
ÜBERLAND

BROT "VORWEG"

5,9

Frisches Ofenbrot, Geflügel-Rillette, Pastinaken-Mandel-Creme und geröstete Aioli

VORSPEISEN

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. Dazu Brot

MOZZARELLA CREMIG VEGETARISCH

15,5

Auf gerösteten Zupf-Croûtons, glasig gegartem Lauch, sonnengetrockneten Kirschtomaten und Feldsalat-Pistou

BÜNDNERFLEISCH

16,0

Rohmarinierter Apfel-Sellerie-Salat mit feinwürzigem Bündnerfleisch, Schmand-Espuma, Portweifeige und karamellisierter Walnuss

GELBSCHWANZMAKRELE

16,5

Tranchen vom „Hiramasa Kingfish“ in gebundenem Ponzu-Sud, geriebenem gelbem Rettich und Finger-Limes

BUNTE MÖHRE VEGAN

14,0

Gepickelt, gebacken und mariniert. Gebrannte Laucherde und Zitronen-Olivenöl-Emulsion

BLUMENKOHL-SEIDENTOFU-CREME VEGAN

14,9

Mit zerstoßenen und gebrannten Maronen, gesäuertem Safran-Blumenkohl und rotem Chicorée

WALDPILZSUPPE VEGETARISCH

9,0

Schaumsüppchen von Steinpilzen, Maronen und Steinchampignons. Mit frisch geriebener 100% Kakaobohne

VORSPEISEN-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN

35,0

Aus ÜBERLAND-Tatar, cremigem Mozzarella, Gelbschwanzmakrele und ofenfrischem Brot

HAUPTGANG

LINGUINE MIT KÖNIGSKRABBE

ZWISCHENGANG 18,9 / HAUPTGANG 24,0

Feine Linguine, sautiert mit Königskrabbenfleisch, Krustentierschaum und fein geriebenem Parmesan

PAPPARDELLE KÜRBIS VEGETARISCH

ZWISCHENGANG 14,9 / HAUPTGANG 18,9

Breite Pappardelle-Nudeln mit ofengegartem Hokkaidokürbis geschwenkt im Butterfond mit Amarettini und Kürbiskernen.

ZWEIERLEI VON DER RINDERSCHULTER

27,9

Gebackenes und Geschmortes von der Rinderschulter auf cemigem Kürbispüree, wildem Brokkoli und Dörripflaumen-Jus

ARKTISCHES SAIBLINGSFILET

26,9

Auf der Haut gebraten, mit Rieslingrahm-Kraut, Dijonsenf-Kartoffel-Püree und Butter-Brösel

SELLERIE MEETS SCHALOTTE VEGAN

19,9

Auf Salz gegarter Ofen-Sellerie, glasierte Portwein-Schalotte, Apfel-Staudensellerie-Sud und Röst-Schalotte

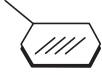
ROTES ROTE BETE RISOTTO VEGAN

18,9

Cremiges Arborio-Risotto, mit konfierten, marinierten Rote Bete und gerösteten Mandeln

VOM GRILL

~ Am Tisch für Zwei oder mehr ~



TÄGLICH WECHSELNDE SPECIAL CUTS

TAGESPREIS

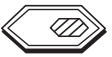
Alles was frisch gereift aus unserer Fleisch-Vitrine kommt.



RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet

- › Ladies-Cut (200g) 32,0
- › Big-Cut (300g) 42,0



EUROPÄISCHES ENTRECÔTE

Gegrillte 350g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge

39,0



ROTWILD-KEULE-STEAK

200g vom heimischen Rotwild

32,0



KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME"

200g bis 220g mit Flügelchen

26,0

Hierzu reichen wir Buttermaiskolben und Rote-Zwiebel-Confit



STEINBUTT-FILET AUF DER HAUT VOM GRILL

Als Tellergericht mit Blattspinat und Sauce béarnaise

38,0

BEILAGE

- › Cremiges Kartoffelpüree 5,0
- › Knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › Blattspinat mit brauner Butter und Zwiebeln 5,0
- › Sautierter Spitzkohl mit Knoblauch und Ingwer 5,0
- › Pastinaken-Möhren-Gemüse mit brauner Butter 5,0

DE LUXE

- › Pommes mit frischem Trüffel und Parmesan 8,0
- › Gebratene Mischpilze verfeinert mit französischer Kräuterbutter 8,0

DIPS & BUTTER

- › Café-de-Paris-Butter
- › Pikante, scharfe Paprika Salsa
- › Sauce béarnaise
- › Grüne Pfefferrahm-Sauce
- › Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,0

KÄSE

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

SALAT

SALAT & DRESSING

9,0

Gemischter Salat, rohmarinierte Bete,
Buchweizenpopcorn 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

SCHWARZWÄLDER KIRSCH DESSERT (FSK 18) 9,5

Gebrochener Schokoladenkuchen, Vanille-Creme-Frâiche, angeschwipste Dörrkirschen und Sahne

GEBACKENER QUITTEN-CHEESE-CAKE VEGAN 9,5

Quittensorbet und geröstete Haselnuss

CRÈME BRÛLÉE 9,5

VON WEIßER KARAMELLISIRTER SCHOKOLADE

geflämmt und serviert mit Vanille-Eis und Brombeer-Kompott

BIG BALLS - EISSORTEN

DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 3,5

~ Schmand-Karamell-Eis

~ Klassik-Vanille-Eis

~ spektakuläres Spekulatius-Eis

~ mit einem „Schlag“ Sahne

+ 0,5

„