

VORSPEISEN

BROT "VORWEG"	4,9
Frisches Ofenbrot von Gaus, dazu handgerührtes Geflügelrilette	
ÜBERLAND-TATAR	KLEIN 14,9 / GROSS 19,5
Frisch angemacht, mit in Olivenöl pochierem Eigelb, Meerrettichsud und Schnittlauch	
MOZZARELLA CREMIG	14,5
Cremiger Mozzarella, mit Blutorangencarpaccio, mariniertem Feldsalat und Zupf-Crouitons	
VITELLO TROTA	14,9
18 Stunden gegarter Kalbstafelspitz auf Räucherforellen-Creme und leicht sautiertem Salz-Gras, karamellisierter Walnuss und Waldorfsalat	
GEBEIZTES LACHSFORELLENFILET	15,9
mit Rote Bete-Nussbuttermulsion, Forellenkaviar und japanischer Meerrettich	
LAUWARM SERVIERTER PILZ-CRUMBLE	14,0
aus Buchenpilz, Austernpilz und Kräuterseitlinge, verfeinert mit Pecorino, auf grüner Erbsencreme und Knusper-Crumble	
SELLERIESCHAUM-SUPPE	9,0
Feine, samtige Suppe vom Knollensellerie mit Rauchmandeln und geschmortem Sellerie-Stick	
FELDKÜRBIS-SUPPE	8,0
Kürbiscremesuppe, lauwarmes Streuwiesenapfelkompott, geröstetes Kürbiskernpesto	

ZWISCHEN- ODER HAUPTGANG

SPINAT-KNÖDEL	ZG 14,9 / HG 19,5
Auf Blattspinatbeete und gehobeltem, gereiftem Ricotta mit Pilzsud	
TRÜFFEL-LINGUINE	ZG 14,9 / HG 19,5
Frische Linguine in einer leichten Trüffel-Velouté mit frisch gehobeltem Trüffel (am Tisch zum "Stopp" sagen / Grammweise: 3,5 € pro Gramm)	
PAPPARDELLE MIT TIM'S BOLO "DAS ORIGINAL"	ZG 14,9 / HG 19,5
Extra breite Bandnudeln mit einem ofengeschmorten Zupfragout aus Rinderhüfte, Lammschulter und dem Schweinnacken, dazu gereifter Parmesan.	

VOM GRILL

	RINDERFILET VOM FRIESISCHEN OCHSEN	
	Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet	
	> Ladies-Cut (200 g)	29,0
	> Big-Cut (300 g)	42,0
	EUROPÄISCHES ENTRECÔTE	39,0
	Gegrillte 350 g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge	
	GREMOLATA GEFÜLLTE SUPREME-PERLUHNBRUST	24,0
	Gremolata ist eine Italienische Kräutermischung aus Petersilie, Zitrone und Knoblauch	
	FILET VOM ISLÄNDISCHEN ROTBARSCH	30,0
	vom Grill, ca. 200 g	
	GEGRILLTER PULPO	36,0
	im Würzsud gekocht, mariniert, gegrillt, serviert	

Hierzu reichen wir Buttermaiskolben und Rote-Zwiebel-Confit

~ Am Tisch für Zwei oder mehr ~



TÄGLICH WECHSELNDE SPECIAL CUTS

Alles was frisch gereift aus unserer Fleisch-Vitrine kommt. Mit zwei Beilagen nach Wahl* und diversen Grill-Saucen

TAGESPREIS

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

FÜR ZWEI

BEILAGE

> Kartoffel-Schnittlauch-Püree	5,0
> Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0
> Gestovter Wirsing	5,0
> Geröstetes Gemüse	5,0
> Kartoffel-Soufflé	5,0

DE LUXE

> Tomaten-Rosmarin-Fritten	7,5
> Weisses Bohnen-Merguez-Ragout	7,5

DIPS & BUTTER

> Café-de-Paris-Butter
> Cranberry-Maronen-Dip
> Pfeffer-Rahm-Sauce
> Scharfe Peperonata
> Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,0

HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERSCHULTER	25,0
Zweierlei von der Löffelart geschmorten Rinderschulter, auf Pastinakenpüree, sautiertem Rosenkohl und dunkler Apfelessig-Sauce	
ZANDERFILET	25,0
In Butter gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen mit Mumme-Essig und geröstetem Buchweizen-Schaum	
SPINAT-RISOTTO	19,5
In Olivenöl gegarte Rote Bete, abgerundet mit Blauschimmelkäse und gerösteten Oliven-Weissbrot-Würfeln	
HÜHNERFRIKASSEE	19,5
Schonend gegarte Maishühnerkeule mit Spitzmorcheln, Kohlrabi, Artischocken und Erbsen, in einer Noilly Prat verfeinerten Velouté. Dazu klassisch gegarter Langkornreis	
GERÖSTETER BLUMENKOHL <small>VEGAN</small>	18,5
Halber, gerösteter Blumenkohl auf weisser Mandelcreme, Salat-Spinat und eingelegten Gold-Sultanine	

SALAT

WINTERLICHE BITTER- & BLATTSALATE	8,5
Zum Am-Tisch-Marinieren, mit gehobelter Karotte und Pastinake.	
> ÜBERLAND-Hausdressing <small>VEGAN</small> mit gerösteter Mandel und heller Miso-Paste	
oder wahlweise mit	
> Granatapfel Vinaigrette aus Granatapfelessig und zartem Olivenöl	
> Joghurt-Dressing, verfeinert mit Zitrone und Buttermilch	

Auch als Beilagensalat für 5 Euro erhältlich!



WAS SÜSSES

SAFTIGER SCHOKOKUCHEN 9,0

Lauwarmer Schokoladenkuchen,
eingelegte Amaretto-Tonkabohnen-Kirschen und Vanille-Eis

BIRNE VS. SANDDORN 9,0

Pochierte Birne, Sanddorn-Mousse, Ingwer-Joghurteis

CRÈME BRÛLÉE 9,0

Mit Vanille und Tonkabohne verfeinert, frisch geflämmt
und lauwarm, mit Hamburger Roter Grütze

KUGELWEISE - EISSORTEN **DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR** JE KUGEL 3,0

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