

**Glücklich ist der,
der seine Geschmacksnerven hegt und pflegt;
glücklich ist der, der andere bewirtet.
Bei Harald kommen diese Glückliche zusammen
und können durch Bankette einmalige Erlebnisse
erfahren.**

Segeln Sie ins Reich der Köstlichkeiten!

Die Mehrzahl der Gerichte kann als glutenfrei oder laktosefrei zubereitet werden.
Bitte über Ihren Allergien oder Intoleranz dem Personal erzählen.

VL = beinahe laktosefrei
L = laktosefrei
M = milchfrei
G = glutenfrei
VE = vegan

Wir behalten uns das Recht für Preiseänderungen vor.

www.ravintolaharald.fi

DIE KÖNIGLICHEN FAHRTEN DER WIKINGER

Diese Menüs enthalten eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und einen Nachtisch.

DIE FAHRT VON SVEN GABELBART.....52,90 €

Lachspastrami aus Lofoten L, G

Lachspastrami und marinierte Flusskrebse, Mousse aus Rogen des Hechts, Erbsenpüree und Essigfenchel samt warmes Pastinake-„Rösti“.

Pfeffersteak aus dem Hof in Byzanz L, G

Rindfilet geschmiert mit Mousse aus Äpfel und Parmesankäse, Pfeffersosse, Kartoffelkuchen, Ofenwurzelgemüse und luftgetrockneter Schweinekamm.

Haralds Teereis L

Haralds weltberühmte Teereis, Sanddornkonfitüre, getrocknete Himbeeren und Schärenbrotkrümel glasiert mit Honig.

DIE FAHRT VON ERIK DES SIEGENFROHES.....43,30 €

Pilzsuppe aus der Heide L

Sahnige Röhrling-Pfifferlingsuppe mit Brot aus Dinkel und Rote Beten samt Fassbutter.

Zander aus dem felsigen Ufer L, G

Gebratener Zander gekrönt mit Dillöl, Saure Sahne -Soße, Pastinake-„Rösti“, Quinoa-Gemüsenauflauf und Essigfenchel.

Rjuriks Pfannkuchen

Knusprige Pfannkuchen mit Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, Milcheis, Apfel-Karamellkonfitüre und Erdbeerensoße.

DIE KÖNIGLICHEN FAHRTEN DER WIKINGER

**Diese Menüs enthalten eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und einen Nachtisch.**

DIE FAHRT VON HARALD BLAUZAHN..... 34,90 €

Grüner Salat aus dem Garten VE, M

Grüner Salat in der Apfel-Feigenvinaigrette mit Quinoa-Gemüsenbrunoise, marinierte Gemüse, geröstete Samen und Brot aus Dinkel und Rote Beten.

Hähnchen aus Ziegenschäfers Lagerfeuer VL, G

Saftiges gebratenes Hähnchen und Ziegenkäse, dazu Olivensand, Soße aus dem Wein der Weisen, Wikinger Schildkartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Tomatenrelish.

Schokoladenkuchen des Mädels aus Éire L, G

Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, karamellisierte Pekannüsse und getrocknete Himbeeren, Weißschokoladenschnee und Himbeersoße.

DIE FAHRT VON MAGNUS DES GUTES.....36,80 €

Anfangsbrot aus dem Heiligen Berg Athos VE, M

Hummus aus Möhren und aus Rote Beten samt Erbsenpüree und geröstetes Brot aus Dinkel und Rote Beten.

Weißer Lupinen -Steaks der Walküren VE, M, G

Weißer Lupinen -Tempehsteaks gekrönt mit Wikinger Kräuterpaste und Hummus aus Rote Beten, Soße aus Feuerland, Wikinger Schildkartoffeln, Ofenwurzelgemüse, Tomatenrelish und Olivensand.

Herrliche Lakritz mousse aus Iona VE, M, G

Lakritz mousse, Himbeer-Salmiakcherbett und Baiser mit Lakritzgeschmack, getrocknete Himbeeren und Himbeersoße.

