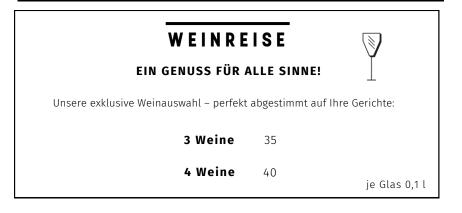
VORSPEISEN ~ Die erste Runde Brot geht auf uns ~ BROT AUS DER BIO-KLOSTERBÄCKEREI SCHÖNINGEN 1.7 7 Salzbutter | Frischkäse-Dip GEBEIZTER ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS 3, 4, 6, 7, 10 Zitronengras | Ingwer | Limette | Ponzu | Koriander-Emulsion RINDS-CONSOMMÉ 1, 3, 9 14 Romana-Raviolo mit sautiertem Sofritto | Kräuter **GEMÜSEGARTEN** 8 15 Erbsencreme | Curry-Erde | Frühlingslauch | Radieschen | Kohlrabi ÜBERLAND TATAR 1, 3, 7, 10 22 Parmesan | gebeiztes Eigelb | Kerbel-Emulsion | Röst-Brot **CREMIGE BURRATA** 7 15 Zucchini | Tomaten-Pesto | Feldsalat | Pinienkerne

SALATE	
KLEINER GEMISCHTER SALAT junge Salate Buchweizen-Popcorn Sprossen	5,5
Dressing nach Wahl: > ÜBERLAND-Hausdressing _{6, 8} > fruchtige Himbeer-Vinaigrette (vegan) > Kaiser-Dressing _{3, 4, 7, 10}	
ÜBERLAND CAESAR SALAD 1, 3 , 4, 7, 10 Salatherzen ÜBERLAND Caesar-Dressing Croûtons Parmesanknusper	10
Bestellen Sie dazu: > Rinderfiletspitzen > Maispoulardenstreifen > gebratene Garnelen 150 g 2	+ 18 + 10 + 15



VOM GRILL	
Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Meersalzflocken	
RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE Small-Cut (200 g) Big-Cut (300 g)	45 56
ENTRECÔTE VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE 350 g Endstück der Hochrippe mit charakteristischem Fettauge	50
() CHATEAUBRIAND VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE	115
600 g — zum Teilen oder alleine aus dem Mittelstück des Filets	
PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST "SUPREME" 230 g 7 mit Gartenkräutern unter der Haut mit Flügelchen	29
O DRY AGED KARREE VOM DUROC-SCHWEIN 300 g	29
GEGRILLTER PULPO ca. 220 g 7, 14 mit Zitronengras-Olivenbutter	46
HAUPTGANG	
FRISCHE TRÜFFEL-PASTA 1, 3, 7 Spaghetti Trüffel-Nage Parmesan italienischer Sommer-Trüffel	27
FETTUCCINE "BOEUF STROGANOFF" 1, 3, 7 Rinderfiletstreifen Rote Bete Gewürzgurken Champignons	25
RAVIOLI GEFÜLLT MIT PORTOBELLO-PILZEN 1 Zitronen-Nage getrocknete Tomaten Mangold	18
LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE 7, 9 Anna-Kartoffeln lila Karottenpüree Zuckerschoten Brombeer-Jus	37
PFIFFERLINGS-RISOTTO 1, 7 frische Pfifferlinge Parmesan Fenchel	22
KROSS GEBRATENE DORADE 1, 4, 7 Pfifferlings-Risotto Fenchel beurre blanc	28

BEILAGE	
> cremiges Kartoffelpüree 1, 7	5,5
 > knusprig gebackene 11x11-Pommes > Trüffelpommes mit Parmesan 7 	5,5 13
Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7	5,5
> buntes Saisongemüse 7	5,5
> sautierte Pfifferlinge 7	6,5
> Geröstete Blumenkohlröschen mit Mandeln und Zitronen-Brösel 1, 7, 8	5,5

DIPS & BUTTER

`	(ate-d	10-12	rıc-R	uttar	6 7 9 10

- > Chimichurri
- > grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9
- > geröstete Knoblauch-Aioli 3, 7, 10
- > Chipotle mit Rauchpeperoni

je 3

DESSERT

CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE 3, 7 Birnen-Kompott Vanille-Eis	10
GEBACKENER CHEESECAKE 1, 3, 7 Brombeer-Kompott Schokoladen-Sorbet	11
SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-GRANOLA 1, 7, 8 kernige Haferflocken Haselnüsse Kirschen Schokoladen- Espuma hausgemachtes Schmand-Vanille-Eis	12
BIG BALLS AUS DER EISMANUFAKTUR WOLFENBÜTTEL	
> Schmand-Salzkaramell 3, 7	4
der Klassiker Vanille 3, 7	4
> Fruchtsorbet	4
> mit einem "Schlag" Sahne 7	+ 1

Allergene: 1 Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | 4 Fisch und Fischerzeugnisse | 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 7 Milch und Milcherzeugnisse | 6 Soja und Sojaerzeugnisse | 10 Senfund Sojaerzeugnisse | 10 Senfund Senfund