

# OSTERBERGER

MITTE

## Vorspeisen / Starters

- Gegrillter Butternut-Kürbis** vegan (F, M, O)  
mit eingelegten roten Zwiebeln, Aioli und Friséesalat 10  
*Grilled butternut pumpkin* vegan with pickled red onions, aioli and frisee salad
- Tataki vom Roastbeef** (A, C, F, M, O)  
mit Chili, geräucherter Mayonnaise und Frühlingszwiebeln 15  
*Tataki of roast beef* with chili, smoked mayonnaise and spring onions
- Tatar vom Färöer Lachs** (A, C, P, D, F, N, O)  
mit Kimchi und cremiger Avocado 17  
*Faroe salmon tartar* with kimchi and creamy avocado

## Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

- Steak Tartare** (A, C, F, L, M)  
vom irischen Weiderind mit Eigelb, Focaccia-Chip, Kapern und Senfkörnern ab 150g 17  
*Steak tartare of Irish cattle* with egg, focaccia chip, capers and mustard seeds
- Gebackener Kohlrabi** vegan (A, F)  
mit Sesam, Erbsenpüree und Pastinaken 12 | 19  
*Baked turnip cabbage* vegan with sesame, pea puree and parsnips
- Kartoffel-Wirsing-Strudel** vegan (A, F, L) 14 | 22  
mit Selleriesauce und Affillakresse  
*Potato and savoy cabbage strudel* vegan with celery sauce and affilla cress

## Hauptgerichte / Main Courses

- Gebratenes Filet vom Fisch des Tages** (A, D, F, O) 32  
mit Lauch und Safran-Karottenpüree und Beurre-blanc  
*Fried fillet of fish of the day* with leek, saffron-carrot puree and beurre-blanc
- Gebratenes Perlhuhn** (A, F, G, L, O) 33  
mit gegrillten Kräuterseitlingen, Blumenkohlpüree, Röstzwiebeln und Sherrysauce  
*Guinea fowl* with grilled herb mushrooms, cauliflower puree, roasted onions and sherry sauce

# OSTERBERGER

MITTE

## Hauptgerichte / Main Courses

<b>Entrecôte (G)</b> von der deutschen Färse <i>Entrecôte of German beef</i>	240 g	34
<b>Dry Aged Rinderfilet (G)</b> von der deutschen Färse (28 Tage am Knochen gereift) <i>Dry-aged beef fillet from Germany</i>	200 g	48
<b>Roastbeef Sous-vide für 2 Personen (G)</b> von der Simmentaler Färse <i>Roast beef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer</i>	450 g	65
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
Hausgemachte Pommes frites   <i>French fries</i>		6
La Ratte Kartoffeln   <i>la ratte potatoes</i> (G)		5
Getrübeltete Stampfkartoffeln   <i>truffled mashed potatoes</i> (G, L)		8
Rahmwirsing   <i>Creamed savoy cabbage</i> (G)		5
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen   <i>Side salad with tomatoes and seeds</i> (M, O)		5

## Desserts

<b>Käsevariation (G)</b> mit Früchtebrot und Thymianhonig <i>Cheese variation with fruit bread and thymine honey</i>		12
<b>Crumble vom Apfel (A, C, G)</b> mit Vanilleeis <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>		10
<b>Schokoladorsbet (A, F)</b> mit karamellisiertem Biskuit, Maracujapraline und Minzschaum <i>Chocolate sorbet with caramelized cake, passion fruit praline and mint sauce</i>		14
<b>Sorbet des Tages</b> <i>Sorbet of the day</i>		4
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar</i>		14

**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