

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Puntarella

Paprika, Pecorino

Rosa Rinderbrust

Grüner Apfel, Gurke, Senfsaat

*** Gratinierte Austern ***

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Kabeljau

Fenchel, Büsumer Krabben

Kirsche

Vanille, Himbeersorbet

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

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Rinder Consommé 16

Liebstockel, Hummer-Ravioli

Foie Gras 23

Aprikose, Rote Bete, Brioche

Geräucherte Wachtelbrust 18

Topinambur, violetter Blumenkohl

Steak-Tatar 20

gebeiztes Eigelb, Kartoffelstroh

Straciatella 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch

Poverade 18

Brunnenkresse, Parmesandressing, Hanfsaat

Sardelle 18

Heirloom-Tomaten, Pimentos de Padron

B A R B R A S S

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

Confierter Seesaibling 33

Sellerie, Pak Choi, Austernseitlinge

Schwertfisch 34

Schwarzer Risotto, wilder Brokkoli, Eiszapfen

Secreto vom Iberico 34

Kartoffel, Stielmus, Kräuterseitlinge, Cassis

Gegrillter Spargel 28

Pfifferlinge, confierter Lauch, Sauce Romesco

Lammhaxe 33

Kichererbsen, Saubohnen, getrocknete Limette

US Tri-Tip-Steak 38

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

Gebackene Holunderblüte 14
Sauerrahmeis, Erdbeeren

Upside Down Cheesecake 14
Pfirsichsorbet, Crumble

Glace & Sorbet du Jour 5