

# ÜBERLAND

## MENÜ

### OFENFRISCHES BROT VON DER KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN

Salzbutter | Rote Bete-Frischkäse <sup>1, 7</sup>

### VORSPEISE

#### CEVICHE

#### VON DER CRYSTAL BLU GARNELE

Limetten-Gel | Chili

Koriander-Öl | Zwiebeln <sup>2, 3, 10</sup>

### ZWISCHENGANG

#### CREMIGE TORTELLINI

#### VOM HOKKAIDO <sup>1, 3, 7</sup>

Pancetta | gepickelter Kürbis | Grünkohl

### HAUPTGANG

#### ZWEIERLEI VON DER BARBARIE ENTE

lackierte Brust | Praline von der Keule

Wirsing | Rotkohl-Marmelade <sup>1, 6, 7</sup>

### DESSERT

#### FLUFFIGE QUARK-KNÖDEL

süße Brösel | Tonkabonen-Creme

Nougat-Eis | Sauerkirschen <sup>1, 3, 7, 8</sup>

3-GANG 77 EUR (ohne Zwischengang)

4-GANG 88 EUR

### WEINBEGLEITUNG

3 Weine 30 EUR | 4 Weine 35 EUR

Auch ohne Menü buchbar.

# ÜBERLAND

## **MENU**

### **FRESH BREAD FROM THE SCHÖNINGEN KLOSTERBÄCKEREI**

salted butter | Beetroot cream cheese <sup>1, 7</sup>

### **STARTERS**

#### **CEVICHE**

#### **FROM THE CRYSTAL BLUE SHRIMP**

lime gel | chili

coriander oil | onions <sup>2, 3, 10</sup>

### **INTERMEDIATE COURSE**

#### **CREAMY TORTELLINI**

#### **FROM HOKKAIDO**

pancetta | pickled pumpkin | kale <sup>1, 3, 7</sup>

### **MAIN COURSE**

#### **TWO TYPES OF BARBARIE DUCK**

painted chest | praline from the leg  
savoy cabbage | red cabbage jam

### **DESSERT**

#### **FLUFFY QUARK DUMPLINGS**

sweet crumbs | tonkabone cream

nougat ice cream | sour cherries <sup>1, 3, 7, 8</sup>

**3-COURSE 77 EUR** (without tortellini)

**4-COURSE 88 EUR**

### **WINE PAIRING**

3 wines 30 EUR | 4 wines 35 EUR

Can also be booked without a menu.