
ÜBERLAND

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

BROT "NOCHMAL DAZU"

mit gerösteter Aioli und Geflügelrilette

5,0

VORSPEISEN

ÜBERLAND-TATAR

KLEIN 15,5 / GROSS 20,5

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

MOZZARELLA CREMIG

VEGETARISCH

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

15,5

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Rohmarinierter Apfel-Sellerie-Salat mit zart geräucherter Entenbrust, Schmand-Espuma, Portweifeige und karamellisierter Walnuss

16,0

GERÄUCHERTER FÄRÖERLACHS

Wacholder geräuchert, mit Ahornsirup glasiert und lauwarm serviert, mit Salzzitronen-Gel, Crème fraîche, gebackenen Roten Beten und Pumpernickelstaub

16,0

BUNTE MÖHRE

VEGAN

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

14,9

KOHLRABI VS. TRÜFFEL

VEGAN

Zarte Kohlrabi-Cannelloni mit Kräuterseitlingen und Seidentofucreme vs. Trüffelvinaigrette, Pilzchip und Kräuteröl

17,0

WALDPILZSUPPE

VEGETARISCH

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

9,5

VORSPEISEN-TRILOGIE

ALLEINE ODER ZUM TEILEN

Aus ÜBERLAND-Tatar, cremigem Mozzarella, geräucherter Färöerlachs und ofenfrischem Brot

35,0

HAUPTGANG

LINGUINE MIT RÄUCHERFORELLE

ZG 17,0 / HG 22,0

Feine Linguine, mit einer leichten Rauchfisch-Beurre blanc, gezupftem Räucherforellenfilet, Forellenkaviar und knusprigem Parmesan

PAPPARDELLE MIT ROSENKOHL

VEGETARISCH

ZG 14,9 / HG 18,9

Breite Pappardelle-Nudeln mit geröstetem Rosenkohl, geschwenkt im Butterfond und grobem Dijonsenf, cremiger Burata und Senfschaum

ZWEIERLEI VON DER RINDERSCHULTER

27,9

Geschmorte und in krossem Brickeig gebackene Rinderschulter auf Petersilienwurzelcreme, geröstetem Rosenkohl und Granatapfeljus

NORDISCHER WINTERKABELJAU

27,0

Auf der Haut gebraten, mit Rieslingrahm-Kraut, gebratenen Kartoffelwürfeln und Dijonsenf-Schaum

BARBARIE ENTENBRUST

32,0

Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust mit Ingwer-Honig-Kruste, auf gerösteter Gerste und gedünstetem Pak Choi

CREMIGES SAFRAN-RISOTTO

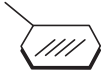
VEGAN

18,9

Aborio-Risotto mit feiner Safrannote, sautierter Grünkohl, geröstete Mandeln und knuspriges Topping

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 (200 g)	33,0
› Big-Cut (300 g)	43,0
› US Filet Black Angus - Grain Fed (200 g)	42,0



EUROPÄISCHES ENTRECÔTE

Gegrillte 350g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagauge

40,0



KARREE VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

ca 250 g mit Rippenknochen

28,0



KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME"

200 g bis 220 g mit Flügelchen

26,0

Hierzu reichen wir Buttermaiskolben und Rote-Zwiebel-Confit



HEILBUTT-FILET AUF DER HAUT VOM GRILL

Als Tellergericht mit gerahmten Wirsing und Sauce béarnaise

38,0

BEILAGE

› Kartoffel-Nussbutter-Püree	5,0
› Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0
› Gestovter Wirsing	5,0
› Sautierte Schwarzwurzel mit Blattpetersilie	5,0
› Karotte mit geröstetem Rosenkohl	5,0
› 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

Gemischterm junger Salat, eingelegtes Gemüse
und gepoppter Buchweizen

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

oder wahlweise mit

› Johannisbeer-Honig-Vinaigrette
mit feinem Rapsöl

› Kaiser Dressing
mit Parmesan, Zitrone, Knoblauch und kaltgepresstem Olivenöl

Auch als Beilagensalat für 5 Euro erhältlich !



WAS SÜSSES

SCHOKOLADE HOCH 3 MIT 82% 14,0

Eins: Schokoladenbrownie mit Cointreau getränkt

Zwei: dunkles Schokoladenmousse

Drei: Macadamia-Schokoladenwürfel, abgerundet mit Sanddornengel

und eingelegte Kumquats

VEGAN

GEBACKENER QUITTEN-CHEESE-CAKE 9,5

Limonensorbet und geröstete Haselnuss

CRÈME BRÛLÉE 9,5

VON WEIßER KARAMELLISIERTER SCHOKOLADE

geflämmt und serviert mit Vanille-Eis und Brombeer-Kompott

BIG BALLS - EISSORTEN

DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 3,9

~ Schmand-Salz-Karamell-Eis

~ Klassik-Vanille-Eis

~ Limonensorbet

~ mit einem „Schlag“ Sahne

+ 0,9