

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

79

3 Weine	38
4 Weine	42

je Glas 0,1 l

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

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)
mit Dip-Variationen

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 mit Flügelknöchelchen und frischen Gartenkräutern

 DRY AGED TOMAHAWKSTEAK VOM DEUTSCHEN KALB 600 g 89

BLACK TIGER GARNELEN 300 g ^{2, 7}
Knoblauch-Limetten-Butter

> cremiges Kartoffelpüree 1, 7, 9	5,5	
> knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,5	> Café-de-Paris-Butter 3, 6, 7, 9, 10
> kleiner gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette	5,5	> grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9
> Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7, 9	5,5	> Chimichurri
> Gartengemüse 7, 9	6,5	> geröstete Knoblauchaioli 3, 7, 10
> Trüffelpommes mit Trüffelmayo, Parmesanflakes und frischem Trüffel 3, 7, 10	13	> Sauce Hollandaise 3, 7
> gegrillter grüner Spargel mit Brunnenkresse und Parmesan 7, 9	9	> Trüffelmayonnaise 3, 7, 10

je 3

- › 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

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

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

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