

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

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, Kaktusfeige, 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

Sellerie, Perlzwiebeln, Cranberry

Artischocke 17

Raddichio Castel Franco, Kräuterdressing, Comté

Ochsenschwanz-Consommé 18

Ravioli, Schnittlauch

Jakobsmuschel 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

Dorade Rosé 33

Pastinake, Rote Bete, Safran-Beurre-Blanc

Seeteufel 34

Kürbis, Neuseelandspinat

Gerösteter Spitzkohl 28

Shiitake, Ricotta Salata, Karottenpüree

Secreto vom Iberico 34

Pimientos de Padron, Brokkolini, Preiselbeere

US Rumpsteak 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

Schokoladen Creme Brûlée 14

Estragon, Pekannüsse, Fregola Traubensorbet

Vanille Financier 14

Orangenfilets, Orangenschaum, Mandarinen-Sorbet

Glace & Sorbet du Jour 5