

VORSPEISEN

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN ^{1,7} 7,0

Salzbutter | Paprika-Kräuter-Frischkäse

SESAM GEBEIZTER SCHOTTENLACHS ^{3,4,6,11} 21,0

Shiso | Ponzu-Dashi | Glasnudeln | Chili-Creme

CARPACCIO VON DER CRYSTAL BLUE GARNELE ^{2,3} 24,0

Bunte Tomaten | Koriander | Limetten | Pepperoni

ZUCCHINI CANNELLONI ^{6,8} 18,0

Paprika-Creme | Kräuter-Öl | Mandeln | Wiesenkräuter | Pinienkerne

SOMMERLICHER GEMÜSEGARTEN ^{1,6,9} 18,0

Sellerie | Champignon-Erde | Gartengemüse | Wiesenkräuter | Radieschen

PIFFERLING-CREME-SUPPE ^{1,3,7} 12,0

Onsen-Ei | Pancetta | Pfifferlinge

TOMATEN-ESSENZ ^{1,3,7} 12,0

Ricotta-Ravioli | Basilikum | Tomaten

ÜBERLAND-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN / ^{3,4,6,7,8,10,11} 43,0

ÜBERLAND-Tatar | Sesam-Lachs | Zucchini Cannelloni

VOM GRILL

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Mais-Relish

RINDERFILET 54,0
 › Medium-Cut (250 g) - aus regional nachhaltiger Aufzucht

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 45,0 | 56,0
 Small-Cut (200 g) | Big-Cut (300 g)

ENTRECÔTE VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE 50,0
 350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge

CHATEAUBRIAND VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE 115,0
 600 g - zum Teilen oder alleine | aus dem Mittelstück des Filets

US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS) 300 g | 600 g 50,0 | 95,0

PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST "SUPREME" 30,0
 mit Gartenkräutern unter der Haut | 230 g mit Flügelchen

GEGRILLTER PULPO ¹⁴ 48,0
 ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter | frische Kräuter | geriebener Meerrettich

SEETEUFEL ^{4,7,9} 38,0
 Sellerie-Creme | Bohnen | Karotten | Lardo | Wermut-Buttersauce

› Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 5,5
 › cremiges Kartoffelpüree ^{1,7} 5,5
 › knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,5
 › gerösteter Blumenkohl mit Zitrone und Brösel ¹ 5,5
 › Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter ^{1,8} 5,5
 › buntes Sommergemüse 5,5
 › in Basilikum-Butter geschwenkte Gnocchi ^{1,3,7} 5,5
 › frische Pfifferlinge in Rahm mit Petersilie ⁷ 9,0
 › Trüffelpommes mit Parmesan und Wintertrüffel ⁷ 9,0

DIPS & BUTTER

› Café-de-Paris-Butter ^{7,9,10}
 › Chimichurri
 › Sauce Bernaise ³
 › grüne Pfefferrahm-Sauce ^{7,9}
 › geröstete Knoblauch-Aioli ^{3,7,10}
 › Chipotle mit Rauchpeperoni ⁸
 je 3,0

BEILAGE

ÜBERLAND KLASSIKER

ÜBERLAND TATAR ^{1,3,7,10} 22,0

Gartenkräuter-Emulsion | gebeiztes Eigelb
 Sprossen | Zwiebel-Brot

CREMIGE BURRATA ^{1,7,10} 20,0

geröstetes Klosterbrot | Pfifferling-Bohnen-Salat | wilde Kräuter

ÜBERLAND CAESAR SALAD ^{1,3,7,10} 10,0

Salatherzen | ÜBERLAND Caesar-Dressing ·
 Brioche-Croûtons | Parmesanknusper

Bestellen Sie dazu:

› Rinderfilet-Spitzen + 18,0

› Garnelen 120 g ² + 15,0

› gebackene Lachsknusperli ^{1,4,7} + 15,0

LÖFFELZARTE GESCHMORTE RINDERBACKE ^{7,9} 35,0

Portwein-Jus | Kartoffeln
 Mais-Espuma | Bohnen | Thymian

SALAT

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,5
 feine junge Salate | Buchweizen-Popcorn | Sprossen | Kräuter

› **ÜBERLAND-Hausdressing** ^{6,8}
 gebrannter Lauch | Mandeln | helle Miso-Paste

› **fruchtige Johannisbeer-Vinaigrette**
 rote Johannisbeeren | Traubenkern-Öl | Ahornsirup

› **Kaiser-Dressing** ^{3,7,10}
 Parmesan | Zitrone | Knoblauch | kaltgepresstes Olivenöl



WEINREISE

Wir nehmen Sie mit auf unsere Weinreise.

Genießen Sie unsere exklusive Weinauswahl zu Ihren Gerichten.

3 Weine 30,0

4 Weine 35,0

HAUPTGANG

FRISCHE SPAGHETTI MIT FLUSSKREBSEN ^{1,2,7,9} 22,0
 junger Spinat | Zitrone | Zucchini | Krustentier-Schaum

HANDGEMACHTE SPINAT-TORTELLINI ^{1,3,7} 22,0
 Pfifferlinge | Kirschtomaten | Portwein-Butter-Sauce

CREMIGES TOMATEN-RISOTTO ^{1,8} 18,0
 gepickelte Pfifferlinge | Erbsen | Mandeln
 Korallenhippe | wilde Kräuter
 › dazu Parmesan ⁷ +2,0

GEBACKENER RICOTTA-SPINAT-STRUDEL ^{1,6,8,9} 18,0
 Karotten-Creme | glasierte Rübchen | eingelegte Zwiebeln | Schmorfond

GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH ^{4,7,9} 38,0
 Kartoffel-Polenta-Plätzchen | wilder Brokkoli
 Lauch | Lauch-Butter-Sauce

DESSERT

GEBACKENER CHEESE-CAKE ^{1,3,7} 12,0
 Blaubeeren | Limonen-Gel | Karamell-Eis

CRÈME BRÛLÉE - ESPRESSO & KARDAMOM ⁷ 12,0
 Sauerkirschen | Vanille-Eis

GEBACKENE LIMETTEN-CREME ^{1,6} 12,0
 exotischer Fruchtsalat | Kokos-Sorbet | Brickteig

BIG BALLS – EISSORTEN DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 4,0
 ~ Schmand-Salz-Karamell-Eis ⁷
 ~ Klassik-Vanille-Eis ⁷
 ~ Fruchtsorbet

~ mit einem „Schlag“ Sahne ⁷ +1,0

DREIERLEI VOM FRANZÖSISCHEN ZIEGENKÄSE ^{1,3,7} 15,0
 Pfirsich-Chutney | Brioche

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unser Label für nachhaltige und regionale Produkte

Etwas übrig geblieben?
 Einfach mitnehmen!

ÜBERLAND Move-Box 2,4