

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Burrata

Sommer Tomaten, Basilikum

Kalbspraline

Weißer Löwenzahn, Mostarda

*** Gratinierter Austern ***

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Loup de Mer

Topinambur, Amalfizitrone

Baba au Rhum

Reine Claude, Sauerrahmeis

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, grüne Mango, Avocado

Konfierter Blumenkohl 19

Mandel-Aioli, Calvados Apfel, Cassis

Foie Gras 23

Rote Bete, Aprikose, Brioche

Melonen Gazpacho 18

Peperonata, Rosmarin, Feta

Steak-Tatar 20

Kartoffelstroh, gelbe Tomate, gebeiztes Eigelb

Straciatella 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch

Jakobsmuscheln 22

Heirloom-Tomaten, Fregola Sarda

Kopfsalat 17

Kräuter dressing, Comté, Sonnenblumenkerne

Artischocke 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

Seeteufel 34

Sobrasadorisotto, Kräuterseitlinge, Pimentos de Padron

Weißer Heilbutt 36

Brokkolini, Fenchel, Neuseelandspinat

Reh von der Schorfheide 35

Karotte, Shiitake, Brombeeren

Gnocchi 28

Austernseitlinge, grüner Spargel, Sauce Romesco

Lamm Nüsschen 33

Honig-Steckrübe, Pfifferlinge, Pastinake

US Chuck Flap 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, Feigenblattsorbet

Schokoladen Mille Feuille 14

Erdbeer-Hibiskus-Sorbet, Pfirsich

Glace & Sorbet du Jour 5