



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	10,50
Kräuterseitlinge in leichter Knoblauchsauce Mushrooms with light garlic sauce	9,50
Wachtelbrüste mit Trüffel-Ravioli Breast of quail with truffle-ravioli	14,50
Lachs-Carpaccio mit Flusskrebsschwänzen und Rucola Carpaccio of salmon with crayfish and rocket salad	14,50
Rote Meerbarbe mit Cherrytomate und Olive Red mullet with tomatoes and olive	14,50
Lammfiletspitzen auf Rucola und gehobelter Pecorino Slices of lamb filet and rocket salad and pecorino	14,50
Kaninchenrückenfilet mit Kürbis und Pinienkernen Saddle of rabbit with pumpkin and pine nuts	14,50
4 Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten king prawns in garlic butter	18,50

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

Zanderfilet auf böhmischem Kraut Schnittlauchsauce und Kartoffelstampf	28,50
Filet of pike-perch with kraut chive sauce and mashed potatoes	
Lachsfilet mit wildem Brokkoli und Tagliatelle in Safransauce	28,50
Filet of salmon with wild broccoli and tagliatelle with saffron sauce	
Steinbeißerfilet auf Wirsingstreifen mit Flusskrebsschwänzen Dijon-Senfsauce und Röstkartoffeln	28,50
Filet of loach with cabbage crayfish mustard sauce and potatoes	

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammfilets mit Rosmarin gebraten bunten Balsamico-Linsen und Röstkartoffeln	32,50
Lamb filets with rosemary vegetable-lentils and potatoes	
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	28,50
Wiener Schnitzel of veal with potato salad and cowberry	
Iberico Filet mit Röstzwiebeln und Kräuterseitlingen gebraten dazu grünen Bohnen und Röstkartoffeln	29,50
Iberico filet with onions mushrooms and green beans and potatoes	
Spitzen vom Angus Rinderfilet und Lammfilet Panchetta bunten Pilzen Pinienkernen Parmesan und Gemüse	36,50
Slices of Angus filet and lamb filet Pancetta mushrooms pine nuts and parmesan	
Angus Rinderfiletsteak , 250g, mit grünen Bohnen Rotwein-Senfsauce und Röstkartoffeln	42,50
Angus filet steak with green beans red wine-mustard sauce and potatoes	