

VORWEG

BROT Frisches Ofenbrot, dazu Salzbuttermilch und Kräuterquark	4,9
ÜBERLAND-TATAR Frisch angemacht mit eingelegter Senfsaat und geröstetem Brot	15,5
MOZZARELLA CREMIG Cremiger Mozzarella, eingelegte Strauchtomaten, marinierter Rucolasalat und Maldon-Crystal-Salz	14,5
KALBSTAFELSPITZ Gesottener und gelierter Kalbstafelspitz, Petersilienöl-Emulsion, Blutampfer	13,5
LAUWARM SERVIERTER GRÜNER STANGEN-SPARGEL Geräucherte Eigelbcreme, sauer eingelegter Holunder und Schnittlauch	12,9
HAUSGEBEIZTES LACHSFILET Auf zweierlei von der Gurke, Dillspitzen, Miso-Mayonnaise	14,0
BEAST-BEEF-BROTH Carpaccio mit jungem Gemüse, angegossen mit einer dreifach geklärten Rinderbrühe und einem Schuss Sherry	14,5
EVERGREEN-ERBSENCRÈMESUPPE Mit grünen Erbsensprossen, feinen grünen Erbsen, gebackenen Erbsenkräpfen und Buttermilch	8,5

ZWISCHEN- ODER HAUPTGANG



SPINAT-KNÖDEL Auf Blattspinatbete, Bergkäse und Pilzsud	zG 14,0 / HG 19,0
GAMBA-LINGUINE In Kräuteröl gebratene Butterfly-Cut-Gambas auf feiner Linguine mit Krustentierbisque und Kräuter	zG 15,9 / HG 21,5
PAPPARDELLE MIT TIM ´S BOLO "DAS ORIGINAL" Extra breite Bandnudeln mit ofengeschmorte Bolognese aus der Rinderhüfte, Lammschulter und dem Schweinnacken, verfeinert mit gerösteter Gremolata	zG 13,5 / HG 19,5

VOM GRILL

	SIMMENTALER RINDERFILET Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet › Lady-Cut (180 g) 23,9 › Big-Cut (250 g) 32,0
	SPANISCHES RIB-EYE-STEAK Gegrillte 350 g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge 34,5
	LAMMCHOPS Feinleischiger Lammrücken (250 g) am Knochen 26,9
	TRANCHE VOM STEINBUTT Ca. 300 g, an der Karkasse gegrillt 31,0

Hierzu reichen wir geschmorte Rote-Zwiebel-Konfi und gegrilltem Frühlingslauch

~ Am Tisch für Zwei ~

	TOMAHAWK-STEAK (ca. 1000 g +) 95,8 Nordirisches Hereford-Rind, reine Grashaltung, mit zwei Beilagen nach Wahl* und diversen Grill-Saucen	FÜR ZWEI
	SEETEUFELSCHWANZ AN DER KARKASSE (ca. 600 g) 67,0 Mit zwei Beilagen nach Wahl*, Kräuter-Noilly-Prat-Sauce	

*Die „Beilagen De luxe“ kosten je 1,6 € mehr.

BEILAGE	› Kartoffel-Schnittlauch-Püree	5,0
	› Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0
	› Blattspinat mit brauner Butter und Schnittlauch	5,0
	› Junges gemischtes Feldgemüse	5,0

DE LUXE	› Getrübte Pommes mit frisch gehobelter Sommertrüffel	7,2
	› Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan	7,2

DIPS & BUTTER	› Café-de-Paris-Butter
	› Geräucherte Chimichuri
	› Pfeffer-Rahm-Sauce
	› Scharfe Peperonata

JE 2,0

HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERSCHULTER Löffelart geschmorte Rinderschulter, Kohlrabi-Gemüse, cremiges Kartoffelpüree, Mummessauce und karamellierte Feige.	21,5
GERÖSTETES FREGOLA-SARDA-RISOTTO Geröstete Pastaperlen mit jungem knackigem Feldgemüse, Parmesanschaum und rotem Baby-Mangold	18,5
BRAUNSCHWEIGER FORELLENFILETS In Nuss-Butter gebratene Filets, milder Kartoffel-Meerrettich-Püree, Zitronen-Salz und Croûtons	20,9
HÜHNERFRIKASSE Schonend gegerichte Maishühnerkeule, weißer Spargel, junge Felderbsen, Spitzmorcheln, in feiner Velouté, geflämmt	17,9

SALAT

ZUM TEILEN

REINE KOPFSACHE Der knackige frische Kopfsalat zum Am-Tisch-Marinieren mit Radieschen und Kräutern mit unserem	JE PERSON 8,5
--	---------------

› ÜBERLAND-XO-Dressing ^{VEGAN} – leider geheim, aber irgendwas mit Mandel-Miso ... so viel ist verraten

oder wahlweise mit

- › Vinaigrette aus altem Himbeeressig und zartem Olivenöl
- › Joghurt-Dressing, verfeinert mit Zitrone und Buttermilch

