

OSTERBERGER

MITTE

Spargelcremesuppe vegan (A, L, O) <i>Cream soup of asparagus</i> vegan		12
<i>wahlweise mit Black Tiger Garnelen (B)</i> <i>optionally with black tiger shrimp</i>		8
Steak Tartare (A, D, F, L, M, N, O) vom irischen Weiderind mit Eigelb und Focaccia-Chip <i>Steak tartare of Irish cattle with egg and focaccia chip</i>	ab 150g	17
<i>wahlweise mit Imperial Gold Kaviar</i> <i>optionally with Imperial Gold Caviar</i>	30g	59
Variation von der Gurke vegetarisch (A, F, G, M, O) Salzgurke, Gurkenmousse und Soja-Honig-Gurke <i>Variation of the cucumber</i> vegetarian pickled cucumber, cucumber mousse and soy-honey cucumber		10 14
Thunfisch (D, L, M, O) mit Soja-Radieschen und Yuzu-Emulsion <i>tuna with soya radish and yuzu emulsion</i>		17
Spargel-Tempura vegan (F, L, M, O) auf Wildkräutersalat mit veganer Wasabi-Mayo <i>Asparagus tempura on wild herb salad with vegan wasabi mayo</i>		12 22
Misotofu vegan (A, L, O) mit Karottenpüree, süß sauer eingelegtem Blumenkohl, Broccoli und Mandelschaum <i>Misotofu with mashed carrots, sweet & sour pickled cauliflower, broccoli, almond sauce</i>		13 23
Fisch – Fang des Tages (A, D, G, L, M, O) mit gebratenem Spinat, gegrillten Kräuterseitlingen und Dashi-Butter <i>Fish – catch of the day with fried spinach, grilled herb mushrooms and dashi butter</i>		Tagespreis
<i>wahlweise mit Imperial Gold Kaviar</i> <i>optionally with Imperial Gold Caviar</i>	30g	59
Gegrillter Pulpo (F, G, L, O, R) Mit Hummus, Kartoffelchips und gebratenen Navetten <i>Grilled Pulpo with hummus, potato chips and fried navettes</i>		28
Geschmorte Ochsenbacke (G, L, M, O) mit Pastinakenpüree, Kohlrabi, Kräutersalat und Schmand <i>Braised ox cheeks with parsnip puree, turnip & herb salad and sour cream</i>		29
Beelitzer Bio-Maispoularde (A, F, G, L, O) mit Selleriecreme, Edamame und Miso-Blumenkohl <i>Organic corn poulard with celery cream, edamame and miso cauliflower</i>		29

OSTERBERGER

MITTE

Entrecôte

von der deutschen Färsche

240 g

34

Entrecôte of german beef

Dry-Aged Rinderfilet

von der deutschen Färsche

200 g

42

Dry-aged beef fillet from Germany

Portweinjus | *Port wine jus* (L, O)

5

Grüne Peffersauce | *green pepper jus* (L, O)

5

Kräuterbutter | *herb butter* (G, L, O)

4

Sauce Béarnaise | *Sauce bernaïse* (C, M, L, O)

5

Streichholzpommes | *French fries*

5

La Ratte Kartoffeln | *la ratte potatoes* (G, L)

5

Getrüffelte Stampfkartoffeln | *truffled mashed potatoes* (G, L)

8

Portion Stangenspargel aus Kremmen | *Portion of asparagus* (G, L)

13

Beilagensalat mit Wildkräutern | *side salad with wild herbs* (A, F, M, O)

5

Kohlrabisalat mit Schnittlauch | *turnip cabbage salad with chives* (L, M, O)

6

Dessert

Variation von Rhabarber (O)

mit weißer Schokolade

10

Variation of rhubarb with white chocolate

Schokoladorsbet (G, E, O)

mit karamellisierten Pfirsichen

8

Chocolate sorbet with caramelized peaches

Sorbet des Tages

4

Sorbet of the day

Bar Food

Nocellara Oliven | *Nocellara olives*

4

Rauchmandeln | *smoked almonds*

4

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

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: ostern2020

Instagram: @osterberger_mitte