



RESTAURANT

HAERLIN

Christoph Riffer

Wachtelei mit Tamarinde und Kräutern
Nordseekrabben mit Joghurt und Seegras
Kartoffelschnecke mit Tatar und Meerrettich

Tomate mit Avocado, Burrataschaum und Estragon

Thunfischbauch

mit Austerncrème, Spitzkohlsud und Imperial-Kaviar

Carabinero

mit Verveine, Blaubeere, Radieschen und Kombu-Beerentee

Seezunge & Königskrabbe

mit Nussbutter-Wacholderschaum, Löwenzahn
und Limonenvinaigrette

Elbdeichlamm aus dem Alten Land

mit Bohnen, Senfrauke und Bärlauchkapern

oder

Taubenbrust in Gewürzsud gegart

mit Aprikose, geräucherte Pistazie und Gänseleber

Erdbeeren und Kokos

mit geeistem Sauerampfer und Olivenöl

Eingelegte Renekloden

mit Zitrus-Granité, karamellisierten Haferflocken
und Vanille-Honigeis

Macarons & Pralinen

süße Snack's aus der Patisserie

6-Gang Menü 190

Weinbegleitung Premier Cru 115

Weinbegleitung Grand Cru 275