DIE KÖNIGLICHEN FAHRTEN DER WIKINGER

Diese Menüs enthalten eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und einen Nachtisch.

DIE FAHRT VON KNUT DES GROßEN.....41,70 €

Flusskrebssuppe aus dem Eismeer L

Flusskrebbs-Tomatensuppe gekrönt mit Dillöl, dazu Schärenbrot und Fassbutter.

Aifurs Lammnacken L

Haralds ewiger Klassiker: durch die Nacht pochierter zarter Lammnacken, Artischocke-Kartoffelmus, Ofenwurzelgemüse, teerige Preiselbeeren, Schärenbrot und Mousse aus Meerrettich.

Brotkäse der Hexe des Nordlandes G

Warmer „Brotkäse“ mit Zimt und Zucker, marinierte Moltebeeren und Moltebeereneis.

DIE FAHRT VON WILHEM DES EROBERERS..... 63,30 €

Vorstein der Asen L

Auf dem Schieferstein: Lachspastrami, Teerherring, marinierte Flusskrebse, Herz des Rentiers, finnischer Blutkuchen, Hirschwurst, luftgetrockneter Schweinekamm, *Sabti*-Bierkäse aus dem Hof *Jukola*, Essigfenchel und Schärenbrot mit geröstete Mousse aus Pferd.

Rentier der Fjellgurus G

Zarter Rentierfilet und gegrilltes Herz des Rentiers, Beerensoße der Königin, Kartoffelkuchen, Rote Beten, warmer „Brotkäse“ und Sanddornkompott.

Nachtisch-Kienspan Aus Jelling

Auf dem Kienspan wird aufgetragen: Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, Fichteneis, knuspriger Pfannkuchen, Erdbeersoße und Apfel-Karamellkonfitüre.

DIE KÖNIGLICHEN FAHRTEN DER WIKINGER

**Dieses Menü enthält eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und einen Nachtisch.**

**BEWIRTUNG DES KÖNIGS.....67,40 €/ pro Person
(wird mindestens für zwei Personen aufgetragen)**

Haralds Hof hat die besten Köstlichkeiten in seinen Bewirtungen gesammelt. Auf die Tische wurden großartiges Festessen gedeckt, und sie haben die vielfältigen nördlichen Köstlichkeiten, die auf die Kampfschilder gesammelt wurden, genossen.

Der Vorschild von Heimdall L

Auf dem Schild: Lachspastrami, Teerherring, marinierte Flusskrebse, Herz des Rentiers, finnischer Blutkuchen, Hirschwurst, luftgetrockneter Schweinekamm, *Sabti*-Bierkäse aus dem Hof *Jukola*, Blaubeer-Zwiebelkompott, geröstete Mousse aus Pferd und aus Rogen des Hechts, Schärenbrot und Brot aus Dinkel und Rote Beten, grüner Salat in der Apfel-Feigenvinaigrette, marinierte Gemüse, geröstete Samen und Quinoa-Gemüsenbrunoise.

Der Schild von Wodan L, G

Auf dem Schild: Aberdeenrindes geschnittenes „Meisterstück“, durchgebratenes Reh und zarte Entenkeule, Pfeffersoße und Beerensoße der Königin, Wikinger Schildkartoffeln, sahnige Käsekartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Mousse aus geröstetem Pferd.

Der Abschlusschild von Freya

Auf dem Schild: Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, knusprige Pfannkuchen, Erdbeersoße, Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, warmer „Brotkäse“ mit Zimt und Zucker, Lakritzmousse, Apfel-Karamellkonfitüre, marinierte Moltebeeren, Moltebeereneis, Fichteneis und Himbeer-Salmiakcherbett.

KÖSTLICHKEITEN ZUM ANFANG

1. **GRÜNER SALAT AUS DEM GARTEN VE, M 6,30 €**
Grüner Salat in der Apfel-Feigenvinaigrette mit Quinoa-Gemüsenbrunoise, marinierte Gemüse, geröstete Samen und Brot aus Dinkel und Rote Beten.

