



RESTAURANT

HAERLIN

*Christoph Riffer*

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

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

---

**RubINETTE aus Jork**  
mit Karamell, Yuzusorbet & Rooibos-Vanilletee

---

**Petit fours**

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