

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

BROT "NOCHMAL DAZU" 6,0
Geröstete Knoblauch-Aioli und Kräuterfrischkäse mit Radieschen

VORSPEISEN

ÜBERLAND-TATAR 21,0
Frisch angemacht mit Schalotten, Cornichons, Kräutern und getrockneten Tomaten.
In „normal“ oder „scharf“. Bärlauchcreme, gelierter Beeftea und gebeiztes Eigelb

BÜFFEL BURRATA VEGETARISCH Ü 20,0
Geröstete Pinienkernvinaigrette, mariniertes Spargel-Wiesenkräutersalat und Brotchip

GARNELEN-CARPACCIO 24,0
Limetten-Crème fraîche, Krustentier-Majo, frischer Eiszapfen und Kerbel

"GRAVED" GEBEIZTER ZANDER 19,0
Leicht gebläut, Zitronenöl, gepickelte Radieschen und Daikonkressensud

FRÜHLINGSERDE VEGAN 15,0
Knackfrische Radieschen, Eiszapfen, Minimöhre, grüner Spargel, Zuckererbsen, gerösteter Pumpernickel und Petersiliensalz

KOHLRABI | SPITZMORCHEL | ERBSE VEGAN 18,0
Zartblättriger Kohlrabisalat mit Erbsen-Seidentofucreme und Spitzmorchelvinaigrette

SPARGELCREMESUPPE "POLNISCHE ART" VEGETARISCH Ü 10,0
Schaumsuppe vom Eickenhofer Spargel, Onsen-Ei, Nussbutterbrösel und Petersilienöl

VORSPEISEN-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN 39,0
Aus ÜBERLAND-Tatar, Büffel Burrata und graved Zander

SALAT

SALAT & DRESSING 10,0
Gemischter, junger Salat, rohmariniertes Gemüse und gepoppter Buchweizen
Dazu: **RINDERFILETSPITZEN MIT STEINCHAMPIGNONS** + 16,0

› ÜBERLAND-Hausdressing
Gebrannter Lauch, Mandeln und helle Miso-Paste

› Holunderblüten-Vinaigrette
Mit altem Fassweißweinessig

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

**Auch als Beilagensalat
für 4,5 Euro erhältlich!**



KÄSE **DER "KLEINE FRANZOSE" - FEINSTER KÄSE -**
3 SORTEN 12,0 / 5 SORTEN 18,0
Eine feine Auswahl aus französischem Käse von „Affineur Waltmann“.
Dazu reichen wir frisches Brot, Feigensenf, Trauben und Walnüsse

VOM GRILL

RINDERFILET AUS REGIONAL NACHHALTIGER AUZUCHT Ü 43,0
› Small-Cut (200 g)

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE
Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet
› Small-Cut (200 g) 39,0
› Big-Cut (300 g) 49,0
› Chateaubriand aus dem Mittelstück (600 g) 95,0

EUROPÄISCHES ENTRECÔTE
Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge
› 350 g 44,0

PORTERHOUSE-STEAK VON DER STEINWITTENER FÄRSE 120,0
› 1000 g zum Teilen oder alleine

KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME" Ü 28,0
200 g bis 220 g mit Flügelchen

Hierzu reichen wir eine Grilltomate und frischen Meerrettich

GEGRILLTER PULPO 38,0
ca. 220 g

FILET VOM SEETEUFEL 38,0
Als Tellergericht mit Blattspinat und Sauce Hollandaise

BEILAGE

› Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 4,5
› Kartoffel-Nussbutter-Püree 5,0
› Knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
› Blattspinat 5,0
› Allerlei Gemüse mit Schnittlauch Crème fraîche 5,0
› Pommes mit Sommertrüffel und Parmesan 8,0

DIPS & BUTTER

› Café-de-Paris-Butter
› Salsa Verde
› Sauce Hollandaise
› Grüne Pfefferrahm-Sauce
› Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,5

SPARGEL

› Bund weißer Spargel, 350 g vom Eickenhof 22,0
Drillinge und Sauce Hollandaise
› Spargelragout 8,0
› Quiche vom weißen Spargel mit Parmesan 8,0



HAUPTGANG

SPAGHETTI MIT RÄUCHERFORELLE 24,0
Feine Spaghetti, leichte Rauchfisch-Beurre blanc, gezupftes
Räucherforellenfilet, Forellenkaviar und Schnittlauch

GEFÜLLTE PASTA VEGETARISCH 22,0
Frische Tortellini mit Ricotta-Zitronen-Füllung, sautierter grüner Spargel
und weißer Pfefferschäum

ZWEIERLEI VON DER RINDERSCHULTER 29,0
Geschmorte und in krossem Brickteig gebackene Rinderschulter auf
Petersilienpüree, wilder Brokkoli und alter Apfelmost-Essig

FÄRÖER LACHS AUF DER HAUT Ü 28,0
Auf der Haut gebraten, Joghurtkaroffeln, lauwarmer Rote Bete-Salat und
Estragon-Gurken-Sud

KALBSFILET 36,0
Medium gegrilltes Medaillon vom Weidekalb, Spargelragout
in Kerbel-Beurre blanc und Bärlauchgnocchi

CREMIGES SAFRAN-RISOTTO VEGAN 19,0
Aborio-Risotto, feine Safrannote, sautierter Spinat,
geröstete Mandeln und knuspriges Topping

WAS SÜSSES

SCHOKOLADE HOCH 3 VS. ÜBERLAND GIN 15,0
Eins: Schokoladenbrownie 66%
Zwei: dunkles Schokoladenmousse 82%
Drei: Schokoladenpraline mit Pistazie, fruchtige Maracuja und unser
ÜBERLAND-Gin-Sorbet

GEBACKENE LIMETTEN-CHEESE-CAKE-CREME VEGAN 10,0
Mit geröstetem Erdnusscrunch und fruchtiges Rhabarbersorbet

MILCHMÄDCHEN CRÈME BRÛLÉE 10,0
Mit Salz-Karamell-Eis und Espressobaiser

**BIG BALLS - EISSORTEN
DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR** JE KUGEL 4,0
~ Schmand-Salz-Karamell-Eis
~ Klassik-Vanille-Eis
~ Rhabarbersorbet
~ mit einem „Schlag“ Sahne +1,0

