



Barbarossa

Mediterrane Küche in Stade

3 Gänge Überraschungsmenü	52,50
4 Gänge Überraschungsmenü	62,50
4 Gänge Überraschungsmenü inklusive korrespondierender Weine	72,50

Vorspeisen

Tagessuppe Soup of the day	8,80
gratinierter Ziegenfrischkäse auf Fenchelconfit Goat fresh cheese with fennel confit	13,50
Wachtelbrust und Kaninchenrücken mit Nektarine und Wirsing Breast of quail and rabbit with nectarine and cabbage	18,50
Gratinierte provencalische Muscheln und Lachs Gratin of mussels and salmon	16,50
Rote Meerbarbe auf Spinat und Safran-Orangensauce Red mullet with spinach saffron-orange sauce	18,50
Lammfiletspitzen auf Rucola und gehobelter Pecorino Slices of lamb filet and rocked salad and pecorino	18,50
Gebratene Jakobsmuscheln und Pfifferling-Ravioli Scallops with chanterelles-ravioli	22,50
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

Label Rouge Lachs und Meeresfrüchte auf Antipasti
gehobelter Pecorino und Röstkartoffeln 33,50

Filet of salmon and seafood with antipasti and pecorino

Seeteufel und Riesengarnelen mit Curry
Gemüsestreifen und Mie Nudeln 33,50

Anglerfish or Frogfish wit curry vegetable and Pie noodles

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammfilets in Cognacsauce
buntes Gemüse und Röstkartoffeln 36,50

Lamb filets with cognac sauce vegetables and potatoes

Kalbsleber „Berliner Art“,
mit Zwiebeln und Apfelspalten dazu Kartoffelstampf 32,50

Liver of veal with onions appel slices and mashed potatoes

Iberico Filet mit Seranoschinken gebraten
dazu Gemüse Pfeffersauce und Polenta 36,50

Iberico filet with serene ham pepper sauce and polenta

Rinderfiletspitzen vom Angus Rind
mit Kräuterseitlingen und Spaghetti 37,50

Slices of Angus filet with mushrooms and noodles

Angus Rinderfiletsteak , 250g, mit grünen Bohnen
Rotwein-Senfsauce und Röstkartoffeln 42,50

Angus filet steak with green beans red wine-mustard sauce and potatoes