

OSTERBERGER

MITTE

Spargel vom Spargelhof Kremmen (Brandenburg)

Spargelcremesuppe mit Kerbel & Croûtons					10
<i>Asparagus cream soup with chervil & croutons</i>					
Spargel-Tempura vom grünem & weißem Spargel mit Wasabi-Mayo (vegan)					14/25
<i>Asparagus tempura of green & white asparagus with wasabi mayo (vegan)</i>					
Spargel aus Kremmen, La Ratte Kartoffeln, Kerbel, Nußbutter oder Sce. Hollandaise					26
<i>Asparagus from Kremmen, La Ratte potatoes, chervil, nut butter or Sce. Hollandaise</i>					
mit gekochten Rosmarin-Schinken / <i>with boiled ham</i>				+	6
mit gebratener Maispoularde / <i>with roast corn poulard</i>				+	16
mit gebratenem Kabeljau / <i>with fried cod</i>				+	17
Sauce Hollandaise	5	Nußbutter	3	La Ratte Kartoffeln	5
Wein zum Spargel: 2023 Silvaner trocken, Winzerhof Stahl, Franken	0,15 L				7

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Tartar vom Färöer Lachs, Limette & Orange, Kapern, Dill, frischer Meerrettich					16
<i>Tartar of Faroese salmon, lime & orange, capers, dill, fresh horseradish</i>					
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree, Salat, Krustentierschaum					17/30
<i>Fried scallops on cauliflower puree, spinach, crustacean foam</i>					
Steak Tartare (Kapern, Eigelb, Senfkörner, Focaccia Chip)					18
<i>Steak tartare, capers, egg yolk, mustard seeds, focaccia chip</i>					
mit hausgemachten Pommes frites / <i>with homemade fries</i>				+	6
Junger Brokkoli mit Sauce Hollandaise, schwarzer Trüffel					15
<i>Broccoli with sce. Hollandaise, black truffle</i>					

Hauptgerichte / Main Courses

Gebratenes Filet vom Kabeljau, Blattspinat, Pilze, Misoschaum					28
<i>Fried fillet of cod, leaf spinach, mushrooms, miso foam</i>					
Hüftsteak „Campo“ La Ratte Kartoffeln, Chimichurri, grüne Pfeffersauce					36
<i>Campo rump steak La Ratte potatoes, chimichurri, green pepper sauce</i>					
Roastbeef „Campo“ Brokkoli mit Sce. Hollandaise, schwarzer Trüffel, Pommes frites					46
<i>Campo roast beef broccoli with sce. hollandaise, black truffle, french fries</i>					
Blumenkohl & junger Brokkoli, Tahin-Sauce, Tomaten-Kräuter-Salsa (vegan)					14/20
<i>Cauliflower & young broccoli, tahini sauce, tomato and herb salsa (vegan)</i>					

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

Wein zum Dessert: 2019 Sauternes „Carmes de Rieussec“	0,05 L	10
<i>Wine for dessert: 2019 Sauternes Carmes de Rieussec'</i>		
Mille feuille (Blätterteig, weiße Schokolade & Waldbeerencreme, frische Beeren)		11
<i>Mille feuille (puff pastry, white chocolate & wild berry cream, fresh berries)</i>		
Sorbet des Tages (vegan)		5
<i>Sorbet of the day (vegan)</i>		
Karamellierter Ziegenkäse mit Portwein-Feigen		14
<i>Caramelised goat's cheese with port figs</i>		
Espresso Martini		13
Pornstar Martini		13
Aperol Sour		13

Donnerstag-Special / Thursday-Special

Steakhüfte „Campo Beef“, Pfeffersauce, Pommes frites *Steak rump, pepper sauce, chips*
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

Bei uns können Sie feiern - von 10 bis 80 Personen.

Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten

Anfragen bitte an: 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

Bewertung auf Google



Bewertung auf TripAdvisor



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

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