



# Barbarossa

## Mediterrane Küche in Stade

3-Gänge-Überraschungsmenü	47,50
4-Gänge-Überraschungsmenü	53,50
4-Gänge-Überraschungsmenü	63,50
Inklusive 3 korrespondierende Weine in 0,1l	

### Vorspeisen

Spargelcremesuppe <small>Soup of asparagus</small>	8,80
gratinierter Ziegenfrischkäse auf Fenchelconfit mit Pernod <small>goat cheese with fennel confit and Pernod</small>	9,50
Ravioli de basilic mit Cherrytomaten und franz. Bergkäse oder mit Lammfiletspitzen <small>Ravioli with pesto tomato and parmesan or with lamb filet slices</small>	12,50 15,50
Kaninchenfilet mit Thymian provencialisches Gemüse <small>Filet of rabbit with ratatouille</small>	16,50
Wachtelbrüste auf grünem Spargel und Pinienkernen <small>Breast of quails with green asparagus</small>	16,50
Jakobsmuscheln mit weißem Spargel und Buerre blanc Sauce <small>Scallops with white asparagus and buerre blanc sauce</small>	18,50
Gebratene Entenstopfleber mit Zwiebelconfit und Brioche <small>Grilled duck liver with onion confit and brioche</small>	21,50
4 Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten <small>king prawns in garlic butter</small>	16,50

## Fischgerichte

„Hamburger Pannfisch“ gebratene Edelfische mit Flußkrebsschwänzen Honig-Senfsauce und Röstkartoffeln	28,50
<small>Diffrent filets of fish with mustard sauce potatoes</small>	
Loup de mer avec fruits de mer, mit Jakobsmuschel, Miesmuscheln, Scampi und Gemüse	32,50
<small>Sea bass with seafood and vegetables</small>	
Saiblingfilet an weißem Spargel Buerre blanc Sauce und Röstkartoffeln	32,50
<small>Filet of char with white asparagus buerre blanc sauce and potatoes</small>	

## Fleischgerichte

Barbarie Entenbrust mit Sauce à l'orange glasierten Zuckerschoten und Röstkartoffeln	29,50
<small>Duck breast with orange sauce sugar peas and potatoes</small>	
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	29,50
oder mit Kräuterseitlingen á la creme und Röstkartoffeln	32,50
oder mit weißem Spargel und Röstkartoffeln	35,50
<small>Wiener Schnitzel with mushrooms an creme or with white asparagus and potatoes</small>	
Lamm- und Ibericofilet in Cognacsauce Rotweinschalotten Gemüse und Röstkartoffeln	29,50
<small>Filet of iberico pork gilled with red wine onions green beens and potatoes</small>	
Angus Rinderfiletsteak (250g),mit grünen Bohnen körniger Rotwein-Senfsauce und Röstkartoffeln	36,50
<small>Filetsteak of Angus beef with green beans totweine mustard sauce and potatoes</small>	