

ÜBERLAND MENÜ

OFENFRISCHES BROT VON DER^{1,7} KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN

Salzbutter | Dip des Hauses

VORSPEISE

MATJES & GURKE ^{1,3,4,7,10}

Matjes-Tatar | Gurken-Gel
Dill-Öl | Pumpernickel

ZWISCHENGANG

PFIFFERLINGE & PFIRSICH ^{1,7,9}

offene Ravioli | Pecorino | Liebstöckel

HAUPTGANG

KARREE VOM DUROC-SCHWEIN ^{6,9,10}

Shiitake | Erbsen | Möhren | Senf-Jus

DESSERT

ZITRONEN-TARTE ^{1,3,7,8}

Baiser | Himbeeren | Sauerampfer-Eis

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 ^{1,7} SCHÖNINGEN KLOSTERBÄCKEREI

salted butter | house dip

STARTERS

MATJES & CUCUMBER ^{1,3,4,7,10}

matjes tartar | cucumber gel
dill oil | pumpernickel

INTERMEDIATE COURSE

CHANTERELLES & PEACH ^{1,7,9}

open ravioli | pecorino | lovage

MAIN COURSE

DUROC PORK LOIN ^{6,9,10}

shiitake | peas | carrots | mustard jus

DESSERT

LEMON CAKE ^{1,3,7,8}

meringue | raspberries
sorrel ice Cream

3-COURSE 77 EUR (without I.C.)

4-COURSE 88 EUR

WINE PAIRING

3 wines 30 EUR | 4 wines 35 EUR

Can also be booked without a menu.