2. **KÄSESALAT DES BIERBRAUERS L 7,30 €**
Grüner Salat in der Apfel-Feigenvinaigrette mit Quinoa-Gemüsenbrunoise, marinierte Gemüse, geröstete Samen, Brot aus Dinkel und Rote Beten samt *Sabti*-Bierkäse aus dem Hof *Jukola*.

3. **ANFANGSBROT AUS DEM HEILIGEN BERG ATHOS VE, M 6,20 €**
Hummus aus Möhren und aus Rote Beten samt Erbsenpüree und geröstetes Brot aus Dinkel und Rote Beten.

4. **PILZSUPPE AUS DER HEIDE L**
Als Vorspeise / Hauptgericht
Sahnige Röhrling-Püfflerlingsuppe, dazu Brot aus Dinkel und Rote Beten und Fassbutter.
Als Vorspeise 9,20 €
Als Hauptgericht 11,90 €

5. **FLUSSKREBSSUPPE AUS DEM EISMEER L**
Als Vorspeise / Hauptgericht
Flusskrebbs-Tomatensuppe gekrönt mit Dillöl, dazu Schärenbrot und Fassbutter.
Als Vorspeise 10,90 €
Als Hauptgericht 15,60 €

6. **VORSTEIN DER ASEN L 13,90 €**
Auf dem Schieferstein: Lachspastrami, Teerherring, marinierte Flusskrebse, Herz des Rentiers, finnischer Blutkuchen, Hirschwurst, luftgetrockneter Schweinekamm, *Sabti*-Bierkäse aus dem Hof *Jukola*, Essigfenchel und Schärenbrot mit Mousse aus geröstetem Pferd.

7. **LACHSPASTRAMI AUS LOFOTEN L, G 12,20 €**
Lachspastrami und marinierte Flusskrebse, Mousse aus Rogen des Hechts, Erbsenpüree und Essigfenchel samt warmes Pastinake-, „Rösti“.

8. **DER VORSCHILD VON HEIMDALL L.....15,90 €/ pro Person**
(wird mindestens für zwei Personen aufgetragen)
Auf dem Schild: Lachspastrami, Teerherring, marinierte Flusskrebse, Herz des Rentiers, finnischer Blutkuchen, Hirschwurst, luftgetrockneter Schweinekamm, *Sabti*-Bierkäse aus dem Hof *Jukola*, Blaubeer-Zwiebelkompott, Mousse aus geröstetem Pferd und aus Rogen des Hechts, Schärenbrot und Brot aus Dinkel und Rote Beten, grüner Salat in der Apfel-Feigenvinaigrette, marinierte Gemüse, geröstete Samen und Quinoa-Gemüsenbrunoise.

AUS DEM GEMÜSEGARTEN

9. **BOHNENRAGOUT AUS DEM BACKOFEN VON HELGA VE, M.....24,80 €**
Tomaten-Ragout aus „*Pulled Beans*“ und Linsen in einer Brotschale, dazu Hummus aus Möhren, Erbsenpüree, Quinoa-Gemüsenauflauf und Rote Beten.
10. **WEIßE LUPINEN -STEAKS DER WALKÜREN VE, M, G.....22,80 €**
Weiße Lupinen -Tempehsteaks gekrönt mit Wikinger Kräuterpaste und Hummus aus Rote Beten, Soße aus Feuerland, Wikinger Schildkartoffeln, Ofenwurzelgemüse, Tomatenrelish und Olivensand.

NEBEN DEM BOOT

11. **LACHS AUS DER STÜRMISCHEN SCHÄRE L, G27,90 €**
Seelachs und marinierte Flusskrebse, Röhrling-Pfifferlingsoße, Artischocke-Kartoffelmus und Rote Beten.
12. **ZANDER AUS DEM FELSIGEN UFER L, G25,20 €**
Gebratener Zander gekrönt mit Dillöl, Saure Sahne -Soße, Pastinake-„Rösti“, Quinoa-Gemüsenauflauf und Essigfenchel.

