

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 Kirschtomaten, marinierter Rucolasalat und Maldon-Crystal-Salz	14,5
VITELLO TROTA Gesottener und dünn geschnittener Kalbstafelspitz, Räucherforelle und geräucherte Paprikacreme	13,5
LAUWARM SERVIERTER GRÜNER STANGEN-SPARGEL Geräucherte Eigelbcreme, fermentierte Walnuss und Schnittlauch	12,9
HAUSGEBEIZTES LACHSFILET Auf Zweierlei von der Gurke, Dillspitzen, Miso-Mayonnaise	14,5
BEAST-BEEF-BROTH Rinderfleischklößchen, Knochenmark, Gemüseperlen, dreifach geklärten Rinderbrühe und einem Schuss Sherry	9,8
EVERGREEN-ERBSENCRÈMESUPPE Mit grünen Erbsensprossen, feinen grünen Erbsen, gebackenen Erbsenkräpfen und Buttermilch	8,5

ZWISCHEN- ODER HAUPTGANG

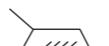

SPINAT-KNÖDEL Auf Blattspinatbete, Bergkäse und Pilzsud	zG 15,0 / HG 19,0
GAMBA-LINGUINE Gebratene "8/12" Riesengarnele auf feinen Linguine mit Krustentierbisque und frischem Basilikum	zG 16,9 / HG 22,5
PAPPARDELLE MIT TIM'S BOLO "DAS ORIGINAL" Extra breite Bandnudeln mit ofengeschmorter Bolognese aus der Rinderhüfte, Lammschulter und dem Schweinnacken, verfeinert mit Gremolata	zG 14,5 / HG 19,5

VOM GRILL

	RINDERFILET VOM FRIESISCHEN OCHSEN Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet	
	› Small-Cut (180 g)	25,5
	› Big-Cut (250 g)	34,0
	› Über-Cut (alles über 400 g / Das Limit liegt am Filet)	100 g je 13,5
	SPANISCHES RIB-EYE-STEAK Gegrillte 350 g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge	35,0
	SCHOTTISCHE LAMMCHOPS Feinfleischiger Lammrücken (250 g) am Knochen	28,0
	FILET VOM STEINBUTT Reines, auf der Haut gegrilltes Steinbuttfilet (ca. 160 g)	32,0

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

~ Am Tisch für Zwei ~

	TÄGLICH WECHSELNDE SPECIAL CUTS Alles was frisch gereift aus unserer Fleisch-Vitrine kommt. Mit zwei Beilagen nach Wahl* und diversen Grill-Saucen	TAGESPREIS
	SEETEUFELSCHWANZ AN DER KARKASSE (ca. 600 g) Mit zwei Beilagen nach Wahl*, Kräuter-Noilly-Prat-Sauce	69,0

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

BEILAGE	› Kartoffel-Schnittlauch-Püree	5,0	DIPS & BUTTER	› Café-de-Paris-Butter	
	› Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0		› Geräucherte Chimichuri	
	› Blattspinat mit brauner Butter und Schnittlauch	5,0		› Pfeffer-Rahm-Sauce	
	› Junges gemischtes Feldgemüse	5,0		› Scharfe Peperonata	
DE LUXE	› Kartoffel-Gratin	5,0	› Geröstete Knoblauch-Aioli		
	› Getrüffelte Pommes mit frisch gehobelter Sommertrüffel	7,5			
	› Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan	7,5			

FÜR ZWEI

HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERSCHULTER Löffelart geschmorte Rinderschulter, Kohlrabi-Gemüse, cremiges Kartoffelpüree, Mummessauce und Balsamico Kirschen.	22,5
GERÖSTETES FREGOLA-SARDA-RISOTTO Geröstete Pastaperlen als Risotto mit jungem knackigem Feldgemüse, Parmesanschaum und Kräutern	19,5
FORELLENFILETS In Nuss-Butter gebratene Filets, milder Kartoffel-Meerrettich-Püree, Zitronen-Salz und Croûtons	21,9
HÜHNERFRIKASSE Schonend gegerichte Maishühnerkeule, Artischocken junge Felderbsen, Pfifferlinge, in einer mit Nolly Prat verfeinerten Velouté, dazu klassisch gegerarter Langkorn-Reis.	19,5
GEBRATENES TEMPEH ^{VEGAN} auf Erbsenpüree und Gemüse der Saison	20,5

ZUM TEILEN

SALAT

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

Den Salat für eine Person, bis hin zum Tisch voll für alle !



WAS SÜSSES

SAFTIGER SCHOKOKUCHEN

9,0

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanille-Eis,
frische Beeren

KUGELWEISE - EISSORTEN

DER WOLFENBÜTTLER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 3,0

- Schmand-Salz-Karamelleis
- Klassik-Vanille-Eis
- Wolfenbüttel Freestyle - immer eine Überraschungssorte
- Mit einem „Schlag“ Sahne + 0,5

CRÈME BRÛLÉE

9,0

Mit Vanille und Zitrone verfeinert, frisch gebläht
und lauwarm, mit Hamburger Roter Grütze

Ü³ FSK 18

9,0

Eingelegte Kirschen, Überland-Gin,
dunkle Schokolade, Ampfer-Eis