



Barbarossa

Mediterrane Küche in Stade

3 Gänge Überraschungsmenü	54,50
4 Gänge Überraschungsmenü	64,50
4 Gänge Überraschungsmenü inklusive korrespondierender Weine	76,50

Vorspeisen

Tagessuppe Soup of the day	8,80
gratinierter Ziegenfrischkäse auf Fenchelconfit Goat fresh cheese with fennel confit	13,50
Kräuterseitlinge in leichter Knoblauchsauce Mushrooms with light garlic sauce	9,50
Wachtelbrust mit Pfifferling-Ravioli Breast of quail with chanterelles-ravioli	16,50
Jakobsmuscheln und Riesengarnelen aus dem Ofen Scallops and king prawns oven-cooked	21,50
Rote Meerbarbe mit Chili und Garlic und Ratatouille Red mullet with chili garlic and ratatouille	16,50
Lammfiletspitzen auf Rucola und gehobelter Pecorino Slices of lamb filet and rocket salad and pecorino	18,50
Vitello Tonnato, rosa Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme Scallops with chanterelles-ravioli	18,50
4 Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten king prawns in garlic butter	21,50

Allergene Stoffe erfragen Sie bitte beim Service-Mitarbeiter.

Aperitif - Empfehlung

		Euro
Cremant, französischer Sekt	0,1l	9,50
Kir Royal, Cassis mit Cremant	0,1l	8,50
Aperol Spritz	0,2 l	9,50
Rendevous, Longdrink ohne Alkohol	0,15 l	7,50

Weißwein - Empfehlung

Deutschland

weißer Burgunder, trocken, Baden <i>Abril</i>	0,2l	9,50
grauer Burgunder, trocken, Baden <i>Abril</i>	0,2l	9,50

Frankreich

Sauvignon Blanc, trocken, Loire <i>Sauvion</i>	0,2l	9,50
---	-------------	-------------

Rotwein - Empfehlung

Italien

Sangiovese, trocken, Toskana <i>Carparzo</i>	0,2l	9,50
---	-------------	-------------

Spanien

Rioja Crianza, trocken, <i>Ramon Bilbao</i>	0,2l	11,50
--	-------------	--------------

Fischgerichte

Saiblingsfilet unter der Kräuterkruste gedünsteten Lauchstreifen und Süßkartoffelstampf Filet of salmon and seafood with antipasti and pecorino	29,50
„provincialischer Fischtopf“ mit Meeresfrüchten, Muscheln und Gemüse Different fish filets and seafood a la Provence	33,50

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammfilets mit Pancetta am Spieß gebraten buntes Gemüse-Linsen und Röstkartoffeln Lamb filets with pancetta on the stick vegetable-lentils and potatoes	36,50
Kalbsleberstreifen mit roten Zwiebeln scharf gebraten mit Bimi und Peccorino dazu Kartoffelspalten Liver of veal with onions slices spicy cooked and potatoes	32,50
Iberico Filet im Parmesanmantel gebraten dazu Kräuterseitlinge mit grünen Bohnen Iberico filet with parmesan mushrooms and green beans	34,50
Rinderfiletspitzen vom Angus Rind mit Pfifferlinge und Spaghetti Slices of Angus filet with mushrooms and noodles	37,50
Angus Rinderfiletsteak , 250g, mit grünen Bohnen Rotwein-Senfsauce und Röstkartoffeln Angus filet steak with green beans red wine-mustard sauce and potatoes	42,50