

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, geröstete Kürbiskerne, Kernöl (vegan) Cream of pumpkin soup with ginger, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil	9
Bunte Karotten mit Harissa auf Joghurt mit Humus (vegan) Colourful carrots with harissa on yoghurt with hummus (vegan) mit Feta vom Schaaf/ with feta cheese from shee	9/15 +5
Gartengurke, Kräuter-Schmand, Chili, Dill Cucumber salad, herb sour cream, chili	10
Frische Pfifferlinge, Butter, Schalotten, Petersilie (auch vegan) Fresh chanterelles, butter, shallots, parsley (vegan possible)	14
Burrata, Radiccio-Fenchelsalat, geröstete Kerne Burrata, radicchio fennel salad, roasted seeds	14
Kartoffelgratin mit Bergkäse Potato gratin with mountain cheese	9
Tartar vom Faröer Lachs mit Avocado, Teriyaki und Sesam Faroe Islands salmon tartare with avocado, teriyaki and sesame seeds	17
Steak Tartare vom irischen Weiderind, Eigelb, Kapern, Focaccia-Chip Steak tartare from Irish pasture-fed beef, egg yolk, capers, focaccia chip mit hausgemachten Pommes frites/ with homemade fries	18 +6

Hauptgerichte / Main Courses

Risotto mit frischen Pfifferlingen Risotto with fresh chanterelle mushrooms mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns	20 +8
Pink Pasta mit Cashews, Tofu, Rote Bete, Frühlingszwiebel (vegan) Pink pasta with cashews, tofu, beet, spring onion (vegan)	18
Filet vom Kabeljau, Ratatouille, La Ratte Kartoffeln, Weißweinschaum Fillet of cod, ratatouille, La Ratte potatoes, white wine foam	27
Ganze gebratene Seezunge (700g) Beurre blanc, Herbstgemüse Whole roasted sole (700g) Beurre blanc, autumn vegetables	56
Gebratene Maispoularde, Rote-Bete-Salat, getrüffeltes Selleriepüree Roasted corn-fed poulard, beetroot salad, truffled celeriac puree	26
Duroc Schweinebauch mit Cashewcreme, Apfel-Radieschen-Salat und Teriyaki Duroc pork belly with cashew cream, apple and radish salad and teriyaki	25
Roastbeef von der deutschen Färse, grüne Bohnen, Jus und Pommes frites Roast beef from the German heifer, green beans, jus and French fries	34
Rinderfilet von der irischen Färse, Blumenkohlpüree, Gemüse, Jus Fillet of Irish heifer beef, cauliflower puree, vegetables, jus	46

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22 Instagram: @osterberger_mitte

OSTERBERGER

MITTE

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona	7
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Vanilla ice cream with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil	8
Sorbet des Tages (vegan)	4
Camembert aus dem Ofen mit Weintrauben, Rosmarinhonig, Pinienkernen Oven-baked Camembert with grapes, rosemary honey and pine nuts für zwei Personen / for two people	16
Espresso Martini	13
Pornstar Martini	13

Donnerstag-Special

Steak frites

Rosa gebratene Steakhüfte vom irischen Weiderind, Sauce béarnaise, Pommes frites
Pink roasted steak rump of Irish pasture-fed beef, béarnaise sauce, French fries

29

Family & Friends Dinner

FAMILY & FRIENDS DINNER & DANCE

Am Mittwoch, 02.10.2024 feiern wir entspannt in den Feiertag.

Unser Special

inkl. Getränkepauschale 18:30 bis 23.00 Uhr

65 Euro

1 Glas Crémant zur Begrüßung

unbegrenzt Grauburgunder von Pfaffmann, Bier, Tafelwasser, Espresso

Moules Frites

Miesmuscheln im Weißwein-Sud, Wurzelgemüse, hausgemachte Pommes frites

Mouse au Chocolat

Life DJ by Paul @ dj_paypaul

Nadine @ koenigsmann dj

Reservierungen: office@osterberger.de

(Bitte Rückrufnummer angeben)

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22 Instagram: @osterberger_mitte