



RESTAURANT

HAERLIN

Christoph Riffer

Rote Bete-Tartelette mit Aal & Labskaus
Büsumer Krabben mit Parmesan & Speck
Rindertatar mit Liebstöckel & geröstetem Paprikasud

Imperial Kaviar
mit Roscoff-Zwiebel, Gillardeau Auster & warmen Kartoffelschaum

Perigord Wintertrüffel
mit Thunfischrücken, Sesam-Ginsengeis & warmer Trüffelvinaigrette

Norwegischer Kaisergranat
mit Gelbe Beete, Sanddorn & Krustentierschaum

Maronen-Tortelli
mit Schwarzwurzeln, Perigord-Trüffel & Sherry-Topinambursud

Geröstetes Kalbsbries
auf Kalbskopffjus mit Kapern, Tomaten & Poveraden
oder

Rehrücken „Wellington“
mit Molejus, Sellerie & Rotkohlpraline

Gereifter Winterkäse von Bernard Antony
auvergne-rhône-alpes

oder
Hamburger Lagenhonig
mit geeistem Sauerampfer & Fenchel-Gewürzsud

Geeister roter Shiso
mit Cassis, Cru Virunga Schokolade & Karamell

Petit fours

6-Gang Menü à 295 EUR (inkl. Wasser und Kaffee)
optionale Weinbegleitung 195 EUR