AUS DEN WEIDEN

13. **PUTENSALAT AUS WINLAND VL, G16,90 €**
Gebratener Putenfilet, gegrillter Ziegenkäse, grüner Salat in der Apfel-Feigen vinaigrette, marinierte Gemüse, Quinoa-Gemüsenbrunoise, geröstete Samen und Tomatenrelish.
14. **HÄHNCHEN AUS ZIEGENSCHÄFERS LAGERFEUER VL, G19,40 €**
Saftiges gebratenes Hähnchen und Ziegenkäse, dazu Olivensand, Soße aus dem Wein der Weisen, Wikinger Schildkartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Tomatenrelish.
15. **BEUTE DES VOGELFÄNGERS L, G.....31,70 €**
Wachtel, zarte Entenkeule und gebratener Putenfilet, Beerensoße der Königin, Kartoffelkuchen, Ofenwurzelgemüse und Sanddornkompott.
16. **EIRÍKSDÓTTIRS PUTE L, G.....18,90 €**
Gebratener Putenfilet, Soße aus dem Wein der Weisen, Wikinger Schildkartoffeln, Quinoa-Gemüsenauflauf und Blaubeer-Zwiebelkompott.

- 17. SCHWEINCHEN DER BERSERKER L, G**
 Gegrillter Schweinekamm und Schweinebauch, Mousse aus Meerrettich, Soße aus Feuerland, Bier-Knoblauchkartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Blaubeer-Zwiebelkompott.
- Normal 200 g.....19,80 €
 Groß 400 g.....28,40 €

- 18. REHPFANNE VON KAUKOMIELIL, G.....25,20 €**
 Durchgebratener Reh geschmiert mit Wikinger Kräuterpaste, Wurst mit Reh und Preiselbeeren, gegrillter Schweinekamm, Teer-Senfsoße, sahnige Käsekartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Tomatenrelish.

AUS DER HELLEN FLAMME DES LAGERFEUERS

- 19. STEAK VON ROBERT DES TEUFELS L, G**
 Aberdeenrindes geschnittenes „Meisterstück“, Chili-Salzgurkenrelish, Soße aus dem Wein der Weisen, Wikinger Schildkartoffeln und Ofenwurzelgemüse.
- Normal 150 g.....25,90 €
 Groß 300 g.....34,90 €

- 20. PFEFFERSTEAK AUS DEM HOF IN BYZANZ L, G**
 Rindfilet geschmiert mit Mousse aus Äpfel und Parmesankäse, Pfeffersoße, Kartoffelkuchen, Ofenwurzelgemüse und luftgetrockneter Schweinekamm.
- Normal 150 g.....33,90 €
 Groß 300 g.....49,90 €

- 21. AIFURS LAMMNACKEN L.....23,60 €**
 Haralds ewiger Klassiker: durch die Nacht pochierter zarter Lammnacken, Artischocke-Kartoffelmus, Ofenwurzelgemüse, teerige Preiselbeeren, Schärenbrot und Mousse aus Meerrettich.

- 22. HIRSCHRUFERS RÖSTEN L.....24,80 €**
 Zarter Hirschrösten in einer Brotschale, dazu Chili-Salzgurkenrelish, Artischocke-Kartoffelmus, teerige Preiselbeeren und Rote Beten.

- 23. RENTIER DER FJELLGURUS G36,90 €**
 Zarter Rentierfilet und gegrilltes Herz des Rentiers, Beerensoße der Königin, Kartoffelkuchen, Rote Beten, warmer „Brotkäse“ und Sanddornkompott.

