

VORSPEISEN

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN ^{1,7} 7,0
Salzbutter | Rote Bete-Frischkäse

KNUSPRIGES THUNFISCH-TATAR ^{1,3,4,6,11} 24,0
Thunfisch | Sesam | Avocado | Koriander | Togarashi-Creme

GEBEIZTER FÄRÖER LACHS ^{3,4,6,10,11} 24,0
Teriyaki | Rettich | Reisessig-Emulsion | Yuso-Sesam | Tapioka-Chips

SELLERIE VS. CHAMPIGNON ^{6,9} 18,0
VEGAN gebeizter Sellerie | Steinchampignon-Creme | Sellerie-Chips | Wiesenkräuter

GEBRANNT PASTINAKEN-CREME ^{1,8} 18,0
VEGAN Muscovado-Zucker | Apfelbalsam-Essig | gegrillte Pastinake | Mandel | Traubenkern-Öl

SCHAUMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL ^{1,3,7,9} 12,0
Onsen-Ei | Petersilien-Öl | knuspriges Bündnerfleisch

ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ ^{1,3,7,9} 14,0
Lauch-Ravioli mit Bergkäse | Sherry | Kräuter

ÜBERLAND-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN / ^{1,3,4,6,7,8,10} 43,0
ÜBERLAND-Tatar | gebeizter Färöer Lachs | gebrannte Pastinake

ÜBERLAND KLASSIKER

ÜBERLAND TATAR - MAL ANDERS - ^{1,3,4,6,7,10} 22,0
VORSPEISEN Unagi | Tobiko | Brioche | geräuchertes Eigelb

CREMIGE BURRATA ^{1,7} 21,0
marinierte Pastinake | Cherrytomaten-Creme
Feldsalat | Brotpapier

ÜBERLAND CAESAR SALAD ^{1,7,10} 10,0
HAUPTGANG Salatherzen | ÜBERLAND Caesar-Dressing ·
Brioche-Croûtons | Parmesanknusper

Bestellen Sie dazu:
 > Rinderfilet-Spitzen + 18,0
 > Garnelen 120 g² + 15,0
 > gebackene Lachsknusperli ^{1,3,4,10} + 15,0

LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE ^{7,9} 35,0
Kirschessig-Jus | lila Möhren
gepickelte Zwiebeln | Pastinaken-Schaum

VOM GRILL

Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Mais-Relish

RINDERFILET 54,0
 > Medium-Cut (250 g) - aus regional nachhaltiger Aufzucht

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 45,0 | 56,0
 Small-Cut (200 g) | Big-Cut (300 g)

ENTRECÔTE VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE 50,0
 350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettagge

CHATEAUBRIAND VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE 115,0
 600 g - zum Teilen oder alleine | aus dem Mittelstück des Filets

US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS) 300 g | 600 g 50,0 | 95,0

PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST "SUPREME" 30,0
 mit Gartenkräutern unter der Haut | 230 g mit Flügelchen

GEGRILLTER PULPO ¹⁴ 48,0
 ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter | frische Kräuter | geriebener Meerrettich

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN ^{1,3,7} 45,0
 Rosenkohl-Creme | Semmel-Knödel | sautierter Wirsing | Holunder-Jus

BEILAGE

- > Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 5,5
- > cremiges Kartoffelpüree ^{1,7} 5,5
- > knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,5
- > gerösteter Rosenkohl mit Haselnuss ⁸ 5,5
- > gebratene Gnocchi mit Parmesan ^{1,3,7} 5,5
- > Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter ^{1,8} 5,5
- > bunte Möhren mit gerösteter Hanfsaat 5,5
- > geschwenkter Wirsing in Rahm ⁷ 5,5
- > Schwarzwurzel mit Nussbutter und Petersilie ⁷ 5,5

DIPS & BUTTER

- > Café-de-Paris-Butter ^{7,9,10}
- > Chimichurri
- > Sauce Béarnaise ^{3,7}
- > grüne Pfefferrahm-Sauce ^{7,9}
- > geröstete Knoblauch-Aioli ^{3,7}
- > Chipotle mit Rauchpeperoni ^{1,8} je 3,0

SALAT

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,5
 VEGAN feine junge Salate | Buchweizen-Popcorn | Sprossen

