

B A R B R A S S

D e g u s t a t i o n s m e n ü

Confierte Karotte

Kräuterseitlinge, Crème Fraîche, Schnittlauchöl

Spaghettini

Zucchini und Bottarga

*** Ossetra Malossol Kaviar ***

Onsenei, Sellerie, Buchenpilze

Lammrücken

Poveraden und Miso-Aubergine

Zwetschgen Klößchen

mit Sauerrahm Vanilleeis

Vier Gänge 74

*** Fünf Gänge 90 ***

Optionale Weinbegleitung 48

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 15 6 Stück 28
+ Salsa Verde 3

Gratinierte Felsenaustern

Pico de gallo verde, Forellenkaviar
3 Stück 20 6 Stück 32

Charcuterie & Pickles

klein 14 groß 18

Jakobs- und Schwertmuscheln 20

Fregola Sarda, Passe Pierre, Safran

Foie Gras 23

Brioche, Cassis, Weißer Löwenzahn

Steak-Tartar

Kartoffelrösti, Gebeiztes Eigelb, Frisée
80g | 20 - 120g | 30

Gnocchi 19

Waldpilze, Manchego

Croton De Chavignol 19

Roter Chicorée, Walnuß

Pulpo 19

Harissa-Mayonnaise, Avocado

Thunfisch Ceviche 20

Bergamotte, Grapefruit, Süßkartoffeln, Papaya

Ossetra Malossol Kaviar 28

Onsenei, Sellerie, Buchenpilze

B A R B R A S S

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

Rotbarsch 34

Pimientos de Patrone, Krause-Glücke, Krustentierschaum

Seeteufelbäckchen 36

Steinpilze, Stielmus, Kürbis-Nage

Secretto vom Iberico 34

Violetter Spitzkohl, Pfifferlinge, Holunderbeeren

Artischocken-Risotto 28

Grüner Spargel, Brillat-Savarin

Barbarie Ente 35

Konfierter Lauch, Tobinambur, Mais,

US-Bürgermeisterstück & Frites 40

Pommes allumettes

Schluppen 4 | Breite 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

Nougat de Montelimar 14

Walderdbeeren, Traubensorbet

Aprikosen 14

Vanilleeis, Schokoladen Crumble

Glace & Sorbet du Jour 5