

## VORSPEISEN

~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~

**BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN** <sup>1,7</sup> 7,0  
Salzbutter | Frühlingsschneekäse

**KALB VS. THUNFISCH** <sup>3, 4, 6, 7, 10</sup> 21,0  
Thunfisch-Tatar | gebeizter Kalbsrücken | Brioche | Bergamotten-Emulsion

**CEVICHE VON DER CRYSTAL BLUE GARNELE** <sup>2</sup> 22,0  
Limetten | Koriander | grüner Spargel | Shiso-Sprossen | Garnelen-Gel

**CREMIGES BLUMENKOHL-PARFAIT** <sup>1, 6, 9</sup> 18,0  
Champignons | gepickelter Blumenkohl | Schnittlauch-Öl | wilde Kräuter

**FRÜHLINGSWIESE** <sup>1, 6, 9</sup> 18,0  
Erbsen-Creme | Spargel | Radieschen | Wiesenkräuter | Möhre

**SPARGELCREMESUPPE** <sup>1, 3, 7</sup> 12,0  
Onsen-Ei | knuspriges Panko | Bündnerfleisch

**ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ** <sup>1, 3, 7, 9</sup> 14,0  
Ravioli mit geschmorten Zwiebeln | Bergkäse | Mascarpone | Kräutern

**ÜBERLAND-TRILOGIE** ALLEINE ODER ZUM TEILEN / <sup>1, 4, 6, 7, 10</sup> 43,0  
ÜBERLAND-Tatar | Thunfisch vs. Kalb | Frühlingsschneekäse

## ÜBERLAND KLASSIKER

**ÜBERLAND TATAR - MAL ANDERS -** <sup>1, 3, 10</sup> 22,0  
Bärlauch-Creme | Brot-Chips  
gebeiztes Eigelb | Wildkräuter-Salat

**CREMIGE BURRATA** <sup>1, 7, 8</sup> 21,0  
Zucchini | weißer Tomatenschaum | Pinienkerne | Brunnenkresse

**ÜBERLAND CAESAR SALAD** <sup>1, 3, 7, 10</sup> 10,0  
Salatherzen | ÜBERLAND Caesar-Dressing ·  
Brioche-Croûtons | Parmesanknusper

Bestellen Sie dazu:  
 > Rinderfilet-Spitzen + 18,0  
 > Garnelen 120 g <sup>2</sup> + 15,0  
 > gebackene Lachsknusperli <sup>1, 4, 7</sup> + 15,0

**LÖFFELZARTE GESCHMORTE RINDERBACKE** <sup>7, 9</sup> 35,0  
Rosmarin-Jus | Kartoffelpüree  
schwarzer Knoblauch | Marktgemüse

## 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 Fettauge

**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** <sup>14</sup> 48,0  
ca. 220 g · mit Oliven-Kapern-Butter | frische Kräuter | geriebener Meerrettich

**SEETEUFEL** <sup>4, 7, 9</sup> 38,0  
Sellerie-Creme | Bohnen | Karotten | Lardo | Wermut-Buttersauce

> Beilagensalat mit Dressing nach Wahl 5,5  
 > cremiges Kartoffelpüree <sup>1, 7</sup> 5,5  
 > knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,5  
 > gerösteter Blumenkohl mit Zitrone und Brösel <sup>1</sup> 5,5  
 > Blattspinat mit Zwiebeln und Nussbutter <sup>1, 8</sup> 5,5  
 > buntes Frühlingsgemüse 5,5  
 > Kartoffelstrudel mit Bergkäse <sup>1, 3, 7</sup> 5,5  
 > weißer und grüner Spargel in Rahm mit Kräutern <sup>7</sup> 9,0  
 > Trüffelpommes mit Parmesan und Wintertrüffel <sup>7</sup> 9,0

**DIPS & BUTTER**  
 > Café-de-Paris-Butter <sup>7, 9, 10</sup>  
 > Chimichurri  
 > Sauce Hollandaise <sup>3</sup>  
 > grüne Pfefferrahm-Sauce <sup>7, 9</sup>  
 > geröstete Knoblauch-Aioli <sup>3, 7, 10</sup>  
 > Chipotle mit Rauchpeperoni <sup>8</sup>  
 je 3,0

## SALAT

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

> **ÜBERLAND-Hausdressing** <sup>6, 8</sup>  
gebrannter Lauch | Mandeln | helle Miso-Paste  
 > **fruchtige Johannisbeer-Vinaigrette**  
rote Johannisbeeren | Traubenkern-Öl | Ahornsirup  
 > **Kaiser-Dressing** <sup>3, 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

