuseeländer Spinat, Pfifferlinge

Karotten-Cavatelli 28
Chanterelle, Cime di rappa, Stilton

Secreto vom Iberico 32
Karottenpüree, Trompetenpilze, Preiselbeeren

Bürgermeister 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

Creme von der Tonkabohne 14
rote Pflaumen, Meringue, Buchweizeneis

Passionsfrucht Crème Brûlée 14
Weiße Schokolade, Fregola-Traube

Glace & Sorbet du Jour 5