

ÜBERLAND MENÜ

VORSPEISE

SAMTIGE KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Onzen-Ei | Kartoffel-Parmesancreme
Bergamottenöl

ZWISCHENGANG

ISLAND KABELJAU (AUF DER HAUT GEBRATEN)

Schwarzes Risotto | Safranschaum
rote Rübe

HAUPTGANG

24H GESCHMORTE OCHSENBACKE

Blumenkohl³ | Gremolata
Pinienkernknusper

DESSERT

APFEL VS. HAGEBUTTE

Marinierter Apfel | Hagebuttengel
weiße Schokolade

ALS 4-GANG 79 EURO

**ALS 3-GANG 59 EURO
(OHNE ZWISCHENGANG)**

**WÄHLEN SIE PASSEND ZU UNSEREM MENÜ
UNSERE INDIVIDUELLE WEINBEGLEITUNG.**

WEIN - BEGLEITUNG

Passend zu unserem 3- oder 4-Gang-Menü hat General Manager Jimmy Ledemazel eine wunderbare Weinbegleitung zusammengestellt.

Genießen sie eine Weltreise durch unsere Weine.

GRÜNER VELTLINER SELECTION

Norbert Schmelzer | Burgenland | Österreich

CHARDONNAY - SÉMILLON VINTAGE

Coral Reef | Süd Australien

TEMPRANILLO EL VERGAL

Bodega San Gregorio | Calatayud

CHARDONNAY

Volker Schmitt | Rheinhessen

3 Weine 20 Euro

4 Weine 25 Euro

ÜBERLAND

