

# OSTERBERGER

MITTE

## Spargel vom Spargelhof Kremmen (Brandenburg)

Spargel-Tempura mit Gartensalat, Estragon-Mayo (vegan) <i>Asparagus tempura with garden salad, tarragon mayo (vegan)</i>	13/21
Spargel aus Kremmen, La Ratte Kartoffeln, Kerbel, mit Anis-Butter oder Sce. Hollandaise oder Estragon-Olivenöl (vegan) <i>Asparagus from Kremmen, La Ratte potatoes, chervil, with aniseed butter or sce. Hollandaise or tarragon-olive oil (vegan)</i>	24
mit gekochten Rosmarin-Schinken / <i>with boiled ham</i>	+ 5
mit gebratener Maispoularde / <i>with roast corn poulard</i>	+ 16
mit gebratenem Kabeljau / <i>with fried cod</i>	+ 17
<b>Wein zum Spargel:</b> 2023 Silvaner trocken, Winzerhof Stahl, Franken 0,15 L	7

## Vorspeisen / Starters/ Snacks

Fenchel-Birnen-Salat mit Nüssen, Estragon Öl (vegan) <i>Fennel and pear salad with nuts, tarragon oil (vegan)</i>	12
mit Ziegenkäse / <i>with goat cheese</i>	+ 4
Junger Brokkoli mit Sauce Hollandaise, schwarzer Trüffel <i>Broccoli with sce. Hollandaise, black truffle</i>	13
Tartar vom Färöer Lachs, Limette & Orange, Kapern, Dill, frischer Meerrettich <i>Tartar of Faroese salmon, lime &amp; orange, capers, dill, fresh horseradish</i>	16
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree, Salat, Krustentierschaum <i>Fried scallops on cauliflower puree, spinach, crustacean foam</i>	17
Steak Tartare (Kapern, Eigelb, Senfkörner, Focaccia Chip) <i>Steak tartare, capers, egg yolk, mustard seeds, focaccia chip</i>	18/26
mit hausgemachten Pommes frites / <i>with homemade fries</i>	+ 6

## Hauptgerichte / Main Courses

Ganze Dorade a la Plancha mit Fenchelsalat und Zitronengraß-Schaum <i>Whole sea bream a la plancha with fennel salad and lemon semolina foam</i>	29
mit La Ratte Kartoffeln / <i>with La Ratte potatoes</i>	+ 4
180g Roastbeef „Campo“ Brokkoli mit Sce. Hollandaise, Trüffel, Pommes frites <i>180g Roast beef "Campo" broccoli with sce. Hollandaise, truffle, French fries</i>	42
180g Hüftsteak „Campo“ La Ratte Kartoffeln, Chimichurri, Pfefferjus <i>180g rump steak "Campo" La Ratte potatoes, chimichurri, pepper jus</i>	35

*Dienstag-Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet*

*Ab Dienstag, den 13. Mai 2025 auch Di-Do 12-14:30 Uhr*

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

**WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22 Instagram: @osterberger\_mitte**

# OSTERBERGER

MITTE

## Dessert

Marinierte Erdbeeren aus Brandenburg Vanilleeis und Schlagsahne <i>Marinated strawberries from Brandenburg Vanilla ice cream and whipped cream</i>	12
Mille feuille (Blätterteig, weiße Schokolade & Waldbeerencreme, frische Beeren) <i>Mille feuille (puff pastry, white chocolate &amp; wild berry cream, fresh berries)</i>	11
Sorbet des Tages (vegan) <i>Sorbet of the day (vegan)</i>	5
Karamellierter Ziegenkäse mit Portwein-Feigen-Marmelade <i>Caramelized goat's cheese with port wine and fig jam</i>	14
<b>Wein zum Dessert:</b> 2022 Sauternes „Carmes de Rieussec“ 0,05 L <i>Wine for dessert: 2019 Sauternes Carmes de Rieussec'</i>	10
Espresso Martini	13
Pornstar Martini	13
Aperol Sour	13

### Donnerstag-Special / Thursday-Special

Hüftsteak „Campo“ Pommes frites, Chimichurri, Pfefferjus  
*Campo" rump steak French fries, chimichurri, pepper jus*

29

\*\*\*\*\*

### Lunch im Osterberger

Ab Dienstag, den 13. Mai 2025 haben wir auch mittags geöffnet  
Dienstag bis Donnerstag von 12:00 -14.30 Uhr mit einem wechselnden Lunchangebot.

\*\*\*\*\*

### Special-Event

Am Samstag, den 10. Mai 2025 starten wir wieder um 16 Uhr auf unserer Terrasse. In Kooperation mit Antje von HOUSE OF OYSTERS heißen wir euch herzlich willkommen. Es gibt frische Austern, Pommes frites mit Trüffelmajo, sowie Crémant und Champagner – als Glas oder Flasche (zu Special-Preisen).  
DJ Coco Barcomi sorgt von 16-19 Uhr für coole House Beats.

\*\*\*\*\*

**Bei uns können Sie feiern - von 10 bis 80 Personen.  
Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten  
Anfragen bitte an: [office@osterberger.de](mailto:office@osterberger.de)**

*You can celebrate with us - from 10 to 80 people. Family celebrations, company events, weddings  
Please send enquiries to: [office@osterberger.de](mailto:office@osterberger.de)*

\*\*\*\*\*