

# ÜBERLAND

## MENÜ

### OFENFRISCHES BROT VON DER KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN

Salzbutter | Frühlings-Frischkäse

### VORSPEISE

#### CARPACCIO VOM OKTOPUS

Limette | Kräuter-Öl  
Fenchel | Buttermilch

### ZWISCHENGANG

#### FEINE ERBSENSCHAUM-SUPPE

Ziegenfrischkäse | Räucherforelle  
Brîoche | Forellen-Kaviar

### HAUPTGANG

#### LAMMKARREE VOM GRILL

Bärlauch-Schupfnudeln | Karotten-Creme  
Portwein-Jus | Marktgemüse

### DESSERT

#### MASCARPONE-ERDBEER-TORTE

Mascarpone-Mousse | Erdbeeren  
Panna Cotta-Eis | Pistazie

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 | spring cream cheese

### STARTERS

**OCTOPUS CARPACCIO**  
lime | herbal oil  
fennel | buttermilk

### INTERMEDIATE COURSE

**FINE PEA FOAM SOUP**  
goat cream cheese | smoked trout  
brioche | trout caviar

### MAIN COURSE

**GRILLED RACK OF LAMB**  
wild garlic dumplings | carrot cream  
portwine jus | market vegetables

### DESSERT

**MASCARPONE-STRAWBERRY-CAKE**  
mascarpone mousse | strawberries  
panna cotta ice cream | pistachio

**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.