

VEGAN

VORSPEISEN		
GEBEIZTER ISLÄNDISCHER RÄUCHERLACHS 3, 4, 6, 7, 10, 14	18	
Zitronengras Ingwer Limette Miso-Dashi Buchenpilze Pak Choi		
ÜBERLAND TATAR small / share 1, 3, 7, 10	16/22	
Parmesan geräucherte Eigelbcreme Senfkörner Röst-Brot		
CREMIGER BURRATA 7	18	
Kürbis-Chutney geeistes Kürbiskernöl Wintersalate eingelegter Kürbis		
GEMÜSEGARTEN	15	
Kürbiscreme Curry-Erde Pastinake Bunte Beete Rosenkohl		

VEGAN

SALATE		
KLEINER GEMISCHTER SALAT	5,5	
junge Salate Buchweizen-Popcorn Sprossen		
Dressing nach Wahl:		
› ÜBERLAND-Hausdressing 6, 8		
› winterliche Zwetschgen-Vinaigrette (vegan)		
› Kaiser-Dressing 3, 4, 7, 10		
ÜBERLAND CAESAR SALAD 1, 3, 4, 7, 10	10	
Salatherzen ÜBERLAND Caesar-Dressing Croûtons Parmesanknusper		
Bestellen Sie dazu:		
› Rinderfiletspitzen	+ 18	
› Maispouardenstreifen	+ 10	
› gegrillte Garnelen 150 g 2, 14	+ 15	

SUPPEN		
TONKATSU RAMEN 1, 3, 6, 9	17	
48 h gekochte Schweinebrühe Cashu Soja-Wachtelei Shitake		
MARONEN-APFEL-SUPPE MIT SPEKULATIUS 1, 7, 8, 9	12	
Maronentatar Mandarine		

VOM GRILL		
Hierzu reichen wir frischen Meerrettich und Meersalzflocken		
	ROASTBEEF RIOPLATENSE 600 g	99
Argentinisches Roastbeef, saftig gegrillt im Río-de-la-Plata-Stil		
	RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 250 g	56
	ENTRECÔTE AUS URUGUAY 300 g	56
	PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“ 250 g	29
	GEGRILLTE OLDENBURGER ENTENBRUST 220 g	34
	BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL 300 g 7, 14	39
mit Knoblauch-Orangen-Butter		
////////////////////////////////////		
BEILAGE		DIPS & BUTTER
› cremiges Kartoffelpüree 1, 7	5,5	› Café-de-Paris-Butter 3, 6, 7, 9, 10
› knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,5	› Chimichurri
› gegrillter Spitzkohl mit Petersilien-Pesto 7, 8	5,5	› grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9
› Kürbisragout mit Panchetta 1, 7, 9	5,5	› Chipotle mit Rauchpeperoni 9
› Gnocchi mit Kürbis in Salbeirahm 1, 3, 7, 9	5,5	› Trüffelmayonnaise 3, 7, 10
› Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7, 9	5,5	
› Trüffelpommes mit Trüffelmayo, Parmesanflakes und frischem Trüffel 3, 7, 10	13	je 3

MENÜ DER SAISON • 3 GÄNGE		
Entdecken Sie die kulinarische Handschrift unserer Küche – ein 3-Gang-Menü aus frischen, saisonalen Zutaten, mit Liebe zum Detail zubereitet.		
79		

VEGAN

HAUPTGANG		
FRISCHE TRÜFFEL-PASTA 1, 3, 7, 9	27	
Spaghetti Trüffel-Nage Parmesan frischer Trüffel		
RISONI-RISOTTO MIT BEETE 1, 9	22	
Marinierte Ringelbeete gepuffte Gerste Grünkohlchips		
LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE 7, 9	38	
Kürbisragout Schwarzwurzel Panchetta Portwein-Jus		
KÜRBISGNOCCHI 1, 3, 7, 9	24	
Salbeirahm Kürbis Kürbiskerne Friesisch Blue		
CONFIERTE HEIMISCHE LACHSFORELLE 1, 4, 7, 9, 14	32	
Lauch-Kartoffelpüree Pak Choi Walnüsse Wiesenkräuter-Veloute		

VEGAN

DESSERT		
LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE 3, 7	10	
Zwetschgen-Kompott Vanille-Eis		
VALRHONA SCHOKO-GUGELHUPF 1, 3, 7, 8	12	
Eingelegte Quitten Kaffee-Eis		
SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-GRANOLA 1, 8	12	
kernige Haferflocken Haselnüsse Kirschen Schokoladen-Espuma hausgemachtes Schmand-Vanille-Eis		
BIG BALLS AUS DER EISMANUFAKTUR WOLFENBÜTTEL		
› Schmand-Salzkaramell 3, 7	5	
› der Klassiker Vanille 3, 7	5	
› Fruchtsorbet	5	
› mit einem “Schlag” Sahne 7	+ 1	

WEINREISE		
3 Weine	38	
4 Weine	42	je Glas 0,1 l

Allergene: **1** Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s. d. h. E.) | **2** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | **3** Eier und Eierzeugnisse | **4** Fisch und Fischerzeugnisse | **5** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | **6** Soja und Sojaerzeugnisse | **7** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | **8** Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Kaschnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s. d. h. E. | **9** Sellerie und Sellerieerzeugnisse | **10** Senf und Senferzeugnisse | **11** Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse | **12** Süßlupine und Süßlupinerzeugnisse | **13** Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) | **14** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse