

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters

Salat vom Kohlrabi vegan mit geröstetem Sesam und Granatapfelkernen <i>Salad of kohlrabi vegan with roasted sesame and pomegranate seeds</i>	9
Gebackener Ziegenkäse mit Feigen, Walnüssen und Rucola-Pesto <i>Baked goat cheese with figs, walnuts and rocket pesto</i>	13
Tataki vom Roastbeef mit Chili, geräucherter Mayonnaise und Frühlingszwiebeln <i>Tataki of roastbeef with chili, smoked mayonnaise and spring onions</i>	15

Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

Steak Tartare vom irischen Weiderind mit Eigelb, Focaccia-Chip, Kapern und Senfkörnern <i>Steak tartare of Irish cattle with egg, focaccia chip, capers and mustard seeds</i>	ab 150 g	17
Gegrillter Romana-Salat vegan mit gebratenen Pilzen und getrockneten Tomaten <i>Grilled romaine lettuce vegan with roasted mushrooms and dried tomatoe</i>		10 17
Gartengemüse vegan mit Sellerie, Karotten, Kräuterseitling, Zuckerschoten, confierten Tomaten mit Mandelsauce <i>Garden vegetables vegan with celery, carrots, herb oyster mushroom, snap peas, confit tomatoes with almond sauce</i>		12 19

Hauptgerichte / Main Courses

Risotto mit frischen Pfifferlingen und confierten Kirschtomaten <i>Risotto with chanterelles and confit cherry tomatoes</i>	21
Fisch des Tages mit roh mariniertem Fenchel und gerösteten Chili-Blumenkohl <i>Fish of the day with raw marinated fennel and roasted chili cauliflower</i>	32
Rosa gebratener Lammrücken mit grünen Bohnen und pikanten Karottenpüree <i>Pink roasted saddle of lamb with green beans and spicy carrot puree</i>	34

OSTERBERGER

MITTE

Hauptgerichte / Main Courses

Entrecôte von der deutschen Färsche <i>Entrecôte of German beef</i>	240 g	34
Rinderfilet von der irischen Färsche <i>Fillet of beef from the Irish heifer</i>	200g	39
Roastbeef Sous-vide für 2 Personen von der Simmentaler Färsche <i>Roastbeef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer</i>	450 g	69
Maispoularde aus Kremmen (Brandenburg) <i>Corn poulard from Kremmen (Brandenburg)</i>		23

Beilagen / Sides

Sauce Béarnaise <i>Sauce Bernaise</i>	5
Portweinjus <i>Port wine jus</i>	4
Grüne Pfeffersauce <i>green pepper jus</i>	5
Kräuterbutter <i>herb butter</i>	3
Chimichurri	4
Hausgemachte Pommes frites <i>French fries</i>	5
La Ratte Kartoffeln <i>la ratte potatoes</i>	4
Getrüffelte Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i>	7
gerösteter Chili-Blumenkohl <i>roasted chili cauliflower</i>	6
Buntes Gemüse <i>Colorful vegetables</i>	5
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen <i>Side salad with tomatoes and seeds</i>	5

Desserts

Käsevariation Langres, Valençay, Allgäuer Bergkäse von Baldauf mit Feigensenf, Nüssen und Focaccia <i>Cheese variation Langres, Valençay, Allgäu mountain cheese with fig mustard, nuts and focaccia</i>	19
Karamellierte Zwetschgen mit Vanilleeis <i>Caramelized prunes with vanilla ice cream</i>	9
Mousse au Chocolat mit Beeren und weißem Crumble <i>Chocolate mousse with berries and white crumble</i>	10
Sorbet des Tages vegan <i>Sorbet of the day vegan</i>	4
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar</i>	14