

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Kopfsalat

Paprika, Pecorino

Rosa Rinderbrust

Grüner Apfel, Gurke, Senfsaat

* Gratinierter Austern *

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Kabeljau

Fenchel, Garnelen

Kirsche

Vanille, 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

Pata Negra & Pickles 18

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado, Wasabirauke

Gurken-Kaltschale 18

Jakobsmuscheln, Bronzefenchel

Foie Gras 23

Rote Bete, Aprikosen, Brioche

Geräucherte Wachtelbrust 18

Topinambur, violetter Blumenkohl

Steak-Tatar 20

gebeiztes Eigelb, Kartoffelstroh, gelbe Tomate

Straciatella 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch, Sauerampfer

Frittierte Artischocke 18

Radicchio Castelfranco, Parmesandressing, Hanfsaat

Garnelen 18

Gegrillte Gurke, Heirloom-Tomaten, Fregola Sarda

B A R B R A S S

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

Weißer Heilbutt 35

Corgette, Krause Glucke, Neuseeland-Spinat

Schottischer Lachs 32

Basilikum-Risotto, Pimientos de Padron, Brokkolini

Lamm 35

gelbe Karotten, Austernseitlinge, schwarze Johannisbeere

Gegrillter Pfirsich 28

Pastinake, Gelbe Bete, Buchenpilze

Perlhuhn 33

Sellerie, Kräuterseitlinge, Preiselbeeren

AUS Wagyu-Tomahawk-Steak 22/100g

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

Vanille Affogato 14

Espresso Granite, Pistazienkrokant

Stachelbeer-Gratin 14

Brombeersorbet, Schokocrunch

Glace & Sorbet du Jour 5