
VORWEG

BROT "VORWEG"

5,9

Frisches Ofenbrot, körniger Frischkäse, Möhren-Sesam-Creme und geröstete Aioli

VORSPEISEN

VEGETARISCH

ÜBERLAND-TATAR

KLEIN 14,9 / GROSS 19,9

Frisch angemacht mit unserer Hausmarinade in „normal“ oder „scharf“. Garniert mit frittierten Kapern, Cornichons, Schnittlauchcreme, Wachtelei und knusprigem Parmesan

MOZZARELLA CREMIG

15,5

Auf geröstetem Zupf-Dinkelbrot, gegrillte Paprika, Kräutersalat und feines Olivenöl

ROASTBEEF ROSA "TRÜFFEL-REMOULADE"

16,5

Rosa gegartes Roastbeef mit leckerer Trüffelmayonnaise, cremigem Ei, Essiggurke, Petersiliengelee und knusprigen La Ratte-Kartoffeln

GERÄUCHERTE FJORDFORELLE - MIT GERÖSTETEM PFEFFER -

15,9

Glasierte Navetten, Crème fraîche und Gemüsegarten-Kressesud

VEGETARISCH

ÜBERLAND-KAISERSALAT - IM GLAS -

13,9

(unsere Antwort auf „Caesars Salad“)

mit Schinken-Chips, Parmesan, Bunito-Flakes und Knoblauch

VEGAN

ZIEGENKÄSECREME - MIT MUSCOVADO-ZUCKER -

15,9

Mit fruchtiger Tomatenmarmelade, Roggenknäckeibrot, sonnengetrockneten Kirschtomaten und frischen Sprossen

VEGETARISCH

PILZ VS. HIMBEERE

15,9

Gebratene Kräuter- und Limonensaitlinge, gepickelte Pfifferlinge, frische Himbeeren und knackige Erbsen

JUNGE ERBSENSUPPE

9,0

Schaumsüppchen von jungen, grünen Erbsen, feingeschnittenes Kräutersaitlings-Tatar garniert mit marinierten Zuckererbsen

VORSPEISEN-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN

29,9

Aus ÜBERLAND-Tatar, cremigem Mozzarella und geräucherter Fjordforelle

ZWISCHEN - ODER HAUPTGANG

PAPPARDELLE

ZG 14,9 / HG 19,9

MIT TIM'S BOLO "DAS ORIGINAL"

Extra breite Bandnudeln mit ofengeschmortem Zupfragout aus Rinderhüfte, Lammschulter und Schweinenacken, dazu gereifter Parmesan

LINGUINE MIT GANZEM RATATOUILLE-GEMÜSE

VEGETARISCH

ZG 14,9 / HG 20,5

Frische Linguine geschwenkt mit gegrilltem Mini-Gemüse, pikantem Paprika-Schaum, Pinienkernen und gereiftem Ricotta

einzelnd oder dazu:

GEGRILLTE 6/8 RIESENGARNELEN

3 STK 18,0 / 5 STK 30,0

ohne Kopf, ohne Schale aber mit gerösteter Knoblauch-Aioli

HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

27,9

Gebackenes und Geschmortes von der Rinderschulter, auf Kerbel-Kartoffelpüree, junge Rübchen und Kirschessig-Jus

NORDISCHES KABELJAU-FILET

27,5

Auf der Haut gebraten, mit Rote Bete-Rollgersten-Ragout, Frühlingskräuter-Salat mit aromatisierter Kaffee-Butter-Sauce

GRÜNES GARTENKRÄUTERRISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

VEGETARISCH

21,0

Cremiges Arborio-Risotto, mit Pfifferlinge und verfeinert mit fermentierter Walnuss

MAISHÄHNCHENBRUST

23,9

"FRIKASSEE STYLE"

Schonend gegarte Maishühnerbrust mit Morchelvelouté, glasierte Erbsen, Möhren und Feld-Kohlrabi, dazu klassisch gegarter Langkornreis

WILDER BROKKOLI

VEGAN

18,5

Gebackener, wilder Brokkoli 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) 32,0
- › 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)

32,0



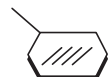
IRISCHES LAMMKARREE

Gegrillt (250g) mit Wacholder-Lorbeeröl

39,0

Hierzu reichen wir Buttermaiscolben 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

FÜR ZWEI

*Die „Beilagen De luxe“ kosten je 1,9 € mehr

BEILAGE

- › Kartoffel-Schnittlauch-Püree 5,0
- › Knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › Blattspinat mit brauner Butter und Zwiebeln 5,0
- › Allerlei-ÜBERLAND-Gemüse mit Morchelknusper 5,0
- › Kleine, junge Kartoffeln mit Schmand und Dill 5,0

DE LUXE

- › Pommes mit Sommertrüffel und Parmesan 8,0
- › Gebratene Kräuterpfefferlinge 8,0

DIPS & BUTTER

- › Café-de-Paris-Butter
- › Salsa Verde mit Chili
- › Pfeffer-Cognac-Rahm-Sauce
- › Senf-Butter Sauce
- › Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,0

KÄSE & WURST

DER "KLEINE FRANZOSE" – FEINSTER KÄSE –

Eine feine Auswahl an französischem Käse von „Affineur Waltmann“.
Dazu reichen wir frisches Brot, Feigensenf, Trauben und Walnüsse

3 SORTEN	11,9
5 SORTEN	16,9



SCHEIBCHENWEISE – WURST HAUCHDÜNN – 16,9

Eine exklusive Auswahl von Schinken und Salami. Schweizer Bündnerfleisch, Schwarzwälder Schinken, französische Salami und kandierter Nusschinken vom havelländer Apfelschwein.

Dazu reichen wir Balsamicozwiebeln und ofenfrisches Brot.

VEGAN

SALAT

SALAT & DRESSING 8,5

Gemischter, junger Salat, Radieschen, gerösteter Buchweizen und zarte Sprossen.

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

oder wahlweise mit

› Johannisbeer-Honig-Vinaigrette
mit feinem Rapsöl

› Kaiser-Dressing
mit feinen Schalotten und kaltgepresstem Olivenöl

Auch als Beilagensalat für 5 Euro erhältlich !



WAS SÜSSES

SAFTIGER SCHOKOKUCHEN 10

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit frischen Erdbeeren, geblähter Meringue-Schaum,
dazu Vanille-Eis

PFIRSICH VS. KAFFEE 9,0

Pfirsich-Kompott, gebackene Schmand-Creme, Streusel
und weißes Kaffee-Eis

LIMETTEN CRÈME BRÛLÉE 9,5

gebläht mit braunem Zucker, serviert mit Vanille-Eis
und Basilikum-Zitrussalat

BIG BALLS - KUGELWEISE - EISSORTEN
DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 3,5

~ Schmand-Karamell-Eis

~ Klassik-Vanille-Eis

~ Wolfenbüttel Freestyle - immer eine Überraschungssorte

~ mit einem „Schlag“ Sahne + 0,5