

## VORSPEISEN

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

**BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN** <sup>1,7</sup> 6,5  
Kürbiskern-Frischkäse · französische Salzbutter

**THUNFISCH VS. KALB** <sup>3, 4, 7, 10</sup> 22,0  
angebratener Thunfisch · rosa Kalbsrücken · Kapern-Vinaigrette  
Reisessig-Creme · Tapioka-Chips

**CONFIERTER ARKTISCHER SAIBLING** <sup>4, 7</sup> 20,0  
Joghurt-Wasser · Schnittlauch-Öl · Rotkohl-Salat

**ERNTEDANK** <sup>1, 6, 9</sup> 17,0  
mariniertes und gesäuertes Feldgemüse · Blumenkohl-Creme  
Champignons · Rosmarin-Popcorn

**ROTE BETE ESSENZ** <sup>1, 7, 9</sup> 12,0  
Tortellini mit Nussbutter · Rote-Bete-Creme · Lauch · Gin · Kräuter

**GEFLÄMMTE KAROTTE** <sup>6, 10</sup> 17,0  
gebrannte Karotten-Creme · gebackene lila Möhre · Rapsöl-Emulsion  
wilde Kräuter · geröstete Raps-Saat

**WALDPILZ-SCHAUMSUPPE** <sup>1, 7, 9</sup> 12,0  
gebeiztes Roastbeef · Steinchampignons · Kräuterschwamm

**ÜBERLAND-TRILOGIE** ALLEINE ODER ZUM TEILEN / <sup>1, 3, 4, 6, 10</sup> 39,0  
ÜBERLAND-Tatar · Thunfisch vs. Kalb · geflämmte Karotte

## ÜBERLAND KLASSIKER

**ÜBERLAND TATAR** <sup>3, 7, 9, 10</sup> 22,0  
Schalotten · Cornichons · Petersilien-Creme  
gelierter Beef-Tea · Rote-Bete-Schnee

**CREMIGE BURRATA** <sup>1, 7</sup> 19,0  
Butternut-Kürbis · geeistes Kürbiskern-Öl · Knäckebrot · Feldsalat

**ÜBERLAND CAESAR SALAD** <sup>1, 7, 10</sup> 9,0  
Salatherzen · ÜBERLAND Caesar-Dressing ·  
Brîoche-Croûtons · Parmesanknusper

Bestellen Sie dazu:  
› Rinderfilet-Streifen mit Steinchampignons + 17,0  
› Garnelen 120 g<sup>2</sup> + 15,0  
› gebackene Lachsknusperli <sup>1, 3, 4</sup> + 15,0

**LÖFFELZARTE GESCHMORTE RINDERBACKE** <sup>7, 9</sup> 32,0  
Kirschesig-Jus · glasierte Möhren  
gepickelte Zwiebeln · Pastinaken-Schaum

## VOM GRILL

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Mais-Relish

**RINDERFILET** 49,0  
› 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 Fettauge

**CHATEAUBRIAND VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE** 95,0  
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  
mit Gartenkräutern unter der Haut · 230 g mit Flügelchen

**GEGRILLTER PULPO** <sup>14</sup> 40,0  
ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter · frische Kräuter · geriebener Meerrettich

**ISLÄNDISCHER ROTBARSCH** <sup>4, 6, 7</sup> 38,0  
Pastinaken-Püree · sautierter Spitzkohl · Rotkohl-Dashi

**BEILAGE**

- › Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 5,0
- › cremiges Kartoffelpüree <sup>1, 7</sup> 5,0
- › knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › gebackener Ofenkürbis mit Hafer-Granola <sup>1</sup> 5,0
- › gebratene Gnocchi mit Parmesan <sup>1, 3, 7</sup> 5,0
- › Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter <sup>1, 8</sup> 5,0
- › Selleriecreme mit Steinchampignons <sup>7, 9</sup> 5,0
- › geröstetes Erdgemüse mit glatter Petersilie 5,0
- › 11x11 Pommes mit Herbstrüffel und Parmesan <sup>7</sup> 9,0

**DIPS & BUTTER**

- › Café-de-Paris-Butter <sup>7, 9, 10</sup>
- › Chimichurri
- › Sauce Dijonaise <sup>3, 7, 10</sup>
- › grüne Pfefferrahm-Sauce <sup>7, 9</sup>
- › geröstete Knoblauch-Aioli <sup>3, 7</sup>
- › Chipotle mit Rauchpeperoni <sup>1, 8</sup> je 2,5