- 24. JAGDSCHWERT VOM FÜRST DER RUS L, G**
für eine Person aufgetragen42,90 €
für zwei oder mehrere Personen aufgetragen.....41,90 €/ *pro* Person

In einem Schwert: zarter Rentierfilet, Wachtel, durchgebratener Reh, Wurst mit Reh und Preiselbeeren, Paprika und Zucchini. Dazu Röhrling-Pfifferlingssoße und Beerensoße der Königin, Wikinger Schildkartoffeln, sahnige Käsekartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Blaubeer-Zwiebelkompott.

- 25. DER SCHILD VON DONAR L, G29,90 €/ *pro* Person**
(wird mindestens für zwei Personen aufgetragen)

Auf dem Schild: zarter Lammnacke, gebratener Putenfilet, Wurst mit Reh und Preiselbeeren, Soße aus Feuerland und Teer-Senfsoße, Wikinger Schildkartoffeln, sahnige Käsekartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Mousse aus Meerrettich.

- 26. DER SCHILD VON WODAN L, G.....35,60 €/ *pro* Person**
(wird mindestens für zwei Personen aufgetragen)

Auf dem Schild: Aberdeenrindes geschnittenes „Meisterstück“, durchgebratenes Reh und zarte Entenkeule, Pfeffersoße und Beerensoße der Königin, Wikinger Schildkartoffeln, sahnige Käsekartoffeln, Ofenwurzelgemüse und Mousse aus geröstetem Pferd.

KÖSTLICHKEITEN ZUM ABSCHLUSS

27. **DER ABSCHLUSSCHILD VON FREYA**.....16,90 €/ pro Person
(wird mindestens für zwei Personen aufgetragen)

Auf dem Schild: Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, knusprige Pfannkuchen, Erdbeersoße, Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, warmer „Brotkäse“ mit Zimt und Zucker, Lakritzmousse, Apfel-Karamellkonfitüre, marinierte Moltebeeren, Moltebeereneis, Fichteneis und Himbeer-Salmiakcherbett.

28. **HARALDS TEEREIS L**8,60 €

Haralds weltberühmte Teereis, Sanddornkonfitüre, getrocknete Himbeeren und Schärenbrotkrümel glasiert mit Honig.

29. **SCHOKOLADENKUCHEN DES MÄDELS AUS ÉIRE L, G**.....9,90 €

Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, karamellisierte Pekannüsse und getrocknete Himbeeren, Weißschokoladenschnee und Himbeersoße.

30. **HERRLICHE LAKRITZMOUSSE AUS IONA VE, M, G**.....8,80 €

Lakritzmousse, Himbeer-Salmiakcherbett und Baiser mit Lakritzgeschmack, getrocknete Himbeeren und Himbeersoße.

31. **RJURIKS PFANNKUCHEN**.....9,90 €

Knusprige Pfannkuchen mit Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, Milcheis, Apfel-Karamellkonfitüre und Erdbeersoße.

32. **BROTKÄSE DER HEXE DES NORDLANDES G** 8,20 €

Warmer „Brotkäse“ mit Zimt und Zucker, marinierte Moltebeeren und Moltebeereneis.

33. **NACHTISCH-KIENSPAN AUS JELLING**.....13,50 €

Auf dem Kienspan wird aufgetragen: Schokoladenkuchen gekrönt mit Blaubeermousse, Moosbeeren-Skyr-Weißschokoladenmousse, Fichteneis, knuspriger Pfannkuchen, Erdbeersoße und Apfel-Karamellkonfitüre.

34. **EIS DER ISA G**

Die köstlichen Eisgeschmäcke der Isa, bitte wählen:

Moltebeereneis, Milcheis, Fichteneis
Teereis, Vanilleeis, L
Schokoladeneis, Himbeer-Salmiakcherbett M

Mit dem Eis, bitte eine Beilage wählen:

Apfel-Karamellkonfitüre, marinierte Moltebeeren, Sanddornkompott, Himbeersoße, Erdbeersoße oder Karamellsoße

1 Kugel.....4,20 €

2 Kugeln.....6,80 €

Wir behalten uns das Recht für Preisänderungen vor.