

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

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE		
> Small-Cut (200 g)		40,0
> Big-Cut (300 g)		50,0



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

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



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	
> 11x11 Pommes mit Wintertrüffel und Parmesan	9,0	JE 2,5

DIPS & BUTTER

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

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
Polentataler · 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	
	+1,0



APPETIZERS

TARTAR – BEEF	22,0
Shalotts · dried tomatoes · cornichons	
TARTAR – CELERY ROOT VEGAN	16,0
Granny Smith apple · silken tofu · smoked almonds	
OCTOPUS CEVICHE	22,0
Yuso miso cream · shiso cress · sesame	
CREAMY BURRATA VEGETARIAN	20,0
Marinated peas · lamb's lettuce · bread paper	
YELLOWFIN TUNA TERIYAKI	23,0
Soy emulsion · radish · shiitake · caviar lime	
OYSTER MUSHROOM CARPACCIO VEGAN	16,0
Cream of herbs · apple gel · pickled onions · wild salads	
BEEF ESSENCE "TEAPOT"	12,0
Oxtail ravioli · leek straw · herbal aromas	
JERUSALEM ARTICHOKE FOAM SOUP	10,0
Onsen egg · roasted Bündnerfleisch · chives	
ÜBERLAND-TRILOGY <small>ALONE OR TO SHARE</small>	39,0
Beef tartare · celery tartare · ceviche from octopus	

~ First round passes to us ~

FRESH BREAD	6,5
Geröstete Knoblauch-Aioli · Rote Bete Frischkäse · Meerrettich	

SALAD

SALAD & DRESSING	9,0
lettuce hearts · chives · pomegranate seeds · sprouts	
+ BEEF FILLET TIPS WITH STONE MUSHROOMS	+ 16,0
+ FRIED KING PRAWNS	+ 15,0
› ÜBERLAND-house dressing seared leek · almonds · light Miso paste	
› Cherry hazelnut dressing Cherry vinegar · canola oil · maple syrup	
› Kaiser dressing parmesan · lemon · garlic · extra virgin olive oil ~ spicy	



GRILL



BEEF FILLET

from regionally sustainable rearing
› Small-Cut (200 g)

44,0

BEEF FILLET FROM THE GERMAN HEIFER

› Small-Cut (200 g)
› Big-Cut (300 g)

40,0
50,0



ENTRECÔTE FROM HEIFER OXEN

End piece of the prime rib with the characteristic eye of fat
› 350 g

45,0

PORTERHOUSE-STEAK FROM THE STEINWITTENER HEIFER

1000 g to share or alone

110,0

US ROASTBEEF (BLACK ANGUS)

› 600 g

86,0



PADERBORN CORN CHICKEN BREAST "SUPREME"

230 g with wings

28,0

We serve this with fresh horseradish and red wine onions

GRILLED PULPO

ca. 220 g

40,0

MEAGER FILLET

Cream of celery · sautéed pointed cabbage · saffron butter sauce

38,0

SIDES

› Side salad with your choice of dressing	4,5
› Mashed potato nut butter	5,0
› Crispy baked 11x11 fries	5,0
› Sautéed pointed cabbage	5,0
› Roasted brussels sprouts with hazelnuts	5,0
› Colorful carrots with coriander	5,0
› Quinoa risotto with Hokkaido	5,0
› Mixed mushrooms in cream	8,0
› French fries with winter truffle and parmesan	9,0

DIPS & BUTTER

› Cafe de Paris butter
› Chimichurri with red chili
› béarnaise sauce
› Green pepper cream sauce
› Roasted Garlic Aioli
› miso mayonnaise VEGAN

EACH 2,5

MAIN COURSE

SPAGHETTI À LA "ÜBERLAND CARBONARA"	16,0 / 22,0
Pancetta · Pecorino · marinated egg yolk	
OPEN RAVIOLI VEGETARIAN	20,0
White root vegetables · truffle cream · baked egg yolk	
QUINOA RISOTTO WITH HOKKAIDO VEGAN	17,0
Pickled pumpkin · toasted almond · salsify chips	
SPINACH RISOTTO VEGAN	18,0
creamy arborio rice · spinach salad · black sesame	
+ BEEF FILLET TIPS WITH STONE MUSHROOMS	16,0
+ FRIED KING PRAWNS	15,0
TENDERLY BRAISED OX CHEEK	34,0
Polenta · cauliflower · gremolata · pine nuts · port wine jus	
WINTER COD FRIED ON THE SKIN	36,0
Parsnip · red cabbage nut butter jus · fried shiitake	

CHEESE

ASH FRENCH GOAT CHEESE	14,0
Sainte-Maure de Touraine · port wine figs · almonds · nut bread	

SOMETHING SWEET

WHITE CHOCOLATE BROWNIE	12,0
Orange · Matcha sprinkles · Dark chocolate ice cream	
BURNT ALMOND CRÈME BRÛLÉE VEGAN	11,0
Pineapple stew · coconut sorbet · brown sugar	
QUARK DUMPLINGS WITH BLACK CURRANT	11,0
Custard · blackcurrant compote · vanilla ice cream	
BIG BALLS – ICE CREAM FROM WOLFENBÜTTEL	PER BALL 4,0
~ Sour cream and salt caramel ice cream	
~ Classic vanilla ice cream	
~ fruit sorbet	
~ cream	
	+1,0

