

OSTERBERGER

MITTE

White wine of the week

2018 ORANGE,
Weingut Steitz, Rheinhessen
0,15 L 14 0,75 L 65

SOUP

Surf & Turf Dumplings

mit Consommé vom Ochsen und Chili-Öl
*Surf & turf dumplings with ox consommé
and chili oil*

14

mit Riesengarnele zuzüglich 4
with king prawns plus 4

STARTERS

Gebackenes Tofu

mit Miso-Espuma, grünem Spargel
und Karotten *vegan*
*Baked tofu with miso espuma, green asparagus
and carrots vegan*

14

Gegrillter Thunfisch

mit Ponzu Sauce und Shiso-Salat
Grilled tuna with ponzu sauce and Shiso lettuce

18

Steak Tartare

vom irischen Weiderind mit gebeiztem
Eigelb, Kapern und Focaccia-Chip
*Steak tartare of Irish pasture-fed beef with
pickled egg yolk, capers and focaccia chip*

20

SNACKS / BEILAGEN / SIDE DISHES

Gebratener Radicchio & Romana mit Schmand *vegan*
Roasted radicchio & romaine with sour cream vegan

9

Wilder Brokkoli mit Hollandaise und Wintertrüffel
Wild broccoli with flamed hollandaise and winter truffle

10

Gebackene Austernpilze mit Kimchi-Mayo *vegan*
oyster mushrooms with kimchi mayo vegan

8

La Ratte-Röstkartoffeln

mit Petersilie, Speck und Schalotten
La Ratte roast potatoes with parsley, bacon and shallots

7

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Truffled potato puree

8

Gurkensalat mit frischer Minze *vegan*
Cucumber salad with fresh mint vegan

7

Hausgemachte Pommes frites *vegan*
Homemade French fries

6

Oliven | *Olives*

5

SAUCES

Sauce Béarnaise | *Sauce Béarnaise* 5

Portweinjus | *Port wine jus* 6

Grüne Pfeffersauce | *green pepper jus* 6

Trüffelmayonnaise | *truffled mayonnaise* 5

Café de Paris Butter | *herb butter* 3

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Knusprige Aubergine

mit Lauch-Fenchelsalat, Cashewcreme
und Korianderöl *vegan*
*vegan: eggplant with leek and fennel salad, cashew cream
and coriander oil, vegan*
starter 17/ main course 28

Gebratenes Filet vom Winter-Kabeljau

mit Schwarzwurzelpüree, Brokkoli, Beurre blanc
und Keta Kaviar
*Pan-fried fillet of winter cod with broccoli black salsify puree, broccoli,
beurre blanc and keta caviar*

39

Rosa gebratenes Lammcarée

mit Pistazie, gebackener Karotte, La Ratte Kartoffeln
und Schalottenjus

Pink roasted Rack of lamb with pistachio,
baked carrot, la Ratte potatoes and shallot jus

38

DESSERTS

Tarte Tatin vom Apfel

mit Pekannuss-Eis
Apple Tarte tatin with pecan ice cream

12

Crème brûlée

mit Mousse au Chocolate
crème brûlée with chocolate mousse

10

Sorbet des Tages *vegan*

Sorbet of the day

4

BEEF CLASSICS

Entrecôte

von der deutschen Färsche

Entrecôte of German beef
240 g 38

Rinderfilet

von der irischen Färsche

Filet of beef from the Irish heifer
200 g 43

Roastbeef Sous-vide für 2 Personen

Zubereitungszeit: 45 min Preparation time 45 min
Roastbeef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer
450 g 72

Cocktail "My Sweet 43"

(Licor 43, Frangelico, Amaretto,
Milch, Orangensaft,)

15

COCKTAILS

Thyme-Basil-Smash

(Gin, Zitrone, Zuckersirup, Thymian, Basilikum)

15

Pornstar Martini

(Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Crémant)

15

Saltburn

(Vodka, Cointreau, Zitrone, Ananas, Champagner, Eiveiß, Meersalz)

17

Old Cuban

(Rum, Champagner, Limettensaft, Zucker, frische Minze)

19

Kentucky Beetroot

(Whisky, Zitronen, Apfelsaft, Rote Bete, Zuckersirup)

15

Bahama Mama

(Dark Rum, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine)

15

Thyme-Basil-Smash alcohol-free

(alkoholfreier Gin, Zitrone, Zuckersirup, Thymian, Basilikum)

15

HIGHBALLS / SPECIALS

Dark & Stormy

(Gosling Rum, Limettensaft, Spicy Ginger)

13

Horses Neck

(Whiskey, Ginger Ale, Angustora Bitter)

12

Pimm's Cup

(Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange & Zitrone, Minze)

11

London Mule

(Gin, Limettensaft, Ingwerbier, Gurke, Angustora Bitter)

14

Beetroot Mule

(Hausgemachter Rote Bete Vodka, Limette, Ingwerbier)

14

Homemade Lemonade alcohol-free

(Zitrone, Gurke, Limejuice, Zuckersirup, Soda)

10

OSTERBERGER

MITTE

„Das Osterberger ist ein Treffpunkt für all diejenigen, die das Leben in vollen Zügen genießen wollen. Wir bieten einen Raum für ausgedehnte Zeit und reichen dabei Speisen von bester Qualität mit persönlich kuratierten Weinen.

Wir sind glücklich, wenn Sie – zusammen mit ihren Lieblingsmenschen – bei uns einen rundum schönen Abend haben...”

Ihre Gastgeber Thorsten und Stefan Osterberger
& das gesamte Team

Das Osterberger ist der ideale Ort für Veranstaltungen von 10 bis 80 Personen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage an office@osterberger.de

Keine Barzahlung – wir akzeptieren alle EC- und Kreditkarten.
Cards only.

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22
Please tag us on Instagram: @osterberger_mitte

FAMILY & FRIENDS - DINNER - EVENT MITTWOCH, DEN 27. MÄRZ 2024 AB 18:30 UHR

Coq au Vin in Burgunder geschmort mit Champignons und la Ratte-Kartoffeln
Vegane Alternative: gebackenes Tofu mit Miso-Espuma, grünem Spargel und Karotten

Sorbets des Tages mit Beerencoulis /vegan)
inkl. 1 Crémant zur Begrüßung, Tafelwasser, Espresso und
unbegrenzt Weiß- und Rotwein von 18:30 bis 22:00

65 EUR p.P.

Reservierung: www.osterberger.de