

# OSTERBERGER

MITTE

## Vorspeisen / Starters

<b>Tataki vom Roastbeef</b> mit Chili, geräucherter Mayonnaise und Frühlingszwiebeln <i>Tataki of roastbeef with chili, smoked mayonnaise and spring onions</i>	15
<b>Matjes Tartare</b> mit Crème fraîche, Granny Smith Apfel und Rotwein-Schalotten <i>Matjes Tartare with crème fraîche, Granny Smith apple and red wine shallots</i>	16
<b>Salat vom Kohlrabi</b> vegan mit geröstetem Sesam und Granatapfelkernen <i>Salad of kohlrabi vegan with roasted sesame and pomegranate seeds</i>	9
<b>Gegrillter Romana-Salat</b> vegan mit gebratenen Pilzen und getrockneten Tomaten <i>Grilled romaine lettuce vegan with roasted mushrooms and dried tomatoe</i>	10   17

## Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

<b>Steak Tartare</b> 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
<b>Gartengemüse</b> 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
<b>Ofenpaprika</b> vegan mit Falafel, Hummus und Sesamöl <i>peppers vegan with falafel and hummus</i>		14   22

## Hauptgerichte / Main Courses

<b>Fisch des Tages</b> mit roh mariniertem Fenchel und Orangen-Chicorée <i>Fish of the day with raw marinated fennel and orange chicory</i>	34
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> 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

<b>Entrecôte</b> von der deutschen Färsche <i>Entrecôte of German beef</i>	240 g	34
<b>Rinderfilet</b> von der irischen Färsche <i>Fillet of beef from the Irish heifer</i>	200g	39
<b>Dry Aged Rinderfilet</b> von der deutschen Färsche (28 Tage am Knochen gereift) <i>Dry-aged beef fillet from Germany</i>	200 g	54
<b>Roastbeef Sous-vide für 2 Personen</b> von der Simmentaler Färsche <i>Roastbeef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer</i>	450 g	69
Sauce Béarnaise   <i>Sauce Bernaise</i>		5
Portweinjus   <i>Port wine jus</i>		4
Grüne Peffersauce   <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
Buntes Frühlingsgemüse   <i>Colorful spring vegetables</i>		5
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen   <i>Side salad with tomatoes and seeds</i>		5

## Desserts

<b>Käsevariation</b> 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
<b>Marinierte Erdbeeren</b> vegan mit Basilikumsorbet <i>marinated strawberries vegan with basil sorbet</i>		10
<b>Brombeermousse</b> Mit Yuzu-Sorbet, Gengel und Biskuit <i>Yogurt ice cream vegan with fresh wild berries and meringue</i>		12
<b>Sorbet des Tages</b> vegan <i>Sorbet of the day vegan</i>		4
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar</i>		14