



RESTAURANT

HAERLIN

Christoph Ruffer

Räucherfischbaiser mit Apfel & Meerrettich

Selleriejoghurt mit Nussbutter & Yuzuperle

Kartoffelschaum mit Spargel & Speck

Rindertatar mit Sauerrahm & Brunnenkresse-Kefirsud

Taschenkrebs

mit Blumenkohl, Lima-Crème & Pisco-Sour Perlen

Warm geräucherter Faröer Lachs
mit gegrilltem Tomatensud & Kardamom

Atlantik-Steinbutt

mit Meerwasser, Zitronengras, Tintenfisch & Algen

Elbdeich-Lammrücken

mit Zucchini, Olivensauce & glacierte Haxenpraline

Geschmorte Viktoria Ananas

mit Sauerampfer & Kokos

Erdbeere „Clery“

geeiste Holunderblüte, Süßholz & Haselnuss

EUR 175

Weinbegleitung EUR 115