

## VORSPEISEN

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

**BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN** 6,5  
Geröstete Knoblauch-Aioli · Salzbutter

**SASHIMI VOM WOLFSBARSCH** 23,0  
Rettich · Wasabi-Creme · Fingerlimetten · Soja-Dashi

**FÄRÖER LACHS AUS DEM RAUCH** 20,0  
Zuckerschoten · Radieschen · Schnittlauch · Poularden-Algen-Sud

**FRÜHLINGSACKER** VEGAN 17,0  
Sellerie-Creme · Lauch-Erde · Frühlingsgemüse · Kräuter

**ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ** 12,0  
Lauch-Tortellini · Pecorino · Sherry · Kräuter

**„GEMÜSE MAL ANDERS“** VEGAN 17,0  
gepickeltes & mariniertes Feldgemüse · Paprika-Gel · Pinienkerne · Kräuter

**KALTE GERÄUCHERTE PAPRIKASUPPE** 11,0  
Flusskrebs-Tempura · Frischkäse · Holzkohle-Öl

**ÜBERLAND-TRILOGIE** ALLEINE ODER ZUM TEILEN 39,0  
ÜBERLAND-Tatar · „Gemüse mal anders“ · Färöer Lachs

## ÜBERLAND KLASSIKER

VORSPEISEN

**ÜBERLAND TATAR** 22,0  
Schalotten · Cornichons  
geräucherte Eigelb-Emulsion · geliertes Beef-Tea

**CREMIGE BURRATA** 20,0  
grüne Tomaten · Tomaten-Balsamico-Marmelade  
Brotpapier · junger Salat

HAUPTGANG


**ÜBERLAND CAESAR SALAD** 9,0  
Salatherzen · ÜBERLAND Caesar-Dressing ·  
Brîoche-Croûtons · Parmesanknusper

Bestellen Sie dazu:  
› Rinderfilet-Streifen mit Steinchampignons + 17,0  
› Garnelen 120 g + 15,0

**LÖFFELZARTE GESCHMORTE RINDERBACKE** 32,0  
Erbsen · grüne Bohnen · Portwein-Jus  
junge Möhren · Kartoffel-Mousseline


## VOM GRILL

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Rotweinzwiebeln

 **RINDERFILET** 48,0  
› Medium-Cut (250 g) - aus regional nachhaltiger Aufzucht

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

**ENTRECÔTE VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE** 45,0  
350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettague

 **CHATEAUBRIAND VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE** 92,0  
600 g - zum Teilen oder alleine · aus dem Mittelstück des Filets

**US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS)** 300 g | 600 g 44,0 | 84,0

 **PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST "SUPREME"** 28,0  
230 g mit Flügelchen

**GEGRILLTER PULPO** 40,0  
ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter

**STEINBUTT** 39,0  
grüner Spargel · Saiblingskaviar · weiße Portwein-Butter · Kerbel-Gnocchi

**BEILAGE**

- › Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 5,0
- › cremiges Kartoffelpüree 5,0
- › knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › buntes sommerliches Feldgemüse 5,0
- › Pfifferling-Risotto 5,0
- › gebratene Gnocchi mit Kerbel 5,0
- › Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter 5,0
- › gebratene Pfifferlinge mit brauner Butter und Kräutern 9,0
- › 11x11 Pommes mit Wintertrüffel und Parmesan 9,0

**DIPS & BUTTER**

- › Café-de-Paris-Butter
- › Chimichurri
- › Sauce Hollandaise
- › grüne Pfefferrahm-Sauce
- › geröstete Knoblauch-Aioli
- › Chipotle mit Rauchpeperoni je 2,5

## SALAT

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** 5,0  
feine junge Salate · Buchweizen-Popcorn · Sprossen

› **ÜBERLAND-Hausdressing**  
gebrannter Lauch · Mandeln · helle Miso-Paste

› **fruchtiges Beeren-Dressing**  
schwarze Johannisbeere · Malzessig · Ahornsirup · Rapsöl