**FRISCHE SPAGHETTI MIT FLUSSKREBSEN** <sup>1, 2, 7, 9</sup> 22,0  
junger Spinat | Zitrone | Zucchini | Krustentier-Schaum

**HANDGEMACHTE BÄRLAUCH-TORTELLINI** <sup>1, 7</sup> 22,0  
Spargel | Mascarpone | Kirschtomaten | weiße Portwein-Nage

**CREMIGES SPARGEL-RISOTTO** <sup>1, 8, 12</sup> 18,0  
gebratener grüner Spargel | Erbsen | Mandeln  
Korallen-Hippe | wilde Kräuter

**GEBACKENER RICOTTA-SPINAT-STRUDEL** <sup>1, 6, 8, 9</sup> 18,0  
Karotten-Creme | glasierte Beete | eingelegte Zwiebeln | Schmorfond

**GEBRATENES FILET VOM KNURRHAHN** <sup>4, 7, 9</sup> 38,0  
junger Lauch | Kartoffeln  
Rote Bete | Rauch-Fisch-Schaum

## DESSERT

**GEBACKENER CHEESE-CAKE** <sup>1, 7</sup> 12,0  
Erdbeeren | Erdbeer-Gel | Toffee-Zimtblüten-Eis

**CRÈME BRÛLÉE - ESPRESSO UND MUSKATBLÜTEN** <sup>1, 7</sup> 12,0  
Sauerkirschen | Vanille-Eis

**GEBACKENE LIMETTEN-CREME** <sup>1, 6</sup> 12,0  
exotischer Fruchtsalat | Kokos-Sorbet | Brickteig

**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

**GEBACKENER FRIESISCH BLUE** <sup>1, 7, 10</sup> 15,0  
norddeutscher Blauschimmel-Käse | schwarze Johannisbeeren | Senf  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unser Label für nachhaltige und regionale Produkte

**Etwas übrig geblieben?**  
Einfach mitnehmen!

ÜBERLAND Move-Box 2,4

## SPARGELKARTE

**SPARGELCREMESUPPE** 12,0  
Onsen-Ei | knuspriges Panko | Bündnerfleisch

**SPARGEL CRÈME BRÛLÉE** 20,0  
marinierter Spargel | Wiesenkräuter | Trüffel-Honig-Vinaigrette

---

**EIN PFUND FRISCHER EICKENHOFER SPARGEL** 24,0  
kleine Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder braune Butter

---

wahlweise dazu:

### VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

**SCHWEINEMEDAILLONS** 15,0

**KRUSTENROHSCHINKEN** 10,0  
- live aufgeschnitten an unserer Berkel-Schwungradmaschine -

## STARTER

~ First round passes to us ~

<b>FRESH BREAD</b> <sup>1,7</sup>	7,0
salted butter   Spring cream cheese	
<b>VEAL VS. TUNA</b> <sup>3,4,6,7,10</sup>	21,0
tuna tartare   pickled saddle of veal   brioche   bergamot emulsion	
<b>CEVICHE FROM CRYSTAL BLUE SHRIMP</b> <sup>2</sup>	22,0
limes   coriander   green asparagus   shiso sprouts   shrimp gel	
<b>CREAMY CAULIFLOWER PARFAIT</b> <sup>1,6,9</sup>	18,0
mushrooms   pickled cauliflower   chive oil   wild herbs	
<b>SPRING MEADOW</b> <sup>1,6,9</sup>	18,0
pea cream   asparagus   radishes   meadow herbs   carrot	
<b>ASPARAGUS CREAM SOUP</b> <sup>1,3,7</sup>	12,0
Onsen egg   crispy panko   Bündnerfleisch	
<b>ESSENCE OF OXTAIL</b> <sup>1,3,7,9</sup>	14,0
ravioli with braised onions   mountain cheese   mascarpone   herbs	
<b>ÜBERLAND-TRILOGY</b> <sup>ALONE OR TO SHARE - 1,4,6,7,10</sup>	43,0
OVERLAND Tatar   Tuna vs. Veal   Spring meadow	

## ÜBERLAND CLASSICS

<b>STARTER</b>	<b>ÜBERLAND TATAR</b> <sup>1,3,10</sup>	22,0
	wild garlic cream   bread chips pickled egg yolk   wild herbs Salad	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>CREAMY BURRATA</b> <sup>1,7,8</sup>	21,0
	zucchini   white tomato foam   pine nuts   watercress	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>ÜBERLAND CAESAR SALAD</b> <sup>1,7,10</sup>	10,0
	lettuce hearts · ÜBERLAND Caesar dressing · brïoche croutons · parmesan crisp	
<b>MAIN COURSE</b>	order for it:	
	› Beef fillet tips	+ 18,0
	› shrimp 120 g <sup>2</sup>	+ 15,0
	› baked salmon crispy <sup>1,4,7</sup>	+ 15,0
<b>SPOON TENDER BRAISED BEEF CHEEK</b> <sup>7,9</sup>	35,0	
rosemary Jus   mashed potatoes black garlic   market vegetables		

