



VORSPEISEN

TATAR – RIND Schalotten • Cornichons • Kräutern • gebeiztes Eigelb	21,0
TATAR – GARNELE Sesam • Miso • Koriander • Zitronengras-Sud	23,0
TATAR – ERDGEMÜSE VEGAN Paprikagel • Kalamata-Oliven • Topinambur	17,0
CREMIGE BURRATA "TOMATE HOCH 3" VEGETARISCH  Bunte Tomaten • Tomatenmarmelade • Tomatensorbet	20,0
KALTGERÄUCHERTER STÖR Sellerieemulsion • Ahornsirup • gepickelte Preiselbeere Upgrade mit 10g Baeriskaya-Kaviar  Upgrade mit 30g Baeriskaya-Kaviar	20,0 +12,5 +35,0
ROTE BETE CANNELLONI VEGAN Kräutersaitlingen • Seidentofu • geröstete Walnuskerne	16,0
RINDERESSENZ "TEEKANNE" Pilzravioli • Lauchstroh • Kräuter-Aroma-Strauß	12,0
SELLERIECREMESUPPE "POLNISCH" VEGETARISCH Onzen-Ei • Petersilie • Knusper	10,0
ÜBERLAND-TATAR-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN Aus Rind-, Garnelen- und Erdgemüse-Tatar	39,0

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~


BROT "NOCHMAL DAZU" Geröstete Knoblauch-Aioli und Kürbis-Feta-Dip	6,0
---	-----

SALAT

SALAT & DRESSING Salatherzen • Croûtons • Schnittlauch • Gurkentagliatelle	8,5
Dazu: RINDERFILETSPITZEN MIT STEINCHAMPIGNONS	+ 16,0
› ÜBERLAND-Hausdressing Gebrannter Lauch • Mandeln • helle Miso-Paste	
› Kirsch-Haselnuss-Dressing Fassessig	
› Kaiser-Dressing Parmesan • Zitrone • Knoblauch • kaltgepresstes Olivenöl ~ pikant	



VOM GRILL

 RINDERFILET aus regional nachhaltiger Aufzucht › Small-Cut (200 g)	43,0
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 Fettsäure › 350 g	45,0
PORTERHOUSE-STEAK VON DER STEINWITTENER FÄRSE › 1000 g zum Teilen oder alleine	120,0
 KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME" 200 g bis 220 g mit Flügelchen	28,0

Hierzu reichen wir eine Grilltomate und frischen Meerrettich

GEGRILLTER PULPO ca. 220 g	38,0
TRANCHE VOM STEINBUTT "BLACK EDITION" Als Tellergericht mit Blattspinat, Sesam und Ponzu-Sud	40,0

BEILAGE	› Beilagensalat mit Dressing nach Wahl	4,5	DIPS & BUTTER	› Café-de-Paris-Butter	
	› Kartoffel-Nussbutter-Püree	5,0		› Chimichurri mit roter Chili	
	› Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0		› Sauce Choron	
	› Sautierter Blattspinat mit Schnittlauch	5,0		› Grüne Pfefferrahm-Sauce	
	› Gebackener Hokkaido-Kürbis	5,0		› Geröstete Knoblauch-Aioli	
	› Jasminreis mit gerösteten Pinienkernen	5,0		› Hausgemachter Mummeseuf	
	› Gnocchi Rosso	5,0			
	› Bohnencassoulet	5,0			
	› Sautierte Steinpilze	8,0			
› Pommes mit Sommertrüffel und Parmesan	8,0	JE 2,5			

HAUPTGANG

SPAGHETTI À LA "ÜBERLAND CARBONARA" Pancetta • Pecorino • gebeiztes Eigelb	22,0
TORTELLINI VEGETARISCH Ricotta-Zitronen-Füllung • Basilikumbutter • getrocknete gelbe Kirschtomaten • weißer Tomatenschaum	22,0
ZANDERFILET GEBRATEN Gurke • Senfsaat • Paprikasud	36,0
KARREE VOM DRY AGED DUROC-SCHWEIN Adobo-Vinaigrette • Frühlingslauch • schwarzer Knoblauch	32,0
AUBERGINE FRITTIERT VEGAN Bohnenpüree • Bohnencassoulet • sizilianischer Zucker	19,0

KÄSE

MUNSTER Hauseingelegt • Sauerteig • Pflaume	12,0
---	------

WAS SÜSSES

SCHOKOLADEN-BROWNIE VEGAN Grüner Pfeffer • Mango • Kokossorbet	12,0
CRÈME BRÛLÉE Zitronensorbet • Luftschokolade • Blaubeere	10,0
QUARK NOCKEN (FSK 18) Zuckerpochierte Birne • Vanille-Eis • gerösteter Mohn	12,0
BIG BALLS – EISSORTEN DER WOLFENBÜTTLEER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 4,0 ~ Schmand-Salz-Karamell-Eis ~ Klassik-Vanille-Eis ~ Zitronensorbet	
~ mit einem „Schlag“ Sahne	+1,0