## SALAT

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

› **ÜBERLAND-Hausdressing** <sup>6, 8</sup>  
gebrannter Lauch · Mandeln · helle Miso-Paste

› **herbstliche Zwetschge**  
Zwetschgen-Essig · Raps-Öl · Ahornsirup

› **Kaiser-Dressing** <sup>7, 10</sup>  
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

**SPAGHETTI CALAMARETTI** <sup>1, 7, 14</sup> 19,0  
sautierte Calamari · Salzzitrone · confierte Tomaten  
Fenchel · Tomaten-Wacholderschaum

**GRÜNE TAGLIATELLE** <sup>1, 7</sup> 18,0  
Kürbisragout · Kürbiskern-Pesto · gehobelter französischer Heide-Käse

**CREMIGES ROTE BETE-RISOTTO** <sup>1, 8, 12</sup> 17,0  
gerahmte Pilze · gesäuerte Bete · Rauchmandel · Korallenchip

**SÜSSKARTOFFEL MIT AHORNSIRUP** <sup>1, 6</sup> 17,0  
in Ahornsirup gegarte Süßkartoffel · Süßkartoffel-Creme  
Spinat-Salat mit Miso · Ingwer

**WEISSER HEILBUTT** <sup>4, 7</sup> 35,0  
Verjus-Butter · Feldsalat-Kartoffel-Püree · Kohlrabi · Rote Bete



Unser Label für nachhaltige und regionale Produkte.

## DESSERT

**SCHOKOLADEN-WALNUSS-BROWNIE** <sup>1, 7, 8</sup> 12,0  
Brombeer-Hopfen-Sorbet · weißer Schokoladen-Schaum · Knusper-Hippe

**HAGEBUTTEN-CRÈME BRÛLÉE** <sup>7</sup> 11,0  
Birnen-Kompott · Salz-Schmand-Karamell-Eis

**GEEISTES KÜRBIS-MOUSSE** <sup>1, 8</sup> 10,0  
Macha Streusel · marinierte Preiselbeeren · Schokoladen-Creme

**BIG BALLS – EISSORTEN DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR** JE KUGEL 4,0  
~ Schmand-Salz-Karamell-Eis <sup>7</sup>  
~ Klassik-Vanille-Eis <sup>7</sup>  
~ Fruchtsorbet

~ mit einem „Schlag“ Sahne <sup>7</sup> +1,0

**BLEU DES CAUSSES** <sup>1, 7</sup> 14,0  
Thymian · Feige · Akazienhonig · Brîoche

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## STARTER

~ First round passes to us ~



<b>FRESH BREAD</b> <sup>1,7</sup>	6,5
roasted garlic aioli · salted butter	
<b>TUNA VS. VEAL</b> <sup>3,4,7,10</sup>	22,0
seared tuna · pink saddle of veal · caper vinaigrette rice vinegar cream · tapioca chips	
<b>CONFIT ARCTIC CHAR</b> <sup>4,7</sup>	20,0
yoghurt water · chive oil · red cabbage salad	
<b>THANKSGIVING</b> <sup>1,6,9</sup>	17,0
marinated and pickled field vegetables · cauliflower cream mushrooms · rosemary popcorn	
<b>BEETROOT ESSENCE</b> <sup>1,7,9</sup>	12,0
tortellini with nut butter · beetroot cream · leeks · gin · herbs	
<b>FLAMED CARROT</b> <sup>6,10</sup>	17,0
roasted carrot cream · baked purple carrot · rapeseed oil emulsion wild herbs · roasted rapeseed	
<b>FOREST MUSHROOM FOAM SOUP</b> <sup>1,7,9</sup>	12,0
marinated roast beef · stone mushrooms · herb sponge	
<b>ÜBERLAND-TRILOGY</b> ALONE OR TO SHARE <sup>1,3,4,6,10</sup>	39,0
ÜBERLAND tatar · tuna vs. veal · flamed carrot	

## ÜBERLAND CLASSICS

<b>STARTER</b>	<b>ÜBERLAND TATAR</b> <sup>3,7,9,10</sup>	22,0
	shallots · cornichons · parsley cream jellied beef tea · beetroot snow	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>CREAMY BURRATA</b> <sup>1,7</sup>	19,0
	pumpkin · iced pumpkin seed oil · crispbread · lamb's lettuce	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>ÜBERLAND CAESAR SALAD</b> <sup>1,7,10</sup>	9,0
	lettuce hearts · ÜBERLAND Caesar dressing · brïoche croutons · parmesan crisp	
order for it:		
› beef fillet strips with stone mushrooms		+ 17,0
› shrimp 120 g <sup>2</sup>		+ 15,0
› baked salmon crispy <sup>1,3,4</sup>		+ 15,0
<b>SPOON-TENDER BRAISED BEEF CHEEK</b> <sup>7,9</sup>	32,0	
cherry vinegar jus · glazed carrots pickled onions · parsnip foam		

