

## VORSPEISEN

<b>TATAR – RIND</b> Schalotten · Senfsaat · gebeiztes Eigelb	22,0
<b>TATAR – GARNELE</b> Sesam · Miso · Koriander	23,0
<b>TATAR – BETE</b> <span>VEGAN</span> Granny Smith Apfel · Seidentofu · Granatapfelkerne	17,0
<b>CREMIGE BURRATA</b> <span>VEGETARISCH</span> Kürbiskompott · geeistes Kernöl · Feldsalat	20,0
<b>MILD GERÄUCHERTER WEISSER HEILBUTT</b> Rotkohl · braune Buttercreme · Meerrettich	21,0
<b>GEFLÄMMTE CREME VON DER PASTINAKE</b> <span>VEGAN</span> Preiselbeere · Mandel · eingelegter Chicorée	17,0
<b>RINDERESSENZ "TEEKANNE"</b> Pilzravioli · Lauchstroh · Kräuter-Aroma-Strauß	12,0
<b>SELLERIECREMESUPPE "POLNISCH"</b> <span>VEGETARISCH</span> Onzen-Ei · Petersilie · Knusper	10,0
<b>ÜBERLAND-TATAR-TRILOGIE</b> ALLEINE ODER ZUM TEILEN Rind · Garnelen · Bete	39,0

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

<b>BROT "NOCHMAL DAZU"</b> Geröstete Knoblauch-Aioli und Kürbis-Feta-Dip	6,0
---	-----

## SALAT

<b>SALAT &amp; DRESSING</b> Salatherzen · Croûtons · Schnittlauch · Granatapfelkerne · Nüsse	8,5
Dazu: <b>RINDERFILETSPITZEN MIT STEINCHAMPIGNONS</b>	+ 16,0
› ÜBERLAND-Hausdressing Gebrannter Lauch · Mandeln · helle Miso-Paste	
› Kirsch-Haselnuss-Dressing Fassessig	
› Kaiser-Dressing Parmesan · Zitrone · Knoblauch · kaltgepresstes Olivenöl ~ pikant	



## VOM GRILL

 <b>RINDERFILET</b> aus regional nachhaltiger Aufzucht › Small-Cut (200 g)	43,0
<b>RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE</b> › Small-Cut (200 g) 39,0 › Big-Cut (300 g) 49,0 › Chateaubriand aus dem Mittelstück (600 g) 95,0	
 <b>ENTRECÔTE VOM FÄRSISCHEN OCHSEN</b> Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettsauge › 350 g	45,0
<b>PORTERHOUSE-STEAK VON DER STEINWITTENER FÄRSE</b> › 1000 g zum Teilen oder alleine	110,0
 <b>KIKOK MAISHUHNBRUST "SUPREME"</b> 200 g bis 220 g mit Flügelchen	28,0

Hierzu reichen frischen Meerrettich und karamellisiertes Lauchkompott

<b>GEGRILLTER PULPO</b> ca. 220 g	38,0
--------------------------------------	------

<b>FILET VOM ADLERFISCH</b> mit Sauce Choron und karamellisiertem Lauchkompott	33,0
---	------

<b>BEILAGE</b>	› Beilagensalat mit Dressing nach Wahl	4,5	<b>DIPS &amp; BUTTER</b>	› Café-de-Paris-Butter	
	› Kartoffel-Nussbutter-Püree	5,0		› Chimichurri mit roter Chili	
	› Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0		› Sauce Choron	
	› Sautierter Spitzkohl	5,0		› Grüne Pfefferrahm-Sauce	
	› Sautierter Rosenkohl mit gerösteten Haselnüssen	5,0		› Geröstete Knoblauch-Aioli	
	› Buntes Möhrengemüse mit Koriander	5,0		› Hausgemachter Mummesenf	
	› Mischpilze in Rahm	5,0			
	› Quinoa-Risotto mit Kürbis	8,0			
	› 11x11 Pommes mit Wintertrüffel und Parmesan	9,0			
					JE 2,5

## HAUPTGANG

<b>SPAGHETTI À LA "ÜBERLAND CARBONARA"</b> Pancetta · Pecorino · gebeiztes Eigelb	22,0
<b>OFFENER RAVIOLO</b> <span>VEGETARISCH</span> Selleriecreme · Kohlrabi mit Trüffel · Roquefortschaum	20,0
<b>QUINOA-RISOTTO MIT BUTTERNUT KÜRBIS</b> <span>VEGAN</span> Butternut Kürbis · geröstete Mandel · Grünkohlchips	17,0
<b>DAZU: GEBRATENES FJORDFORELLENFILET</b>	+ 16,0
<b>OLDENBURGER ENTENBRUST</b> Teriyaki-Sauce · Spitzkohl · Shiitake	32,0
<b>GEBRATENES FJORDFORELLENFILET</b> Rahmsauerkraut · geröstete Kartoffeln · Senfbutter	32,0

## KÄSE

<b>GEASCHTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE</b> Sainte-Maure de Touraine · Portweinfeige · Mandeln · Nussbrot	14,0
--	------

## WAS SÜSSES

<b>FIVE SPICES SCHOKOLADEN-BROWNIE</b> <span>VEGAN</span> Gewürzorange · Bergamotte · Kokossorbet	12,0
<b>GEBRANNTER CREME VOM BUTTERNUT KÜRBIS</b> Schmand-Salz-Karamell- Eis · Luftschokolade · Birnenkompott	10,0
<b>GEFÜLLTER QUARKNÖDEL MIT ZWETSCHGE</b> Vanillesauce · gerösteter Buttermohn · Vanilleeis	10,0
<b>BIG BALLS – EISSORTEN DER WOLFENBÜTTLER EISMANUFAKTUR</b> JE KUGEL 4,0 ~ Schmand-Salz-Karamell-Eis ~ Klassik-Vanille-Eis ~ Brombeersorbet	
~ mit einem „Schlag“ Sahne	+ 1,0

