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.

78

WEINREISE

3 Weine	38
4 Weine	42

je Glas 0,1 l

VORSPEISEN

CEVICHE VOM THUNFISCH UND LACHS 4, 6, 9 — 18
Avocado | rote Zwiebel | Korianderöl | Aji Amarillo | Limette

ÜBERLAND TATAR small / share 1, 3, 4, 7, 10 — 16/22
Parmesan | geräucherte Eigelbcreme | Schnittlauch-Emulsion | geröstetes Sauerteigbrot

VEGAN

MARINIERTE PFIFFERLINGE 1 — 16
Artischockencreme | Schnittlauch | Haselnuss-Crumble | Yuzu-Ahornsirup-Dressing

CREMIGER BURRATA 7, 10 — 18
Bunte Tomaten | Melone | Schnittlauchöl | Pinienkerne

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

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

Tauschen Sie das Hähnchen gerne gegen:
› Rinderfiletspitzen +8
› Tempura Garnelen 1, 2 +5

SUPPEN & BROT

GEEISTE AVOCADO-GURKENSUPPE 4, 7, 9, 10 — 12
Crême double | gebeizter Island-Lachs | Piment d'Espelette

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

KARREE VOM SPANISCHEN IBERICO SCHWEIN 250 g — 39

PULPO 300 g 1, 3, 8, 9, 10 — 36
Romesco-Sauce

BEILAGE

› knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,5
› Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7, 9	6
› cremiges Kartoffelpüree mit Nussbutter und geschmolzenen Zwiebeln 1, 7, 9	7
› kleiner Caesar Salad 1, 3, 4, 7, 10	7
› sautierte Pfifferlinge 7, 9	9,5
› Trüffelpommes mit Trüffelmayo, Parmesanflakes und frischem Trüffel 3, 7, 10	13

DIPS & BUTTER

› Café-de-Paris-Butter 3, 6, 7, 9, 10
› grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9
› Chimichurri
› geröstete Knoblauchaioli 3, 7, 10
› Portweinjus 9
› Trüffelmayonnaise 3, 7, 10

je 3

HAUPTGANG

VEGETARISCH

LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE 7, 9 — 39
geröstetes Blumenkohlpüree | Pfifferlinge | Mais | Portweinjus

CREMIGE PFIFFERLINGSGNOCCHI 1, 3, 7, 9 — 24
Pfifferlingsrahm | Bergkäse | Petersilie | knusprige Zwiebeln

GEBRATENES SCHOLLENFILET 3, 4, 7, 9 — 32
Nordseekrabben | Beurre blanc | Gartenerbsencreme | sautierte Kopfsalatherzen

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

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 I grüner Spargel I Kimchi-Mayo I Kabayakisauce

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

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

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

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

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

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

ETWAS SÜSSES

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 1, 3, 6, 7 — 13
Vanilleeis | gegrillter Pfirsich | weiße Schokoladensauce

EINGELEGTE MELONEN & BEEREN — 13
Zitronensorbet | Holunderblüte | Basilikumöl | Cashewnuss

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 Eiererzeugnisse | **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 Sesamsamenerzeugnisse | **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.