> **ÜBERLAND-Hausdressing** ^{6,8}
 gebrannter Lauch | Mandeln | helle Miso-Paste
 > **winterlicher Apfel-Balsamico**
 Apfelbalsamico | Raps-Öl | Ahornsirup
 > **Kaiser-Dressing** ^{1,7,10}
 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

TRÜFFEL-SPAGHETTI ^{1,7} 28,0
 feine Spaghetti | Trüffel-Sahne
 knuspriger Parmesan | getoppt mit Wintertrüffel

LINGUINE MIT RÄUCHERFORELLE ^{1,4,7,9} 22,0
 Räucherforellen-Nage | rote Zwiebeln | Spinat | Forellenkaviar

CREMIGES ROTKOHL-RISOTTO ^{1,9} 18,0
 VEGAN Rotkohl-Salat | Kohl-Sprossen | Cashewkerne | Korallengitter

CONFIERTE KAROTTE ^{1,6} 18,0
 VEGAN Zwiebel-Püree | gepickelte Möhren
 geschmorte Schalotten | Zwiebel-Jus

ATLANTIK KABELJAU ^{1,4,7,9} 40,0
 Feldsalat-Sellerie-Creme | Rotkohl
 Verbene-Beurre-Blanc | Röstzwiebeln

DESSERT

GEBACKENER CHEESE-CAKE ^{1,3,7,8} 12,0
 Mandel-Eis | Bergamotten-Gel | Heidelbeeren

CRÈME BRÛLÉE - TOFFEE & WEISSE SCHOKOLADE ^{1,3,7} 12,0
 schwarze Johannisbeeren | Vanille-Eis

GEEISTES VALRHONA-SCHOKOLADEN-MOUSSE ^{1,8} 12,0
 VEGAN Macha-Streusel | marinierte Brombeeren | Schokoladen-Creme

BIG BALLS - EISSORTEN DER WOLFENBÜTTLER EISMANUFAKTUR JE KUGEL 4,0
 ~ Schmand-Salz-Karamell-Eis ⁷
 ~ Klassik-Vanille-Eis ⁷
 ~ Fruchtsorbet

~ mit einem „Schlag“ Sahne ⁷ +1,0

BLEU DES CAUSSES ^{1,7} 15,0
 KÄSE Thymian · Feige · Akazienhonig · Brïoche

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unser Label für nachhaltige und regionale Produkte

Etwas übrig geblieben?
 Einfach mitnehmen!

ÜBERLAND Move-Box 2,4

STARTER

~ First round passes to us ~

FRESH BREAD ^{1,7} 7,0
salted butter | Beetroot cream cheese

CRISPY TUNA TARTARE ^{1,3,4,6,11} 24,0
tuna | sesame | avocado | coriander | togarashi cream

PICKLED FAROE ISLANDS SALMON ^{3,4,6,10,11} 24,0
teriyaki | radish | rice vinegar emulsion | yuso sesame | tapioca chips

CELERY VS. MUSHROOM ^{6,9} 18,0
pickled celery | stone mushroom cream | celery chips | meadow herbs

ROASTED PARSNIP CREAM ^{1,8} 18,0
muscovado sugar | apple balsam vinegar
grilled parsnip | almond | Grapeseed oil

FOAM SOUP FROM PARSLEY ROOT ^{1,3,7,9} 12,0
Onsen egg | Parsley oil | crispy Bündnerfleisch

ESSENCE OF OXTAIL ^{1,3,7,9} 14,0
leek ravioli with mountain cheese | sherry | herbs

ÜBERLAND-TRILOGY ALONE OR TO SHARE - ^{1,3,4,6,7,8,10} 43,0
ÜBERLAND-tatar | marinated Faroe Islands salmon | roasted parsnip

ÜBERLAND CLASSICS

ÜBERLAND TATAR ^{1,3,4,6,7,10} 22,0
unagi | tobiko | brioche | smoked egg yolk

CREAMY BURRATA ^{1,7} 21,0
marinated parsnip | cherry tomato cream
lamb's lettuce | bread paper