## GRILL

We serve this with fresh horseradish and corn relish

	<b>BEEF FILLET</b>	49,0
› 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>	95,0
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
with garden herbs under the skin · 230 g with wings		
////////////////////////////////////		
	<b>GRILLED PULPO</b> <sup>14</sup>	40,0
ca. 220 g · with olive caper butter · fresh herbs · grated horseradish		
	<b>ICELANDIC REDFISH</b> <sup>4,6,7</sup>	38,0
parsnip puree · sautéed pointed cabbage · red cabbage dashi		
////////////////////////////////////		

<b>SIDES</b>	› Side salad with dressing of choice	5,0	<b>DIPS &amp; BUTTER</b>	› Café de Paris butter <sup>7,9,10</sup>	
	› creamy mashed potatoes <sup>1,7</sup>	5,0		› Chimichurri	
	› crispy baked 11x11 fries	5,0		› Dijonnaise sauce <sup>3,7,10</sup>	
	› Baked oven pumpkin with oat granola <sup>1</sup>	5,0		› green pepper cream sauce <sup>7,9</sup>	
	› fried gnocchi with parmesan <sup>1,3,7</sup>	5,0		› roasted garlic aioli <sup>3,7</sup>	
	› Leaf spinach with onions and nut butter <sup>1,8</sup>	5,0		› Chipotle with smoked peppers <sup>1,8</sup>	each 2,5
	› roasted earth vegetables with flat-leaf parsley	5,0			
	› 11x11 fries with autumn truffles and parmesan <sup>7</sup>	9,0			

## SALAD

<b>SMALL MIXED SALAD</b>	5,0
fine young salads · buckwheat popcorn · sprouts	
› <b>ÜBERLAND house dressing</b> <sup>6,8</sup>	
burnt leek · almonds · light miso paste	
› <b>autumnal plum</b>	
plum vinegar · rapeseed oil · maple syrup	
› <b>Kaiser dressing</b> <sup>7,9</sup>	
parmesan · lemon · garlic · cold-pressed olive oil	



## WINE TRIP


We take you on our wine journey.

Enjoy our exclusive wine selection with your dishes.

<b>3 wines</b>	30,0
<b>4 wines</b>	35,0

## MAIN COURSE

<b>SPAGHETTI CALAMARETTI</b> <sup>1,7,14</sup>	19,0
sautéed calamari · salted lemon · confit tomatoes fennel · zomato-juniper foam	
<b>GREEN TAGLIATELLE</b> <sup>1,7</sup>	18,0
pumpkin ragout · pumpkin seed pesto · grated French heather cheese	
<b>CREAMY BEETROOT RISOTTO</b> <sup>1,6,12</sup>	17,0
framed mushrooms · pickled beets · smoked almond · coral chip	
<b>SWEET POTATO WITH MAPLE SYRUP</b> <sup>1,6</sup>	17,0
sweet potato cooked in maple syrup · sweet potato cream spinach salad with miso · ginger	
<b>WHITE HALIBUT</b> <sup>4,7</sup>	35,0
verjuice butter · Lamb's lettuce · potato puree · kohlrabi · beetroot	

 Our label for sustainable and regional products.

## DESSERT

<b>CHOCOLATE WALNUT BROWNIE</b> <sup>1,7,8</sup>	12,0	
Blackberry hop sorbet · white chocolate foam · crunchy hip		
<b>ROSEHIP CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>7</sup>	11,0	
pear compote · salt-sour cream-caramel ice cream		
<b>ICED PUMPKIN MOUSSE</b> <sup>1,8</sup>	10,0	
macha sprinkles · marinated cranberries · chocolate cream		
<b>BIG BALLS – ICE CREAM FROM WOLFENBÜTTEL</b>	EACH BALL 4,0	
~ Sour cream salt caramel ice cream <sup>7</sup>		
~ classic vanilla ice cream <sup>7</sup>		
~ fruit sorbet		
~ cream		+1,0
////////////////////////////////////		
<b>BLEU DES CAUSSES</b> <sup>1,7</sup>	14,0	
thyme · fig · acacia honey · brïoche		

All prices in euros including VAT.