

ÜBERLAND MENÜ

OFENFRISCHES BROT VON DER KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN

französische Salzbutter | geröstete Aioli

VORSPEISE

HERBST IMPRESSIONEN

Tatar vom Kräuterseitling | Topinambur |
Birne | Wiesen-Kräuter

ZWISCHENGANG

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE

Hummer-Croustillant | Kerbel-Öl

HAUPTGANG

ROSA WILDSCHWEINRÜCKEN

Haselnuss-Honig-Kruste | Spitzkohl
Sellerie | Hollunder-Jus
Maronenstrudel

DESSERT

KAROTTE³ - MAL ANDERS

saftiger Karottenkuchen | Walnuss
Karotten-Eis | Orangen-Gel
kandierte Möhre

3-GANG 65 EUR (ohne Suppe)

4-GANG 79 EUR

WEINBEGLEITUNG

3 Weine 30 EUR | 4 Weine 35 EUR
Auch ohne Menü buchbar.

ÜBERLAND

MENU

FRESH BREAD FROM THE SCHÖNINGEN KLOSTERBÄCKEREI

french salted butter | roasted aioli

STARTERS

AUTUMN IMPRESSIONS

tartare from king oyster mushroom
Jerusalem artichoke | pear
meadow herbs

INTERMEDIATE COURSE

CRUSTACEAN FOAM SOUP

lobster croustillant | chervil oil

MAIN COURSE

PINK WILD BOAR BACK

hazelnut honey crust | cabbage
celery | elderberry jus
chestnut strudel

DESSERT

CARROT³ - SOMETHING DIFFERENT

moist carrot cake | walnut
carrot ice cream | orange gel
candied carrot

3-COURSE 65 EUR (without soup)

4-COURSE 79 EUR

WINE PAIRING

3 wines 30 EUR | 4 wines 35 EUR

Can also be booked without a menu.