

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Geeiste Tomatensuppe von gelben Strauchtomaten (vegan) Iced yellow tomato soup (vegan)	10
Burrata aus Brandenburg, bunte Tomaten, Basilikumpesto Burrata from Brandenburg, colorful tomatoes, basil pesto	14
Matjes mit Joghurt, Apfel, Zwiebel, Dill, La Ratte Kartoffeln Matjes with yogurt, apples, onions, dill, La Ratte potatoes	15
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
Surf & Turf Tatar Tatar-Mix: Tunfisch-Tatar & Steak Tartare Surf & turf tartare tartare mix: tuna tartare & steak tartare	19
Spargeltempura, Gartensalat, Wasabi-Mayo (vegan) Asparagus tempura, garden salad, wasabi mayo (vegan)	12

Hauptgerichte / Main Courses

Toast Hawaii mit Brioche, Ananas, Kochschinken, Bergkäse, grüner Salat Hawaiian toast with brioche, pineapple, cooked ham, mountain cheese, green salad	18
Blumenkohl, bunte Tomaten, Chimichuri (vegan) Cauliflower, colorful tomatoes, chimichuri (vegan)	22
Risotto mit frischen Pfifferlingen Risotto with fresh chanterelle mushrooms	20
mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns	+8
Fang des Tages, Blattspinat, Weißweinschaum, La Ratte Kartoffeln Catch of the day, leaf spinach, white wine foam, La Ratte potatoes	28
Duroc Schweinebauch, Radieschen-Apfel-Salat, Erbsenpüree Duroc pork belly, radish and apple salad, pea puree	25
Gebratene Maispoularde, gegrillte Salatherzen, Beurre blanc Roasted corn poulard, grilled salad, beurre blanc	24
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

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

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

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