


~ 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“. Kräutercreme, geliertes Beeftea und gebeiztes Eigelb

**BÜFFEL BURRATA** VEGETARISCH  20,0  
Geröstete Pinienkernvinaigrette, ofengeschmorte Kirschtomaten und Basilikumschaum

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

**GEBEIZTE LACHSFORELLE** 19,0  
In Pfeffer gebeiztes Lachsforellenfilet, Sauerampfer-Gurkensud und Crème fraîche

**SOMMERGARTEN** VEGAN 19,0  
Knackfrische Radieschen, Minimöhre, wilder Brokkoli, Zuckererbsen, gerösteter Pumpernickel und Karotten-Ingwer-Creme

**KOPFSALAT-ERBSENSUPPE** VEGETARISCH 10,0  
Suppe von Kopfsalat und junger Erbse, Onsen-Ei und Erbsensprossen

**VORSPEISEN-TRILOGIE** ALLEINE ODER ZUM TEILEN 39,0  
Aus ÜBERLAND-Tatar, Büffel Burrata und gebeizter Lachsforelle

## 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

› Himbeer-Dressing  
Mit altem Himbeeressig

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



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 AUFGUCHT** 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**  
› 1000 g zum Teilen oder alleine 120,0



**KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME"** 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

## 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 Apfelmöste-Essig

**FÄRÖER LACHS AUF DER HAUT**  28,0  
Auf der Haut gebraten, Joghurtkaroffeln, lauwarmer Rote Bete-Salat und Dill-Beurre blanc

**KALBSFILET** 38,0  
Medium gegrilltes Medaillon vom Weidekalb, Pfifferling-Rahm und Thymian-Parmesangnocchi

**CREMIGES SAFRAN-RISOTTO** VEGAN 19,0  
Arborio-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, Himbeer, unser ÜBERLAND-Gin-Sorbet

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

**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  
~ Beerensorbet  
~ mit einem „Schlag“ Sahne +1,0

**FRISCHE ERDBEEREN VOM EICKENHOF** 3,5  
Mit Veilchenzucker. Einzeln oder zum Eis.

