



RESTAURANT

HAERLIN

*Christoph Ruffer*

Königskrabbe mit Dillblüten

Algenchip mit Rindertatar & Estragon

Kartoffelschaum mit Buttermilch & Räucherfisch

Kollektion von Kleverhof-Tomaten mit Sauerampfer

Bachforelle aus dem Illmenautal

mit Bergamotte, Kerbel & Erdartischockensud



Roter Carabinero

mit Muscheln, Fenchel & Krustentier-Ingwertee



Atlantik-Seeteufel

mit Meerwasser-Beurre blanc,  
grüne Erbsen & Imperial Kaviar



Bresse Gauloises-Huhn

mit gegrillten Steinpilzen, Sesam & Ingwer-Limettenjus

**oder**

Rehrücken aus der Heide

mit Zimtzwiebeln, Hefecrème & weißen Cassisbeeren



Himbeere

mit Kopfsalat, Tonkabohne & Passionsfrucht



Altländer Birne

mit Fichtensprossencrème  
geeister Haselnuss & Buchweizen

EUR 175

Weinbegleitung Premier Cru EUR 115

Weinbegleitung Grand Cru EUR 275