

OSTERBERGER

MITTE

Geräucherte Forelle (C, D, G, M) auf Kräuter-Omelette mit Schmand und Schnittlauchöl <i>Smoked trout on herb omelet with sour cream and chive oil</i>	12
Steak Tartare (A, C, F, L, M) vom irischen Weiderind mit Eigelb, Focaccia-Chip und Kapern <i>Steak tartare of Irish cattle with egg, focaccia chip and capers</i>	ab 150g 17
Marinierte Frühlingszwiebel vegan (A, F, M, O) mit lila Karotte, Cherrytomate, und veganer Mayo <i>Marinated spring onion vegan with purple carrot, cherry tomato, and vegan mayo</i>	10
Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele (A, D, F, N, O) mit Ponzu-Sauce, Gurke, roter Zwiebel und Koriander <i>Carpaccio of yellowtail mackerel with ponzu sauce, cucumber, red onion, and coriander</i>	17
Gebackene Rote Bete vegan (F, O) mit Kartoffel-Espuma, Erbsensprossen und Rote-Beete-Sauce <i>Baked beetroot vegan with potato mousse, pea sprouts, beetroot sauce</i>	14 22
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
Gebratenes Färöer Lachs-Filet (A, D, F, M) mit Pak Choi, Sesam und Dashi-Beurre-blanc <i>Fried Faroe Islands salmon fillet with Pak Choi, Sesame and Dashi-Beurre-blanc</i>	32
Beelitzer Bio-Maispoularde (G, O) mit geschmortem Kürbis, Steckrübenpüree und brauner Butter <i>Beelitz organic corn poulard with braised pumpkin, mashed turnips, and brown butter</i>	27
Duroc-Schweinebauch (A, D, G, F, L, M, N) mit gegrilltem Spitzkohl, Edamame und Chorizo-Sauce <i>Duroc pork belly with grilled cabbage, edamame, and chorizo sauce</i>	28
Bœuf Bourguignon von der deutschen Färse (A, L, G, O) mit Wurzelgemüse, Crème fraîche und Petersilienstaub <i>Bœuf Bourguignon of German beef with root vegetables, crème fraîche, and parsley dust</i>	26

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 (28 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> (A, F, G)		4
Sauce Béarnaise <i>Sauce Bernaise</i> (C, M, L, O)		5
Pommes Pont-Neuf <i>French fries pont neuf</i>		6
La Ratte Kartoffeln <i>la ratte potatoes</i> (G)		5
Getrüffelte Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i> (G, L)		7
Gebratene Artischocken mit Estragon <i>artichokes with tarragon</i> (G, L)		7
Beilagensalat <i>side salad</i> (M, O)		4

Dessert

Käsevariation (G) mit Artischocken und Thyminanhonig <i>Cheese variation with artichokes and thymine honey</i>		12
Geschmorte Birne (G) mit Vanilleeis und Mandarinen gel <i>Braised pear with vanilla ice cream and tangerine gel</i>		10
Zwetschgenröster (C, G, O) mit Haselnuss-Crumble und weißer Schokoladenganache <i>Plum roast with hazelnut crumble and white chocolate ganache</i>		12
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

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