

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

klarer Tomatensud, Basilikumöl

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, Mispeln, Avocado

Konfierter Blumenkohl 19

Mandel-Aioli, Calvados Apfel, Honigbeeren

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, Portulak

Artischocke 18

Radicchio Castelfranco, Parmesandressing, Hanfsaat

Jakobs- & Bouchotmuschel 22

Heirloom-Tomaten, Fregola Sarda

B A R B R A S S

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

Dry Aged Hamachi 35

Wachsbohnen, Kräuterseitlinge, Mangold

Piccata v. Steinbeißer 36

Sobrasado Risotto, Okraschoten, Brokkolini

Iberico Back Ribs 33

Erbsen, Shiitake, Karotte

Dinkel-Mais Risotto 28

Krause Glucke, Wilder Spargel, Onsen Ei

Perlhuhn 31

Pastinake, Pack Choy, Pfifferlinge, Preiselbeeren

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

Feigenblatt Crème Brûlée 14

Pistazienkrokant, Mispelsorbet

Kirsch Curd 14

Kirschen, Cassis-Strauch Eis, Vanille-Schaum

Glace & Sorbet du Jour 5