

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		
VEGAN	FRÜHLINGSACKER	17,0
Sellerie-Creme · Lauch-Erde · Frühlingsgemüse · Kräuter		
	ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ	12,0
Lauch-Tortellini · Pecorino · Sherry · Kräuter		
VEGAN	„GEMÜSE MAL ANDERS“	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 · gelierter Beef-Tea	
	CREMIGE BURRATA	20,0
grüne Tomaten · Tomaten-Balsamico-Marmelade Brotpapier · junger Salat		
HAUPTGANG	ÜBERLAND CAESAR SALAD	9,0
	Salatherzen · ÜBERLAND Caesar-Dressing · Brïoche-Croûtons · Parmesanknusper	
	Bestellen Sie dazu:	
› Rinderfilet-Streifen mit Steinchampignons		
› Garnelen 120 g		
	LÖFFELZARTE GESCHMORTE RINDERBACKE	32,0
Erbsen · grüne Bohnen · Portwein-Jus junge Möhren · Kartoffel-Mousseline		

VOM GRILL

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Rotweinzwiebeln		
Ü	RINDERFILET	48,0
› Medium-Cut (250 g) - aus regional nachhaltiger Aufzucht		
Ü	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 Fettauge		
Ü	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
Ü	PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST “SUPREME“	28,0
230 g mit Flügelchen		
////////////////////		
	GEGRILLTER PULPO	40,0
ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter		
	STEINBUTT	39,0
grüne Bohnen · konfierte Kirschtomaten · Saiblingskaviar · weiße Portwein-Butter · Kerbel-Gnocchi		
////////////////////		

BEILAGE	› Beilagensalat mit Dressing nach Wahl	5,0	DIPS & BUTTER	› Café-de-Paris-Butter	
	› cremiges Kartoffelpüree	5,0		› Chimichurri	
	› knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,0		› Sauce Hollandaise	
	› buntes sommerliches Feldgemüse	5,0		› grüne Pfefferrahm-Sauce	
	› gebratene Gnocchi mit Kerbel	5,0		› geröstete Knoblauch-Aioli	
	› Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter	5,0		› Chipotle mit Rauchpeperoni	
	› gebratene Pfifferlinge mit brauner Butter und Kräutern	9,0			
	› 11x11 Pommes mit Wintertrüffel und Parmesan	9,0			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	



WEINREISE

Wir nehmen Sie mit auf unsere Weinreise.	
Genießen Sie unsere exklusive Weinauswahl zu Ihren Gerichten.	
3 Weine	30,0
4 Weine	35,0

HAUPTGANG

TAGLIATELLE MIT WALNUSS-PESTO		18,0
junger Spinat · karamellisierte Walnüsse · friesisch Blue		
SPAGHETTI NERO		22,0
Tomaten · gezupftes Bärenkrebsfleisch		
Hummer-Nage · gebeiztes Eigelb		
VEGAN	KARAMELLISIERTE MAIRÜBCHEN	18,0
gemalzt es Gersten-Risotto · Sellerie		
Wildkräuter · Noilly Prat-Sahne		
VEGAN	PIFFERLING-RISOTTO	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		
VEGAN	MATCHA PANNA COTTA	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		
////////////////////////////////////		
KORSISCHER SCHAFSKÄSE - BREBIS CORSICA		14,0
geröstetes Brioche · Rhabarber · Pistazie		

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

ÜBERLAND CLASSIC		
APPETIZER	ÜBERLAND TATAR	22,0
	shallot · gherkins	
	smoked egg gel emulsion · jellied beef tea	
	CREAMY BURRATA	20,0
	green beans · radishes · wild garlic · meadow herbs	
MAIN COURSE	ÜBERLAND CAESAR SALAD	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
	SPOON-TENDER BRAISED BEEF CHEEK	32,0
	peas · green beans · port wine jus	
	young carrots · potato mousseline	

Information about additives and ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances is available on request from our service staff. All prices in Euro including VAT..

GRILL		
We serve this with fresh horseradish and red wine onions		
	BEEF FILLET	48,0
› Medium-Cut (250 g) - from regionally sustainable rearing		
	BEEF FILLET FROM THE GERMAN HEIFER	40,0 50,0
Small-Cut (200 g) Big-Cut (300 g)		
ENTRECÔTE FROM THE NORTH GERMAN HEIFER		45,0
350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge		
	CHATEAUBRIAND FROM THE NORTH GERMAN HEIFER	92,0
600 g - for sharing or alone · from the middle of the fillet		
US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS) 300 g 600 g		44,0 84,0
	PADERBORNER CORN CHICKEN BREAST „SUPREME“	28,0
230 g with wings		
////////////////////////////////////		
GRILLED PULPO		40,0
ca. 220 g · with olive caper butter		
TURBOT		39,0
green beans · char caviar · confited tomatoes · white port wine butter · chervil gnocchi		
////////////////////////////////////		
SIDES	› 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
	› 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
DIPS & BUTTER	› 11x11 fries with winter truffle and parmesan	9,0
	› Café-de-Paris-Butter	
	› Chimichurri	
	› Sauce Hollandaise	
	› green pepper cream sauce	
	› roasted garlic aioli	
	› Chipotle with smoked peppers	
je 2,5		

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

WINE TRIP	
We take you on our wine journey.	
Enjoy our exclusive wine selection with your dishes.	
3 wines	30,0
4 wines	35,0

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

	Our label for sustainable and regional products.
--	--

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