

VORSPEISEN

BROT "VORWEG" Frisches Ofenbrot, dazu handgemachtes Geflügelrilette, mallorquinisches Olivenöl und Aioli	5,9	GEBEZTES ARKTISCHES SAIBLINGSFILET Mit Rote Bete-Creme, eingelegtem, grünem Apfel und japanischem Meerrettich	15,9
ÜBERLAND-TATAR Frisch angemacht mit unserer Hausmarinade, pochiertem Eigelb, Meerrettichsud und Kräuter-Knusper-Croûtons	KLEIN 14,9 / GROSS 19,9	ONSEN-TRÜFFEL-EI IM GLAS Ein 60 Minuten wachweich gegartes Ei mit getrüffeltem Kartoffelschaum und mariniertem Blattspinat	15,9
MOZZARELLA CREMIG Cremiger Mozzarella mit geröstetem Kürbis, Rote Beere-Vinaigrette und Zupfcroûtons	14,9	FELDKÜRBISSUPPE Mit Streuwiesenkompott, geaschtem Ziegenkäse und Kürbiskernpesto	9,0
VITELLO TROTA 18 Stunden gegarter Kalbstafelspitz auf Räucherforellen-Creme und leicht gesäuertem Kräutergelee, Kresse und Brotkräcker	14,9	BEAST-BEEF-BROTH Doppelt geklärte Rinderbrühe, hausgemachte Rindfleischmaultaschen und Liebstöckel-Öl	9,5
		VORSPEISEN-TRILOGIE ALLEINE ODER ZUM TEILEN Aus ÜBERLAND-Tatar, Mini-Burrata und gebeiztem Saiblingsfilet	29,0

ZWISCHEN- ODER HAUPTGANG

ROTE BETE-KNÖDEL auf leichtem Champignonrahm, gehobeltem gereiften Ricotta und Rote Beteblatt	zG 14,9 / HG 19,5
PAPPADELLE MIT TIM'S BOLO "DAS ORIGINAL" Extra breite Bandnudeln mit ofengeschmorten Zupfragout aus Rinderhüfte, Lammschulter und dem Schweinnacken, dazu gereifter Parmesan.	zG 14,9 / HG 19,5
LINGUINE-KÜRBIS Frische Linguine geschwenkt mit feinem Hokkaido-Kürbis, Kräuter-Pesto und geröstetetn Cashew-Kernen	zG 14,9 / HG 19,5
dazu servieren wir: GEGRILLTE 8/12 RIESENGARNELEN ohne Kopf, ohne Schale aber mit Gewürz-Öl	14,9

SALAT

SALAT & DRESSING Mischsalat mit Radieschen und Kräutern, zum Am-Tisch-Marinieren, mit gehobelter Karotte und geröstetem Buchweizen	8,5
› ÜBERLAND-Hausdressing ^{VEGAN} mit gerösteter Mandel und heller Miso-Paste	
oder wahlweise mit	
› Walnuss-Apfel-Dressing mit mild gezogenem Cidre-Essig	
› fermentierte Champignon-Vinaigrette mit feinen Schalotten und kaltgepresstem Rapsöl	
Auch als Beilagensalat für 5 Euro erhältlich !	



HAUPTGANG

GESCHMORTE RINDERSCHULTER Zweierlei von der Löffelart geschmorten Rinderschulter, auf Kartoffel-Senf-Püree, glacierte, bunte Möhren und Honig-Essig-Jus	26,9	MAISHÄHNCHENBRUST "FRIKASSEE STYLE" Schonend gegarte Maishühnerbrust mit Morchelvelouté, sautiertem Herbstgemüse und Estragon, dazu klassisch gegarter Langkornreis	21,0
NORDISCHES LACHSFILET In Butter gebratenes Lachsfilet mit Joghurt-Kartoffeln, geröstetem Malz-Crunch und Sellerie-Emulsion	24,9	GEFÜLLTER KOHLRABI ^{VEGAN} Fein abgeschmeckte Linsen-Seidentofu-Creme, geröstete Cashewkerne und Rote Bete-Balsamico	18,5
"AUS DEM WALD" Cremiges Arborio-Risotto mit gebratenen Steinpilzen, verfeinert mit Petersilie und Parmesan	21,0		

VOM GRILL



RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

Mittelstück aus dem schön marmorierten Filet

- › Ladies-Cut (200 g) 29,0
- › Big-Cut (300 g) 42,0



EUROPÄISCHES ENTRECÔTE

Gegrillte 350 g vom Endstück der Hochrippe mit dem charakteristischen Fettauge

39,0



FISCHFILET AUF DER HAUT

Vom Grill, ca. 200 g (nach Tagesangebot)

30,0



GEGRILLTER PULPO

im Würzsud gekocht, mariniert, gegrillt, serviert

36,0

Hierzu reichen wir Buttermaiskolben und Rote-Zwiebel-Confit

~ Am Tisch für Zwei oder mehr ~



TÄGLICH WECHSELNDE SPECIAL CUTS

TAGESPREIS

Alles was frisch gereift aus unserer Fleisch-Vitrine kommt.
Mit zwei Beilagen nach Wahl* und diversen Grill-Saucen

FÜR ZWEI

*Die „Beilagen De luxe“ kosten je 1,6 € mehr.

BEILAGE

- › Kartoffel-Schnittlauch-Püree 5,0
- › knusprig gebackene 11x11-Pommes 5,0
- › Blattspinat mit brauner Butter und Schnittlauch 5,0
- › Allerlei-ÜBERLAND-Gemüse mit Pilzknusper 5,0
- › Kartoffelküchlein mit Parmesan 5,0

DE LUXE

- › Pommes mit frischem Herbsttrüffel 7,5
- › Pilze aus der Pfanne mit Kräutern sautiert 7,5

DIPS & BUTTER

- › Café-de-Paris-Butter
- › Salsa Verde
- › Grüner Pfeffer-Rahm-Sauce
- › Kürbis-Senfsaat-Chutney
- › Geröstete Knoblauch-Aioli

JE 2,0

WAS SÜSSES

SAFTIGER SCHOKOKUCHEN

9,0

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sanddorn-Gel und pochierter Birne, dazu Vanille-Eis

CHEESECAKE UND ZWETSCHGEN

9,0

fein gebackene Cheesecakecreme mit Zwetschgenragout und Cookie-Eiscreme

FEINE MANDEL-KAFFE-CRÈME BRÛLÉE

9,0

geflämmt mit braunem Zucker und serviert mit Hamburger Roter Grütze

KUGELWEISE - EISSORTEN

DER WOLFENBÜTTELER EISMANUFAKTUR

JE KUGEL 3,0

- ~ Schmand-Karamell-Eis
- ~ Klassik-Vanille-Eis
- ~ Wolfenbüttel Freestyle - immer eine Überraschungssorte
- ~ Mit einem „Schlag“ Sahne + 0,5