B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Chicorée
Orange, Brillat- Savarin, Macadamia

Hummer Ravioli
Fenchel

*** Onsenei ***
Störkaviar, Kerbelwurzel

Barberie Ente
Portweinschwarzwurzel, Kohlsprossen, Holunderbeeren

Flüssiger Schokokuchen
Granatapfelsorbet

Vier Gänge 74

*** Fünf Gänge 90 ***

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
Grapefruit, Papaya, Avocado

Puntarella 18
Quitte, Stilton, Walnuß

Foie Gras 23
Rote Bete, Feige, Brioche

Steak-Tatar 20
Kartoffelstroh, gelbe Tomate, gebeiztes Eigelb

Poverade 18
Radicchio Castelfranco, Parmesandressing, Hanfsaat

Hummerbisque 21
Jakobsmuschel, Krustentieröl

Kalbszunge 19
Brunnenkresse, Knollenziest, Meerrettich

B A R B R A S S

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

Ostsee- Zander 34
Balsamico-Zwetschgen, Bunter Mangold

Weißer Heilbutt 35
Schwarzer Risotto, Rote Bete, Chanterelle

Rotkohl- Cavatelli 28
Blattspinat, Pied de Mouton, Pecorino

Lammhaxe 35
Sellerie, Trompetenpilze, Cranberry

US Flap-Meat 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

Creme von der Tonkabohne 14
Rote Pflaumen, Meringue, Buchweizeneis

Passionsfrucht Creme Brûleé 14
Weiße Schokolade, Mandarinensorbet

Glace & Sorbet du Jour 5