› **Kaiser-Dressing**  
Parmesan · Zitrone · Knoblauch · kaltgepresstes Olivenöl



## EVENT-TIPP

**Donnerstag,  
27.07.2023 ab 19 Uhr**

Rooftop-Nights  
**St. Tropez Night  
mit DJ Gordon Hollenga**  
(The Disco Boys)

20,0  
Tickets:  
www.ueberland-bs.de

## HAUPTGANG

**TAGLIATELLE MIT WALNUSS-PESTO** 18,0  
junger Spinat · karamellisierte Walnüsse · friesisch Blue

**SPAGHETTI NERO** 22,0  
Tomaten · gezupftes Bärenkrebsfleisch  
Hummer-Nage · gebeiztes Eigelb

**KARAMELLISIERTE MAIRÜBCHEN** VEGAN 18,0  
gemaltes Gersten-Risotto · Sellerie  
Wildkräuter · Noilly Prat-Sahne

**PFIFFERLING-RISOTTO** VEGAN 18,0  
Arborio Risotto · sautierte Pfifferlinge  
gepickelte Pfifferlinge · Kräuter

**ARKTISCHER SAIBLING „LEIPZIGER ART“** 36,0  
Sommergemüse · Hummer-Butter · Flusskrebse · Morcheln



Unser Label für nachhaltige und regionale Produkte.

## DESSERT

**ERDBEERE VS. JOGHURT** 12,0  
Joghurt-Creme · Erdbeeren  
Schokoladen-Erde · Sauerampfer-Eis

**LADY GREY CRÈME BRÛLÉE** 11,0  
Bergamotte · Vanilleeis · Mango-Papaya-Salat

**MATCHA PANNA COTTA** VEGAN 10,0  
Passionsfrucht-Gel · geeistes Mandelmousse

**BIG BALLS – EISSORTEN  
DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR** JE KUGEL 4,0

- Schmand-Salz-Karamell-Eis
- Klassik-Vanille-Eis
- Fruchtsorbet
- mit einem „Schlag“ Sahne +1,0

**KORSISCHER SCHAFFSKÄSE - BREBIS CORSICA** 14,0  
geröstetes Brioche · Rhabarber · Pistazie




## APPETIZERS

~ First round passes to us ~

<b>FRESH BREAD</b>	6,5
roasted garlic aioli · salted butter	
////////////////////////////////////	
<b>SEA BASS SASHIMI</b>	23,0
radish · wasabi cream · finger limes · soy dashi	
<b>SMOKED FAROESE SALMON</b>	20,0
sugar snap · radishes · chives · poularde-algae stock	
<b>SPRING FIELD</b>	17,0
celery cream · leek soil · spring vegetables · herbs	
<b>„VEGETABLES WITH A DIFFERENCE“</b> <small>VEGAN</small>	18,0
pickled & marinated field vegetables · paprika gel · pine nuts · herbs	
<b>COLD SMOKED PAPRIKA SOUP</b>	10,0
onsen egg · parsley oil · crispy panko crumbs	
<b>ÜBERLAND TRILOGY</b> <small>ALONE OR TO SHARE</small>	39,0
ÜBERLAND-Tatar · „Vegetables with a difference“ · faroes salmon	

## GRILL

We serve this with fresh horseradish and red wine onions

	<b>BEEF FILLET</b>	48,0
	› Medium-Cut (250 g) - from regionally sustainable rearing	
	<b>BEEF FILLET FROM THE GERMAN HEIFER</b>	40,0   50,0
	Small-Cut (200 g)   Big-Cut (300 g)	
	<b>ENTRECÔTE FROM THE NORTH GERMAN HEIFER</b>	45,0
	350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettsäure	
	<b>CHATEAUBRIAND FROM THE NORTH GERMAN HEIFER</b>	92,0
	600 g - for sharing or alone · from the middle of the fillet	
	<b>US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS)</b> 300 g   600 g	44,0   84,0
	<b>PADERBORNER CORN CHICKEN BREAST „SUPREME“</b>	28,0
	230 g with wings	
////////////////////////////////////		
	<b>GRILLED PULPO</b>	40,0
	ca. 220 g · with olive caper butter	
	<b>TURBOT</b>	39,0
	green asparagus · char caviar · white port wine butter · chervil gnocchi	

