

# OSTERBERGER

MITTE

## Spargel vom Spargelhof Kremmen (Brandenburg)

|                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spargelcremesuppe mit Kerbel & Croûtons<br><i>Asparagus cream soup with chervil &amp; croutons</i>                                                                                                                                                            | 10    |
| Spargel-Tempura mit Gartensalat, Wasabi-Mayo (vegan)<br><i>Asparagus tempura with garden salad, wasabi mayo (vegan)</i>                                                                                                                                       | 13/21 |
| Spargel aus Kremmen, La Ratte Kartoffeln, Kerbel,<br>mit Anis-Butter oder Sce. Hollandaise oder Estragon-Olivenöl (vegan)<br><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

|                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fenchelsalat mit Nüssen, Estragonöl (vegan)<br><i>Fennel salad with nuts, tarragon oil (vegan)</i>                                                                   | 10  |
| mit Ziegenkäse / <i>with goat cheese</i>                                                                                                                             | + 4 |
| Junger Brokkoli mit Sauce Hollandaise, schwarzer Trüffel<br><i>Broccoli with sce. Hollandaise, black truffle</i>                                                     | 15  |
| Tartar vom Färöer Lachs, Limette & Orange, Kapern, Dill, frischer Meerrettich<br><i>Tartar of Faroese salmon, lime &amp; orange, capers, dill, fresh horseradish</i> | 16  |
| Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree, Salat, Krustentierschaum<br><i>Fried scallops on cauliflower puree, spinach, crustacean foam</i>                       | 17  |
| Steak Tartare (Kapern, Eigelb, Senfkörner, Focaccia Chip)<br><i>Steak tartare, capers, egg yolk, mustard seeds, focaccia chip</i>                                    | 18  |
| mit hausgemachten Pommes frites / <i>with homemade fries</i>                                                                                                         | + 6 |

## Hauptgerichte / Main Courses

|                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebratenes Filet vom Kabeljau, Fenchel, Misoschaum<br><i>Fried fillet of cod, fennel, mushrooms, miso foam</i>                                                           | 28 |
| Hüftsteak „Campo“ La Ratte Kartoffeln, Chimichurri, Pfefferjus<br><i>Campo" rump steak La Ratte potatoes, chimichurri, pepper jus</i>                                    | 34 |
| Roastbeef „Campo“ Brokkoli mit Sce. Hollandaise, schwarzer Trüffel, Pommes frites<br><i>Campo roast beef broccoli with sce. hollandaise, black truffle, french fries</i> | 43 |

*Dienstag-Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet*

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

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

# OSTERBERGER

MITTE

## Dessert

|                                                                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pochierte Willams-Birne mit Haselnuss-Eis und Crumble<br><i>Poached Willams pear with hazelnut ice cream and crumble</i>                                                     | 12        |
| Mille feuille (Blätterteig, weiße Schokolade & Waldbeerencreme, frische Beeren)<br><i>Mille feuille (puff pastry, white chocolate &amp; wild berry cream, fresh berries)</i> | 11        |
| Sorbet des Tages (vegan)<br><i>Sorbet of the day (vegan)</i>                                                                                                                 | 5         |
| Karamellierter Ziegenkäse mit Portwein-Feigen<br><i>Caramelised goat's cheese with port figs</i>                                                                             | 13        |
| <b>Wein zum Dessert:</b> 2022 Sauternes „Carmes de Rieussec“<br><i>Wine for dessert: 2019 Sauternes Carmes de Rieussec'</i>                                                  | 0,05 L 10 |
| Espresso Martini                                                                                                                                                             | 13        |
| Pornstar Martini                                                                                                                                                             | 13        |
| Aperol Sour                                                                                                                                                                  | 13        |

## Donnerstag-Special / Thursday-Special

Hüftsteak „Campo“ La Ratte Kartoffeln, Chimichurri, Pfefferjus

*Campo" rump steak La Ratte potatoes, chimichurri, pepper jus*

29

\*\*\*\*\*

**SAVE THE DATE Mittwoch, den 30.4.2025 ab 19:00 Uhr.**

**TANZ IN DEN MAI/ DINNER& DANCE MIT DJ PSAIKO DINO**

Nach unserem fulminantem Silvester-Dinner & Dance Event mit DJ PsaiKo.Dino und eurem tollen Feedback, wollen wir dies am 30.04.2025 wiederholen.

Wir schieben die Tische zu langen Tafeln zusammen und es wird ein 3-Gänge Menue mit Spargel geben. Danach ist die Tanzfläche eröffnet und es gibt es ein Live-DJ-Set by PsaiKo.Dino...

Infos und Reservierung: [osterberger.de](http://osterberger.de)

\*\*\*\*\*

**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)*

\*\*\*\*\*

Bewertung auf Google



Bewertung auf TripAdvisor



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

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