ÜBERLAND CAESAR SALAD ^{1,7,10} 10,0
lettuce hearts · ÜBERLAND Caesar dressing ·
brïoche croutons · parmesan crisp

order for it:
 > Beef fillet tips + 18,0
 > shrimp 120 g ² + 15,0
 > baked salmon crispy ^{1,3,4} + 15,0

SPOON TENDER BRAISED BEEF CHEEK ^{7,9} 35,0
Cherry vinegar jus | purple carrots
pickled onions | parsnip foam

GRILL

We serve this with fresh horseradish and corn relish

BEEF FILLET 54,0
> Medium-Cut (250 g) - from regionally sustainable rearing

BEEF FILLET FROM THE GERMAN HEIFER 45,0 | 56,0
Small-Cut (200 g) | Big-Cut (300 g)

ENTRECÔTE FROM THE NORTH GERMAN HEIFER 50,0
350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge

CHATEAUBRIAND FROM THE NORTH GERMAN HEIFER 115,0
600 g - for sharing or alone · from the middle of the fillet

US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS) 300 g | 600 g 50,0 | 95,0

PADERBORNER CORN CHICKEN BREAST „SUPREME“ 30,0
with garden herbs under the skin · 230 g with wings

GRILLED PULPO ¹⁴ 48,0
ca. 220 g · with olive caper butter · fresh herbs · grated horseradish

PINK ROASTED SADDLE OF DEER ^{1,3,7} 45,0
brussels sprout cream | bread dumplings | sautéed savoy cabbage | elderberry jus

SIDES

- > Side salad with dressing of choice 5,5
- > creamy mashed potatoes ^{1,7} 5,5
- > crispy baked 11x11 fries 5,5
- > roasted brussels sprouts with hazelnuts ⁸ 5,5
- > fried gnocchi with parmesan ^{1,3,7} 5,5
- > spinach leaves with onions and nut butter ^{1,8} 5,5
- > colorful carrots with roasted hemp seeds 5,5
- > tossed savoy cabbage in cream ⁷ 5,5
- > Salsify with nut butter and parsley ⁷ 5,5

DIPS & BUTTER

- > Café-de-Paris-Butter ^{7,9,10}
- > Chimichurri
- > béarnaise sauce ^{3,7}
- > green pepper cream sauce ^{7,9}
- > roasted garlic aioli ^{3,7}
- > chipotle with smoked peppers ^{1,8} je 2,5

SALAD

SMALL MIXED SALAD 5,5
fine young salads | Buckwheat popcorn | sprouts

> **ÜBERLAND house dressing** ^{6,8}
burnt leek | almonds | light miso paste
 > **winter apple balsamic vinegar**
apple balsamic | rapeseed oil | maple syrup
 > **Kaiser dressing** ^{7,9}
parmesan | lemon | garlic | cold-pressed 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

TRUFFLE SPAGHETTI ^{1,7} 28,0
fine spaghetti | truffle cream
crispy parmesan | topped with winter truffle

LINGUINE WITH SMOKED TROUT ^{1,4,7,9} 22,0
smoked trout nage | red onions | spinach | trout caviar

CREAMY RED CABBAGE RISOTTO ^{1,9} 18,0
red cabbage salad | cabbage sprouts | cashew nuts | coral grid

CONFECTED CARROT ^{1,6} 18,0
onion puree | pickled carrots
braised shallots | onion jus

ATLANTIC COD ^{1,4,7,9} 40,0
lamb's lettuce and celery cream | red cabbage
verbena beurre blanc | roasted onions



Our label for sustainable and regional products.

DESSERT

BAKED CHEESE CAKE ^{1,3,7,8} 12,0
almond ice cream | bergamot gel | blueberries

CRÈME BRÛLÉE - TOFFEE & WHITE CHOCOLATE ^{1,3,7} 12,0
blackcurrants | vanilla ice cream

ICED VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE ^{1,8} 12,0
macha sprinkles | marinated blackberries | chocolate cream

BIG BALLS - ICE CREAM FROM WOLFENBÜTTEL EACH BALL 4,0
~ Sour cream salt caramel ice cream ⁷
~ classic vanilla ice cream ⁷
~ fruit sorbet

~ cream +1,0

BLEU DES CAUSSES ^{1,7} 15,0
thyme · fig · acacia honey · brïoche

All prices in euros including VAT.