<b>SIDES</b>	› Side salad with your choice of dressing	5,0
	› creamy mashed potatoes	5,0
	› crispy baked 11x11 fries	5,0
	› colorful summer field vegetables	5,0
	› chanterelle Risotto	5,0
	› fried potato gnocchi with chervil	5,0
	› leaf spinach with onions and nut butter	5,0
	› fried chanterelles with brown butter and herbs	9,0
	› 11x11 fries with winter truffle and parmesan	9,0

<b>DIPS &amp; BUTTER</b>	› Café-de-Paris-Butter
	› Chimichurri
	› Sauce Hollandaise
	› green pepper cream sauce
	› roasted garlic aioli
	› Chipotle with smoked peppers

je 2,5

## MAIN COURSE

<b>TAGLIATELLE WITH WALNUT PESTO</b>	18,0
young spinach · caramelized walnuts · frisian blue	
<b>SPAGHETTI NERO</b>	22,0
tomato · pulled bear crab meat lobster gnaw · pickled egg yolk	
<b>CAMELIZED TURNIPS</b> <small>VEGAN</small>	18,0
malted barley risotto · celery wild herbs · Noilly Prat cream	
<b>CHANTERELLE RISOTTO</b> <small>VEGAN</small>	18,0
Arborio Risotto · sauteed Chanterelles pickled chanterelles herbs	
<b>ARCTIC CHAR „LEIPZIGER ART“</b>	36,0
summer vegetables · lobster butter · crayfish · morels	



Our label for sustainable and regional products.

## ÜBERLAND CLASSIC

APPETIZER

<b>ÜBERLAND TATAR</b>	22,0
shallot · gherkins smoked egg gel emulsion · jellied beef tea	
<b>CREAMY BURRATA</b>	20,0
green beans · radishes · wild garlic · meadow herbs	

MAIN COURSE

<b>ÜBERLAND CAESAR SALAD</b>	9,0
lettuce hearts · ÜBERLAND Caesar-Dressing · brioche croutons · parmesan crisp	
order for it:	
› beef fillet strips with stone mashrooms	+ 17,0
› shrimp 120 g	+ 15,0
<b>SPOON-TENDER BRAISED BEEF CHEEK</b>	32,0
peas · green beans · port wine jus young carrots · potato mousseline	

## SALAD

<b>SMALL MIXED SALAD</b>	5,0
fine young salads · buckwheat popcorn · sprouts	
› <b>ÜBERLAND house dressing</b>	
burnt leeks · almonds · light miso paste	
› <b>fruity berry dressing</b>	
blackcurrant · malt vinegar · maple ayrup · canola oil	
› <b>Kaiser dressing</b>	
parmesan · lemon · garlic · olive oil	



## EVENT TIP

Thursday,  
07/27/2023 from 7 p.m

Rooftop Nights  
**St Tropez Night**  
with DJ Gordon Hollenga  
(The Disco Boys)

20.0  
Tickets:  
www.ueberland-bs.de

## DESSERT

<b>STRAWBERRY VS. YOGHURT</b>	12,0
yoghurt cream · strawberries chocolate earth · sorrel ice cream	
<b>LADY GREY CRÈME BRÛLÉE</b>	11,0
bergamot · vanilla ice cream · mango papaya salad	
<b>MATCHA PANNA COTTA</b> <small>VEGAN</small>	10,0
passion fruit gel · iced almond mousse	
<b>BIG BALLS – ICE CREAM FROM WOLFENBÜTTEL</b>	JE KUGEL 4,0
- Sour cream salt caramel ice cream	
- classic vanilla ice cream	
- fruit sorbet	
- cream	
+1,0	
////////////////////////////////////	
<b>CORSICAN FETA CHEESE - BREBIS CORSICA</b>	14,0
toasted brioche · rhubarb · walnut · fruitbread	