

MENÜ DER SAISON • 3 GÄNGE

Entdecken Sie die kulinarische Handschrift unserer Küche: ein sorgfältig komponiertes 3-Gang-Menü aus frischen, saisonalen Zutaten, mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

79

WEINREISE



3 Weine 38

4 Weine 42

je Glas 0,1 l

VORSPEISEN

CEVICHE VOM THUNFISCH UND LACHS 4, 9 18
Avocado | rote Zwiebel | Korianderöl | Aji Amarillo | Limette

ÜBERLAND TATAR small / share 1, 3, 4, 7, 10 16/22
Parmesan | geräucherte Eigelbcreme | Senfkörner | Röst-Brot

GEMÜSEKÖRBCHEN 1 15
Spargel | Erbsen-Minz-Creme | Brickteig | Pilz-Erde | Karotte | Kohlrabi

CREMIGER BURRATA 3, 7, 10 18
Spargel | Radieschen | Pinienkerne | Estragon-Creme

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE 3, 7 18
Thymianhonig | Wildkräutersalate | Beeren

ÜBERLAND CAESAR SALAD 1, 3, 4, 7, 10 19
Maispouardenstreifen | Salatherzen | ÜBERLAND Caesar-Dressing | Croûtons | Parmesanknusper

Tauschen Sie das Hähnchen gerne gegen:
> Rinderfiletspitzen +8
> gegrillte Garnelen 150 g 2, 14 +5

SUPPEN & BROT

SPARGELCREMESUPPE 3, 7 12
Onsen-Ei | Schnittlauchöl | Bündnerfleisch

BEEF-TEA 1, 3, 9 14
Tortellini gefüllt mit Rindfleischragout | Schnittlauch | Wurzelgemüse

BROT-SYMPHONIE 1, 7 (Allergene abhängig von der Tagesauswahl) 9
mit Dip-Variationen

VOM GRILL

Begleitet von Melange-Noir-Pfeffer und feinen Meersalzflocken

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE small cut 200 g / 300 g 47 / 68

RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE CHATEAUBRIAND 500 g 95

ENTRECÔTE AUS URUGUAY 300 g 56

PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“ ca. 230 g 7 29
mit Flügelknöchelchen und frischen Gartenkräutern

DRY AGED TOMAHAWKSTEAK VOM DEUTSCHEN KALB 600 g 89

BLACK TIGER GARNELEN 300 g 2, 7 39
Knoblauch-Limetten-Butter

BEILAGE

> cremiges Kartoffelpüree 1, 7, 9 5,5

> knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,5

> kleiner gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette 5,5

> Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7, 9 5,5

> Gartengemüse 7, 9 6,5

> Trüffelpommes mit Trüffelmayo, Parmesanflakes und frischem Trüffel 3, 7, 10 13

> gegrillter grüner Spargel mit Brunnenkresse und Parmesan 7, 9 9

DIPS & BUTTER

> Café-de-Paris-Butter 3, 6, 7, 9, 10

> grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9

> Chimichurri

> geröstete Knoblauchaioli 3, 7, 10

> Sauce Hollandaise 3, 7

> Trüffelmayonnaise 3, 7, 10

je 3

NEW STYLE SUSHI

Frische Zutaten, von Hand gerollt, mit Aromen, die vertraut sind und doch überraschen.

ÜBERLAND BEEF ROLL 3, 4, 6, 10, 11 21
Rinderfilet | grüner Spargel | Kimchi-Mayo | Kabayakisauce

VEGGIE TOFU ROLL 1, 3, 6, 11 16
Inari Tofu | gelber Rettich | Avocado | Hoisin Sauce | Sesam

TERIYAKI CHICKEN ROLL 3, 6, 10, 11 18
Hähnchen | Mango | Avocado | Teriyaki | Chili-Mayo | Shiso

CRISPY SHRIMP ROLL 1, 2, 3, 6, 7, 10 18
Tempura Garnele | Panko-Crunch | Avocado | Gurke | Yuzu-Mayo

NEW CALIFORNIA ROLL 3, 4, 6, 10 18
Thunfisch | Lachs | Tobiko | Gurke | Avocado | Unagi-Sauce

BEST OF SUSHI 49
ÜBERLAND Beef Roll | Teriyaki Chicken Roll | New California Roll

SUSHI MIX DELUXE 65
ÜBERLAND Beef Roll | Veggie Tofu Roll | Crispy Shrimp Roll | New California Roll

HAUPTGANG

LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE 7, 9 39
Möhrenpüree | Mangold | Kräuterseitlinge | Thymian-Jus

SPARGEL-RISOTTO 1, 7, 9 24
Spargel | Zuckerschoten | Spinat | Parmesan

GEBRATENES FJORDFORELLENFILET 1, 4, 7, 9 32
Bärlauch-Graupen | Fenchel | Kräutersalate | Beurre blanc mit Kaviar



TRÜFFELPASTA 1, 3, 7, 9 27
Spaghetti | Petersilie | Trüffelschaum | Sommertrüffel

ETWAS SÜSSES

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 1, 3, 7 13
warme Salted-Caramel-Sauce | Zitronensorbet | Beeren

MILLE-FEUILLE 1, 3, 7 12
Rhabarber | Vanillecreme | Mohn-Crumble | Vanilleeis

BIG BALLS AUS DER EISMANUFAKTUR WOLFENBÜTTEL
> Schmand-Salzkaramell 3, 7 5
> der Klassiker Vanille 3, 7 5
> Fruchtsorbet 5

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 Süßlupinenerzeugnisse | **13** Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) | **14** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

*Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

SPARGELKARTE

EICKENHOFER STANGENSPIRGEL 250 g / 500 g 19 / 32

neue Kartoffeln | wahlweise mit fein aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder geschmolzene Butter

Wahlweise dazu:

- › gebratenes Fjordforellenfilet 15
- › Kalbsschnitzel 16

Gerne servieren wir unseren Spargel auch als Beilage zu jedem Grillgericht unserer Speisekarte.

WEINEMPFEHLUNG

EISQUELL RIESLING TROCKEN 0,2 l / 0,75 l 12 / 42

2023 | Battenfeld Spanier | Rheinhessen

WEISSBURGUNDER TROCKEN 0,2 l / 0,75 l 11 / 36

2024 | Reichsrat von Buhl | Pfalz