

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters

Gegrillter Thunfisch mit Ponzu Sauce und Shiso-Salat <i>Grilled tuna with ponzu sauce and Shiso lettuce</i>	18
Steak Tartare vom irischen Weiderind mit gebeiztem Eigelb, Kapern und Focaccia-Chip <i>Steak tartare of Irish pasture-fed beef with pickled egg yolk, capers and focaccia chip</i>	20
Brokkoli mit Hollandaise und Wintertrüffel <i>broccoli with flamed hollandaise and winter truffle</i>	10
vegan: Spargel-Tempura auf Gartensalat mit Wasabi-Mayonnaise <i>Asparagus tempura on garden salad with wasabi mayonnaise</i>	15
Grüne Erbsenvelouté mit Vanille, Croutons und frischer Kresse <i>Green pea velouté with vanilla, croutons and fresh cress</i>	10

Hauptgerichte / Main Courses

Deutscher Stangenspargel aus Kremmen mit Nußbutter und neuen Kartoffeln <i>german asparagus from Brandenburg with nut butter and new potatoes</i>	26
mit gebratener Maispoularde / <i>with roasted corn poularde</i>	zusüßl. 16
mit gekochten Schinken / <i>with boiled ham</i>	zusüßl. 5
vegan: Knusprige Aubergine mit Lauch-Fenchelsalat, Cashewcreme und Koriander <i>vegan: eggplant with leek and fennel salad, cashew cream and coriander oil</i>	28
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Schwarzwurzelpüree, Brokkoli, Beurre blanc <i>Pan-fried fillet of cod with broccoli black salsify puree, broccoli, beurre blanc</i>	39
Rosa gebratenes Lammcarée mit Pistazie, gebackener Karotte, La Ratte Kartoffeln und Schalottenjus <i>Pink roasted Rack of lamb with pistachio, baked carrot, la Ratte potatoes and shallot jus</i>	38

200g Rinderfilet von der irischen Färse / <i>Fillet of beef from the Irish heifer</i>	43
240g Entrecôte von der deutschen Färse / <i>Entrecôte of German beef</i>	38

Beilagen/ Side Dishes

Hausgemachte Pommes frites <i>Homemade French fries</i>	6	Austernpilze mit Kimchi-Mayo <i>oyster mushrooms with kimchi mayo vegan</i>	8
Getrüffeltes Kartoffelpüree <i>Truffled potato puree</i>	8	Sauce Béarnaise / <i>Sauce Béarnaise</i>	5
Stangenspargel aus Kremmen <i>german asparagus from Brandenburg</i>	14	Grüne Pfeffersauce / <i>green pepper jus</i>	6
Gurkensalat mit frischer Minze <i>Cucumber salad with fresh mint</i>	7	Café de Paris Butter / <i>herb butter</i>	3

OSTERBERGER

MITTE

Desserts

Mousse au Chocolat mit Rote Bete Crumble <i>Chocolate mousse with beet crumble</i>	10
Tarte Tatin vom Apfel mit Pekannuss-Eis <i>Apple Tarte tatin with pecan ice cream</i>	12
Crème brûlée mit Mousse au Chocolate <i>crème brûlée with chocolate mousse</i>	10
vegan: Sorbet des Tages <i>Sorbet of the day</i>	4

COCKTAILS

Thyme-Basil-Smash auch/even alcohol-free

(Gin, Zitrone, Zuckersirup, Thymian, Basilikum)
15

Pornstar Martini

(Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Crémant)
15

Saltburn

*(Vodka, Cointreau, Zitrone, Ananas,
Champagner, Eiweiß, Meersalz)*
17

Old Cuban

*(Rum, Champagner,
Limettensaft, Zucker, frische Minze)*
19

French 75

(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner)
18

Sloe Gin Fizz

(Gin, Sloe Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda)
15

Bahama Mama

(Dark Rum, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine)
15

El Camino

*(Mezcal, Woodfort Rye Whiskey, Dom Benedictine,
Peychaud's Bitter)*
17

HIGHBALLS / SPECIALS

Dark & Stormy

*(Gosling Rum, Limettensaft,
Spicy Ginger)*
13

Horses Neck

(Whiskey, Ginger Ale, Angustora Bitter)
12

Pimm's Cup

(Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange & Zitrone, Minze)
11

London Mule

(Gin, Limettensaft, Ingwerbier, Gurke, Angustora Bitter)
14

Lillet Spritz

(Lillet, Prosecco, Soda)
12

Limoncello Spritz

(Limoncello, Prosecco, Soda)
10

Porto Tonic

(weißer Port, Limette, Tonic)
12

Homemade Lemonade alcohol-free

*(Zitrone, Ingwer Jam, Limejuice,
Zuckersirup, Soda)*
10

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

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