

## VORSPEISEN

**BROT "VORWEG"** 5,9  
Frisches Ofenbrot, körniger Frischkäse, Möhren-Sesam-Creme und geröstete Aioli

**ÜBERLAND-TATAR** KLEIN 14,9 / GROSS 19,9  
Frisch angemacht mit unserer Hausmarinade in „normal“ oder „scharf“. Garniert mit frittierten Kapern, Cornichos, Schnittlauch und Wachtelei

**MOZZARELLA CREMIG** 14,9  
Auf geröstetem Zupf-Dinkelbrot, jungem Wald-Salat und milchgesäuertem Spargel

**ROASTBEEF ROSA "TRÜFFEL-REMOULADE"** 15,9  
Rosa gegartes Roastbeef mit leckerer Trüffelmayonnaise, cremigem Ei, Essiggurke, Petersiliengelee und knusprigen La Ratte-Kartoffeln

**GEBEIZTES & GEFLÄMMTES ZANDERFILET** 16,9  
Fein geschnittenes Zanderfilet mit eingekochter Senfsaat, leichtem Senfschaum und Rettich-Sprossen, frischen Radieschen

**ÜBERLAND-KAISERSALAT IM GLAS** 13,9  
(unsere Antwort auf „Cesars Salad“) mit Schinken-Chips, Parmesan, Bunito-Flakes und Knoblauch

**WARM GERÄUCHERTER LACHS** 15,9  
Auf Spinat-Salat und Mandel-Mayonnaise mit zerstoßenen Salzmandeln

**GEBACKENER SPARGEL** 15,9  
Gold gebackener Stangenspargel mit einem Espuma aus Kartoffeln, dazu crispy Spargel-Chips

VEGAN

**JUNGE ERBSENSUPPE** 8,9  
Schaumsüppchen von jungen, grünen Erbsen, feingeschnittenes Kräutersaitlings-Tatar garniert mit marinierten Zuckerebsen

**VORSPEISEN-TRILOGIE** ALLEINE ODER ZUM TEILEN 29,0  
Aus ÜBERLAND-Tatar, cremigem Mozzarella und geflammtem Zanderfilet

## SALAT

**SALAT & DRESSING** 8,5  
Gemischter, junger Salat, Radieschen, gerösteter Buchweizen und zarte Sprossen.

VEGAN

› ÜBERLAND-Hausdressing mit gebranntem Lauch und heller Miso-Paste

oder wahlweise mit

VEGAN

› Walnuss-Apfel-Vinaigrette mit mild gezogenem Cidre-Essig

› Kaiser Dressing mit feinen Schalotten und kaltgepresstem Olivenöl

Auch als Beilagensalat für 5 Euro erhältlich !



## ZWISCHEN- ODER HAUPTGANG

**PAPPADELLE** zG 14,9 / HG 19,5  
**MIT TIM'S BOLO "DAS ORIGINAL"**  
Extra breite Bandnudeln mit ofengeschmortem Zupfragout aus Rinderhüfte, Lammschulter und dem Schweinenacken, dazu gereifter Parmesan

**LINGUINE-KÜRBIS** zG 14,9 / HG 19,5  
Frische Linguine geschwenkt mit feinem Hokkaido-Kürbis, Kräuter-Pesto und gerösteten Cashew-Kernen

dazu servieren wir:

**SAUTIERTE 8/12 RIESENGARNELEN** 14,9  
ohne Kopf, ohne Schale aber mit Gewürz-Öl

## HAUPTGANG

**GESCHMORTE RINDERSCHULTER** 26,9  
Gebackenes und geschmortes von der Rinderschulter, auf Kerbel-Kartoffelpüree, junge Rübchen und Kirschessig-Jus

**ISLÄNDISCHES KABELJAU-FILET** 25,0  
Auf der Haut gebraten, mit Rote Bete-Rollgersten-Ragout, Frühlingskräuter-Salat und leicht aromatisierter Kaffee-Butter-Sauce

**RISOTTO BÄRLAUCH** 21,0  
Cremiges Arborio-Risotto, verfeinert mit fermentierter Walnuss und konfiertem Frühlingsgemüse.

**MAISHÄHNCHENBRUST "FRIKASSEE STYLE"** 21,0  
Schonend gegarte Maishühnerbrust mit Morchelvelouté, glasierte Erbsen, Möhre und weißem Spargel, dazu klassisch gegarter Langkornreis

VEGAN

**LILA BLUMENKOHL** 18,5  
Mini „lila“ Blumenkohl, blanchiert auf einer gerösteten Haselnuss-Seidentofu-Creme, dazu knusprig gebackene Kichererbsen-Bällchen

## VOM GRILL



### RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet

- › Ladies-Cut (200 g) 31,0
- › Big-Cut (300 g) 42,0



### EUROPÄISCHES ENTRECÔTE

Gegrillte 350 g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge

39,0



### FISCHFILET AUF DER HAUT

Vom Grill, ca. 200 g (nach Tagesangebot)

30,0



### IRISCHES LAMMKARREE

Gegrillt (250g) mit Wacholder-Lorbeeröl

29,0

Hierzu reichen wir Buttermaiscolben und Rote-Zwiebel-Confit

~ Am Tisch für Zwei oder mehr ~



### TÄGLICH WECHSELNDE SPECIAL CUTS

TAGESPREIS

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

FÜR ZWEI

\*Die "Beilagen De luxe" kosten je 1,6 € mehr.

BEILAGE

- › cremiges Kartoffelpüree 5,0
- › knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › Spitzkohl mit Ingwer-Knoblauch-Butter 5,0
- › Allerlei Frühlingsgemüse - mit Morchelknusper 5,0
- › kleine junge Kartoffel mit Schmand und Dill 5,0

DE LUXE

- › Pommes mit frischem Saisontrüffel 7,5
- › Bund weisser Stangenspargel 7,5

DIPS & BUTTER

- › Café-de-Paris-Butter
- › Pikante Salsa Verde
- › Senf-Butter-Sauce
- › Pfefferrahm-Sauce
- › Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,0

## WAS SÜSSES

### SAFTIGER SCHOKOKUCHEN

9,0

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sanddorngelee, geblähter Merinque-Schaum, dazu Vanille-Eis

### RHABARBER VS. KAFFEE

9,0

Rhabarber-Kompot, gebackene Schmand-Creme, Streusel und weißes Kaffee-Eis

### CRÈME BRÛLÉE

9,0

geflämt mit braunem Zucker, serviert mit Salz-Karamel-Eis und Kakaobohnen

### 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