

OSTERBERGER

MITTE

Matjes (D, G, L, M, O) mit grünem Apfel, Staudensellerie und Kräuter-Schmand <i>Matjes with green apple, celery, and herb sour cream</i>	14 21
Steak Tartare (A, D, F, L, M, N, O) vom irischen Weiderind mit Eigelb und Focaccia-Chip <i>Steak tartare of Irish cattle with egg and focaccia chip</i>	ab 150g 17
Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele (D, F, M, O) mit geeister Himbeere, blauem Rettich und Limettenvinaigrette <i>Carpaccio of yellowtail mackerel with iced raspberry, blue radish, and lime vinaigrette</i>	17
Tomatensalat vegan (F, M, O) mit Basilikumsorbet, schwarzem Knoblauch und Wildkräutern <i>Tomato salad with basil sorbet, black garlic, and wild herbs</i>	12
Geflämmtter Lauch vegan (A, F, O) auf Karotten-Ingwer-Püree mit Croûtons, Kräutern und Schnittlauchöl <i>Flamed leek vegan on carrot-ginger puree with croutons, herbs and chive oil</i>	12 20
Linsenküchlein vegan (A, L, M, O) auf lauwarmen Fenchelsalat, gepufften Linsen und Knoblauch-Chip <i>Lentil cakes vegan on lukewarm fennel salad, puffed lentils and garlic chip</i>	13 22
Fisch – Fang des Tages (D, G, O) mit gegrillter Süßkartoffel, Spinat und Zwiebelcreme <i>Fish – catch of the day with grilled sweet potato, spinach, and onion cream</i>	Tagespreis
Fischstäbchen (A, C, D, G, O) vom Seeteufel mit glasierten Kartoffeln und Kaviar-Schmand <i>Fish sticks of monkfish with glazed potatoes and caviar sour cream</i>	34
Gegrillter Pulpo (A, D, F, G, O) mit Hummus, Navetten und Dashi-Beurre blanc <i>Grilled Pulpo with hummus, navettes and dashi beurre blanc</i>	27
Beelitzer Bio-Maispoularde (C, L, O) mit Kartoffel-Edamame-Krokette, Erbsenpüree, geschmorter Karotte und Sherry Sauce <i>Organic corn poulard with potato edamame croquette, pea puree, braised carrot, and sherry sauce</i>	27

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: ostern2020

Instagram: @osterberger_mitte

OSTERBERGER

MITTE

Entrecôte (G) von der deutschen Färsche <i>Entrecôte of german beef</i>	240 g	34
Dry-Aged Rinderfilet*** (G) von der deutschen Färsche (21 Tage am Knochen gereift) <i>Dry-aged beef fillet from Germany</i>	200 g	48
Flank Steak (G) von der irischen Färsche <i>Flank Steak from Irish beef</i>	250 g	27
Portweinjus <i>Port wine jus</i> (L, O)		5
Grüne Peffersauce <i>green pepper jus</i> (L, O)		5
Kräuterbutter <i>herb butter</i> (G, L, O)		4
Sauce Béarnaise <i>Sauce bernaïse</i> (C, M, L, O)		5
Streichholzpommes <i>French fries</i>		5
La Ratte Kartoffeln <i>la ratte potatoes</i> (G, L)		5
Getrüffelte Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i> (G, L)		7
Gemüse der Saison <i>mixed seasonal vegetables</i> (G,L)		6
Beilagensalat mit Wildkräutern <i>side salad with wild herbs</i> (A, F, M, O)		5

Dessert

Sommerliche Waldbeeren (G) mit Fruchtsauce und Knallbrause <i>Summer wild berries with fruit sauce and pop</i>		12
Mousse au Chocolat (C, G) mit gegrillter Ananas und Goji Beeren <i>Chocolate mousse with grilled pineapple and goji berries</i>		10
Sorbet des Tages <i>Sorbet of the day</i>		4
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar</i>		13

Bar Food

Nocellara Oliven <i>Nocellara olives</i>	4
Rauchmandeln <i>smoked almonds</i>	4

Deklarationspflichtige Allergene A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier von Geflügel, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch von Säugetieren, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeloxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
Allergens subject to declaration A = gluten, B = crustaceans, C = poultry eggs, D = fish, E = peanuts, F = soybeans, G = mammalian milk, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds, O = sulfur oxide and sulfites, P = lupins, R = molluscs

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: ostern2020

Instagram: @osterberger_mitte