

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Spargel

Grapefruit, Buttermilch

Onsenei

Topinambur, Enoki

* Gratinierte Austern *

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

Steinbutt

Courgette, Bitter-Orange Beurre Blanc

Rhabarber

Sauerrahm, Hafer-Cracker

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 30

Gratinierte Felsenaustern

Pico de Gallo Verde, Forellenkaviar

3 Stück 21 6 Stück 36

Pata Negra & Pickles 18

Thunfisch Ceviche 20

Papaya, Passe Pierre, Avocado

Hummerbisque 21

Jakobsmuscheln, Fenchel

Foie Gras 23

Aprikose, Rote Bete, Brioche

Pulpo 19

Peperonata, Oliven, Drillinge

Kalbszunge 18

Grüner Apfel, Gurke, Radieschen, Meerrettich

Burrata 17

Baba-Ganoush, Cashew-Chili-Crunch

Sardine 17

In Kirschwasser eingelegte Olivetti Tomaten, grüner Sellerie

B A R B R A S S

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

Schwertfisch 34

Essigpflaume, Pak Choi

Fjord Forelle 32

Sobrasada Polenta, Krustentierschaum, bunter Mangold

Poularde 32

Sellerie, Austernseitlinge, Sanddorn

Gnocchi à la Parisienne 28

Estragon, Comte, Bärlauch Beurre Blanc

Geschmorte Lammkeule 35

Poverade, Karotte, Krause Glucke, Cranberry

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

Sauerrahm 14

Rhabarber, Hafer Cracker

Upside Down Cheesecake 14

Pistazieneis, Crumble

Glace & Sorbet du Jour 5