## GRILL

We serve this with fresh horseradish and corn relish

	<b>BEEF FILLET</b>	54,0
	› Medium-Cut (250 g) - from regionally sustainable rearing	
	<b>BEEF FILLET FROM THE GERMAN HEIFER</b>	45,0   56,0
	Small-Cut (200 g)   Big-Cut (300 g)	
	<b>ENTRECÔTE FROM THE NORTH GERMAN HEIFER</b>	50,0
	350 g - Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge	
	<b>CHATEAUBRIAND FROM THE NORTH GERMAN HEIFER</b>	115,0
	600 g - for sharing or alone · from the middle of the fillet	
	<b>US-ROASTBEEF (BLACK ANGUS)</b> 300 g   600 g	50,0   95,0
	<b>PADERBORNER CORN CHICKEN BREAST „SUPREME“</b>	30,0
	with garden herbs under the skin · 230 g with wings	
////////////////////////////////////		
	<b>GRILLED PULPO</b> <sup>14</sup>	48,0
	ca. 220 g · with olive caper butter · fresh herbs · grated horseradish	
	<b>MONKFISH</b> <sup>4,7,9</sup>	38,0
	celery cream   beans   carrots   lardo   vermouth butter sauce	
////////////////////////////////////		

<b>SIDES</b>	› side salad with dressing of choice	5,5	<b>DIPS &amp; BUTTER</b>	› Café-de-Paris-Butter <sup>7,9,10</sup>
	› creamy mashed potatoes <sup>1,7</sup>	5,5		› chimichurri
	› crispy baked 11x11 fries	5,5		› hollandaise sauce <sup>3</sup>
	› roasted cauliflower with lemon and crumbs <sup>1</sup>	5,5		› green pepper cream sauce <sup>7,9</sup>
	› spinach leaves with onions and nut butter <sup>1,8</sup>	5,5		› roasted garlic aioli <sup>3,7,10</sup>
	› colorful spring vegetables	5,5		› chipotle with smoked peppers <sup>8</sup>
	› potato strudel with mountain cheese <sup>1,3,7</sup>	5,5		each 3,0
	› white and green asparagus in cream with herbs <sup>7</sup>	9,0		
	› truffle fries with parmesan and winter truffles <sup>7</sup>	9,0		

## SALAD

<b>SMALL MIXED SALAD</b>	5,5
fine young salads   Buckwheat popcorn   sprouts	
› <b>ÜBERLAND house dressing</b> <sup>6,8</sup>	
burnt leek   almonds   light miso paste	
› <b>fruity currant vinaigrette</b>	
red currants   Grapeseed oil   maple syrup	
› <b>Kaiser dressing</b> <sup>3,7,10</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>FRESH SPAGHETTI WITH CRAYFISH</b> <sup>1,2,7,9</sup>	22,0
young spinach   lemon   zucchini   crustacean foam	
<b>HANDMADE WILD GARLIC TORTELLINI</b> <sup>1,7</sup>	22,0
asparagus   mascarpone   cherry tomatoes   white port wine nage	
<b>CREAMY ASPARAGUS RISOTTO</b> <sup>1,8,12</sup>	18,0
fried green asparagus   peas   almonds coral hippe   wild herbs	
<b>BAKED RICOTTA AND SPINACH STRUDEL</b> <sup>1,6,8,9</sup>	18,0
carrot cream   glazed beds   pickled onions   braising stock	
<b>FRIED GURNARD FILLET</b> <sup>4,7,9</sup>	38,0
young leek   potatoes Beetroot   smoke fish foam	

## DESSERT

<b>BAKED CHEESE CAKE</b> <sup>1,7</sup>	12,0
strawberries   strawberry gel   toffee cinnamon blossom ice cream	
<b>CRÈME BRÛLÉE - ESPRESSO AND MACE</b> <sup>1,7</sup>	12,0
Sour cherries   Vanilla icecream	
<b>BAKED LIME CREAM</b> <sup>1,6</sup>	12,0
exotic fruit salad   coconut sorbet   brick dough	
<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	
	+1,0
////////////////////////////////////	
<b>BAKED FRISIAN BLUE</b> <sup>1,7,10</sup>	15,0
north german blue mold cheese   blackcurrants   mustard	
All prices in euros including VAT.	



Our label for sustainable and regional products

**Anything left?**  
Just take it with you!

ÜBERLAND Move-Box 2,4