

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Gemüse-Tempura mit Wasabi-Mayo (vegan) Vegetable tempura with wasabi mayo (vegan)	13
Frische Pfifferlinge, Butter, Schalotten, Petersilie (auch vegan) Fresh chanterelles, butter, shallots, parsley (vegan possible)	14
Geeiste Tomatensuppe von gelben Strauchtomaten (vegan) Iced yellow tomato soup (vegan)	10
Burrata aus Brandenburg, Tomaten, Basilikumpesto Burrata from Brandenburg, tomatoes, basil pesto	14
Matjes mit Joghurt, Apfel, Zwiebel, Dill Matjes with yogurt, apples, onions, dill	13/22
Salat von der Gartengurke auf Joghurtcreme mit Kräutern Cucumber salad on yogurt cream with herbs	12
Tatar vom Thunfisch mit Teriyaki, Sesam, grüne Papaya Tuna tartare with teriyaki, sesame, green papaya	17
Steak Tartare vom irischen Weiderind, gebeiztes Eigelb, Kapern, Focaccia-Chip Steak tartare from Irish pasture-fed beef, pickled egg yolk, capers, focaccia chip	18
Toast Hawaii mit Ananas, Kochschinken, Bergkäse, grüner Salat Hawaiian toast with, pineapple, cooked ham, mountain cheese, green salad	18

Hauptgerichte / Main Courses

Risotto mit frischen Pfifferlingen Risotto with fresh chanterelle mushrooms	20
mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns	+8
Blumenkohl, bunte Tomaten, Chimichuri (vegan) Cauliflower, colorful tomatoes, chimichuri (vegan)	14/22
Filet vom Kabeljau, Blattspinat, La Ratte Kartoffeln, Weißweinschaum Cod, leaf spinach, white wine foam, La Ratte potatoes	28
Duroc Schweinebauch, Radieschen-Apfel-Salat, Erbsenpüree und Beurre blanc Duroc pork belly, radish and apple salad, pea puree and beurre blanc	25
Gebratene Maispoularde, Fenchelsalat und Rote Bete Püree Roasted corn poulard, fennel salad and beet puree	26
Gebratenes Roastbeef von der deutschen Färse, Chimichuri Roast beef from German heifer, chimichuri	36
Gebratenes Rinderfilet von der irischen Färse, getrüffeltes Selleriepüree, Broccoli Roasted fillet of Irish heifer beef, truffled celeriac puree, broccoli	49

Beilagen/ Side Dishes

Pommes frites	6	Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i>	5
La Ratte Kartoffeln/ La Ratte potatoes	5	Café de Paris Butter/ <i>herb butter</i>	3
Blattsalat mit Vinaigrette/lettuce with vinaigrette	7	Sommergemüse /Summer vegetables	6
Kohlrabi mit Schnittlauch/Kohlrabi with chives	6	Oliven	5

OSTERBERGER

MITTE

Desserts

Mille feuille von Waldbeeren Mille feuille from wild berries	12
Erdbeeren mit Joghurtcreme Strawberries with yogurt cream	10
Sorbet des Tages (vegan) Sorbet of the day (vegan)	4
Schokoladensorbet (vegan) Chocolate sorbet (vegan)	4
Espresso Martini	13
Pornstar Martini	13

Donnerstag-Special

Steak frites

Rosa gebratene Steakhüfte vom irischen Weiderind, Jus, Pommes frites

Pink roasted steak rump of Irish pasture-fed beef, jus, French fries

29

Family&Friends-Dinner mit DJ am Donnerstag, den 11. Juli 2024 ab 18:30 Uhr

Menü & Getränke

Gazpacho

Gebratene Maispoularde mit Gemüserisotto

Erdbeeren mit frischer Minze und Joghurtcreme

Osterberger Spritz zur Begrüßung, unbegrenzt Weiß- und Rotwein

(auch alkoholfreie Begleitung), Tafelwasser, Espresso

von 18:30 bis 22:30 / Preis: 60 Euro

Reservierung: office@osterberger.de