

HAERLIN

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

Helgoländer Hummer
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

Pralinen & Sweets
aus der Haerlin Pâtisserie

6-Gang Menü 190
Weinbegleitung Premier Cru 115
Weinbegleitung Grand Cru 275