

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters

Pilz - Consommé vegan (A, F, L, M) mit Steinpilzravioli und Schnittlauchöl <i>Mushroom - Consommé</i> vegan with porcini ravioli and chive oil	12
Nougat vom Ziegenkäse vegetarisch (G) mit Feigen und Rucola <i>Nougat of goat cheese</i> vegetarian with figs and rocket	14
Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele (A, D, F, N, O) mit Ponzu-Sauce, Gurke, roter Zwiebel und Koriander <i>Carpaccio of yellowtail mackerel</i> with ponzu sauce, cucumber, red onion, and coriander	17

Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

Steak Tartare (A, C, F, L, M) vom irischen Weiderind mit Eigelb, Focaccia-Chip und Kapern <i>Steak tartare</i> of Irish cattle with egg, focaccia chip and capers	ab 150g	17
Gebackene Rote Bete vegan (F, O) mit Kartoffel-Espuma, Erbsensprossen und Rote-Bete-Sauce <i>Baked beetroot</i> vegan with potato mousse, pea sprouts, beetroot sauce		12 19
Gegrillte Aubergine vegan (L, O) mit Hummus, Tomatensugo und Kartoffelchips <i>Grilled eggplant</i> vegan with hummus, tomato sauce and potato chips		14 22

Hauptgerichte / Main Courses

Gebratenes Färöer Lachsfilet (A, D, F, M) mit Pak Choi, Sesam und Dashi-Beurre-blanc <i>Fried Faroe Islands salmon fillet</i> with Pak Choi, Sesame and Dashi-Beurre-blanc		32
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust (G, L, O) mit Selleriepüree, Rosenkohl und Granatapfeljus <i>Pink roasted Barbarie duck breast</i> with celery puree, brussels sprouts and pomegranate jus		34
Rosa gebratener Hirschrücken (C, G, L, M, O) mit gebratenen Focacciaknödel, gegrillter Birne, Rotkohlcrème und Jus <i>Pink roasted saddle of venison</i> with fried focaccia dumplings, grilled pear, red cabbage cream and jus		36
Bœuf Bourguignon von der deutschen Färse (A, L, G, O) mit Wurzelgemüse, Crème fraîche und Petersilienstaub <i>Bœuf Bourguignon of German beef</i> with root vegetables, crème fraîche, and parsley dust		26

OSTERBERGER

MITTE

Hauptgerichte / Main Courses

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
Hausgemachte Pommes frites <i>French fries</i>		6
La Ratte Kartoffeln <i>la ratte potatoes</i> (G)		5
Getrübete Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i> (G, L)		8
Rosenkohl mit/ohne Speck <i>Brussels sprouts with/without bacon</i> (L, O)		7/5
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen <i>Side salad with tomatoes and seeds</i> (M, O)		5

Desserts

Käsevariation (G) mit Artischocken und Thymianhonig <i>Cheese variation with artichokes and thymine honey</i>		12
Brownie von Valrhona Schokolade (A) mit Mango und weißer Ganache <i>Brownie from Valrhona Chocolat with mango and white ganache</i>		10
Mille-feuille (A, C, G, O) mit Kaffeecreme, Mandarinen und Honig Kresse <i>Mille-feuille with coffee cream, tangerines and honey cress</i>		14
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>		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