



RESTAURANT

HAERLIN

Christoph Ruffer

Königskrabbe mit Dillblüten

Algenchip mit Rindertatar & Estragon

Kartoffelschaum mit Buttermilch & Räucherfisch

Jakobsmuschel mit Apfel-Meerrettich Chutney,
Kardamom & gerösteter Zwiebelsud

Bachforelle aus dem Ilmenautal
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 Kirschen

mit Sylter Milch, Buchweizen & Schokoladenkaramell

EUR 175

Weinbegleitung Premier Cru EUR 115

Weinbegleitung Grand Cru EUR 275