

VORSPEISEN

TATAR – RIND	22,0
Schalotten · getrocknete Tomaten · Cornichons	
TATAR – KNOLLESELLERIE VEGAN	16,0
Granny Smith Apfel · Seidentofu · Rauchmandel	
CEVICHE VOM OKTOPUS	22,0
Yuso-Miso-Creme · Shiso-Kresse · Sesam	
CREMIGE BURRATA VEGETARISCH	20,0
Mariniertes Erdgemüse · Feldsalat · Brotpapier	
TERIYAKI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH	23,0
Sojaemulsion · Rettich · Shiitake · Kaviarlimette	
CARPACCIO VOM KRÄUTERSEITLING VEGAN	16,0
Kräutercreme · Apfelgel · gepickelte Zwiebel · Wildsalate	
RINDERESSENZ "TEEKANNE"	12,0
Ochsenchwanzravioli · Lauchstroh · Kräuter-Aromen	
SCHAUMSUPPE VON TOPINAMBUR	10,0
Onsen-Ei · geröstetes Bündnerfleisch · Schnittlauch	
ÜBERLAND-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN	39,0
Rindertatar · Sellerietatar · Ceviche vom Oktopus	

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

BROT "NOCHMAL DAZU"	6,5
Geröstete Knoblauch-Aioli · Rote Bete Frischkäse · Meerrettich	

SALAT

SALAT & DRESSING	9,0
Salatherzen · Schnittlauch · Granatapfelkerne · Sprossen	
+ RINDERFILETSPITZEN MIT STEINCHAMPIGNONS	+ 16,0
+ GEBRATENE RIESENGARNELE	+ 15,0
<ul style="list-style-type: none"> > ÜBERLAND-Hausdressing Gebrannter Lauch · Mandeln · helle Miso-Paste > Kirsch-Haselnuss-Dressing Gereifter Kirschesig · Rapsöl · Ahornsirup > Kaiser-Dressing Parmesan · Zitrone · Knoblauch · kaltgepresstes Olivenöl ~ pikant 	



VOM GRILL



RINDERFILET	44,0
aus regional nachhaltiger Aufzucht	
> Small-Cut (200 g)	

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE	40,0
> Small-Cut (200 g)	
> Big-Cut (300 g)	



ENTRECÔTE VOM FÄRSISCHEN OCHSEN	45,0
Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettsäure	
> 350 g	

PORTERHOUSE-STEAK VON DER STEINWITTENER FÄRSE	110,0
> 1000 g zum Teilen oder alleine	



US ROASTBEEF (BLACK ANGUS)	86,0
> 600 g	

PADERBORNER MAISHUHNBRUST "SUPREME"	28,0
230 g mit Flügelchen	

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Rotweinzwiebeln

GEGRILLTER PULPO	40,0
ca. 220 g	

FILET VOM ADLERFISCH	38,0
Selleriecreme · sautierter Spitzkohl · Safran-Butter-Sauce	

BEILAGE	> Beilagensalat mit Dressing nach Wahl	4,5
	> Kartoffel-Nussbutter-Püree	5,0
	> Knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0
	> Sautierter Spitzkohl	5,0
	> Gebratener Rosenkohl mit Haselnüssen	5,0
	> Bunttes Möhrengemüse mit Koriander	5,0
	> Quinoa-Risotto mit Hokkaido	5,0
	> Mischpilze in Rahm	8,0

DIPS & BUTTER

> Café-de-Paris-Butter
> Chimichurri mit roter Chili
> Sauce Béarnaise
> Grüne Pfefferrahm-Sauce
> Geröstete Knoblauch-Aioli
> Miso-Mayonnaise VEGAN

JE 2,5

HAUPTGANG

SPAGHETTI À LA "ÜBERLAND CARBONARA"	16,0 / 22,0
Pancetta · Pecorino · gebeiztes Eigelb	

OFFENER RAVIOLO VEGETARISCH	20,0
Weißes Wurzelgemüse · Trüffelsahne · gebackenes Eigelb	

QUINOA-RISOTTO MIT HOKKAIDO VEGAN	17,0
Gepickelter Kürbis · geröstete Mandel · Schwarzwurzelchips	

SPINAT-RISOTTO VEGAN	18,0
Cremiger Arborio-Reis · Spinatsalat · schwarzer Sesam	

DAZU: + RINDERFILETSPITZEN MIT STEINCHAMPIGNONS	16,0
+ GEBRATENE RIESENGARNELE	15,0

LÖFFELZART GESCHMORTE OCHSENBACKE	34,0
Polentatater · Blumenkohl · Gremolata · Pinienkerne · Portweinjus	

AUF DER HAUT GEBRATENER WINTERKABELJAU	36,0
Pastinake · Rotkohl-Nussbutterjus · gebratene Shiitake	

KÄSE

GEASCHTER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE	14,0
Sainte-Maure de Touraine · Rotweibirne · Walnuss · Fruchtbrot	

WAS SÜSSES

WEISSER SCHOKOLADENBROWNIE	12,0
Orange · Matcha-Streusel · Zartbitter Schokoladeneis	

GEBRANNT MANDEL-CRÈME BRÛLÉE VEGAN	11,0
Ananasragout · Kokossorbet · brauner Zucker	

QUARKKNÖDEL MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE	11,0
Vanillesauce · Kompott von schwarzer Johannisbeere · Vanilleeis	

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

