

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters

Crèmesuppe vom Butterkürbis vegan mit knusprigen Kichererbsen und Kräutern <i>Cream soup of butter pumpkin</i> vegan with crispy chickpeas and herbs	9
Gebackener Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen, Walnüssen und Rucola-Pesto <i>Baked goat cheese</i> with caramelized figs, walnuts and rocket pesto	13
Rote-Bete Carpaccio mit Cornichons, mariniertem Feta und gerösteten Kernen <i>Beet Carpaccio</i> with cornichons, marinated feta and roasted seeds	12
Hausgebeizter Fjordlachs mit Kumquats, Chili und Koriander <i>House pickled fjord salmon</i> with kumquats chilli and coriander	16

Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

Steak Tartare vom irischen Weiderind mit Eigelb, Focaccia-Chip, Kapern und Senfkörnern <i>Steak tartare</i> of Irish cattle with egg, focaccia chip, capers and mustard seeds	ab 150 g	18
Gegrillter Chicorée vegan mit Orangenfilets und Haselnüssen <i>Grilled chicory</i> vegan with orange fillets and hazelnuts		10 17
Gerösteter Kürbis vegan mit cremigem Wirsing und Gemüsechips <i>Roasted pumpkin</i> vegan with creamy savoy cabbage and vegetable chips		12 19

Hauptgerichte / Main Courses

Fisch des Tages mit gegrilltem Lauch, Süßkartoffeln und Dijon-mustard sauce <i>Fish of the day</i> with grilled leeks, sweet potatoes and Pommery mustard sauce	34
Rosa gebratener Brandenburger Hirschrücken mit Kartoffel-Rotkohl-Schaum und gerösteten Brokkoli <i>Pink roasted Brandenburg venison loin</i> with potato and red cabbage foam and roasted broccol	36

OSTERBERGER

MITTE

Hauptgerichte / Main Courses

Entrecôte von der deutschen Färsche <i>Entrecôte of German beef</i>	240 g	34
Rinderfilet von der irischen Färsche <i>Fillet of beef from the Irish heifer</i>	200 g	39
Roastbeef Sous-vide für 2 Personen von der Simmentaler Färsche aus Deutschland <i>Roastbeef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer</i>	450 g	69
Maispoularde aus Kremmen (Brandenburg) mit Portweinjus <i>Corn poulard from Kremmen (Brandenburg) with port wine jus</i>		26

Beilagen / Sides

Sauce Béarnaise <i>Sauce Bernaise</i>	4
Portweinjus <i>Port wine jus</i>	5
Grüne Pfeffersauce <i>green pepper jus</i>	6
Kräuterbutter <i>herb butter</i>	3
Chimichurri	4
Hausgemachte Pommes frites <i>French fries</i>	6
La Ratte Kartoffeln mit Petersilie <i>la ratte potatoes with parsley</i>	5
Getrüffelte Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i>	7
Rosenkohl mit Harissa <i>Brussel sprouts with harissa</i>	6
gerösteter Brokkoli <i>roasted broccoli</i>	6
cremiger Wirsing (vegan) <i>creamy savoy (vegan)</i>	6
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen <i>side salad with tomatoes and seeds</i>	5

Desserts

Käsevariation Langres, Valençay, Allgäuer Bergkäse von Baldauf mit Feigensenf, Nüssen und Focaccia <i>Cheese variation Langres, Valençay, Allgäu mountain cheese with fig mustard, nuts and focaccia</i>	19
Baba au Rhum mit Vanilleeis, Barbados Rum und Orangenfilets <i>Baba au rhum with vanilla ice cream, Barbados rum and orange slice</i>	12
Mousse au Chocolat mit Beeren und Crumble <i>Chocolate mousse with berries and crumble</i>	9
Sorbet des Tages vegan <i>mit Beerencoulis</i> <i>Sorbet of the day</i> vegan with berries coulis	4
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini</i> Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar	14