



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 <small>Soup of the day</small>	8,80
gratinierter Ziegenfrischkäse auf Fenchelconfit <small>Goat fresh cheese with fennel confit</small>	13,50
Wachtelbrüste auf Parmesan-Zucchini <small>Breast of quail with courgette</small>	18,50
Kaninchenrückenfilet auf Balsamicolinsen <small>Saddle of rabbit with lentils</small>	18,50
Rosa Entenbrustscheiben mit rote Bete <small>Slices of duck breast with red beets</small>	18,50
Schaumklöße vom Zander und Riesengarnele mit Trüffel-Ravioli <small>Scallops with pumpkin creme</small>	22,50
4 Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten <small>king prawns in garlic butter</small>	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

Kabeljaufilet mit Flußkrebsschänze Dijon Senfsauce
auf Wirsingstreifen und Röstkartoffeln 33,50

Filet of codfish and crayfish with mustard sauce and cabbage

Doradenfilet in Rosmarin gebraten
an Antipastigemüse und Röstkartoffel 33,50

Filet of gilthead vegetables potatoes

Fleischgerichte

Salzwiesen Lammfilets mit Cognacsauce
an Gemüse und Röstkartoffeln. 36,50

Lamb filets with cognac sauce vegetables and potatoes

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind
an grünen Bohnen und Bratkartoffeln 36,50

Rumpsteak with onions green beans and potatoes

Wiener Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren 32,50

Wiener Schnitzel with cucumber potatosalad

Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Apfel
und Stampfkartoffeln 32,50

Liver of veal with Appel and onions and mashed potatoes

Filetspitzen vom Angus Rind mit Kräuterseitlingen
und Spaghetti. 37,50

Slices of Angus filet mit mushrooms with spaghetti

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

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