

OSTERBERGER

MITTE

Aperitif

Osterberger Spritz
mit Bitterorange, Prosecco
& Mineralwasser
10

SOUP

Grüne Erbsenvelouté

mit Vanille, Croutons und
frischer Kresse

*Green pea velouté with vanilla, croutons and
fresh cress*
10

RAW STARTERS

Carpaccio vom Rotbarsch

mit Maracuja-Chili-Vinaigrette
*Carpaccio of redfish with passion fruit chili
vinaigrette*

18

Tatar vom Thunfisch

mit Teriyaki, Sesam und grüner Papaya
*Tuna tartare with teriyaki, sesame and green
papaya*

20

Steak Tartare (120g)

vom irischen Weiderind mit gebeiztem
Eigelb, Kapern und Focaccia-Chip
*Steak tartare of Irish pasture-fed beef
with pickled egg yolk, capers
and focaccia chip*

20

+ optional Thunfisch Tatar als

Surf & Turf möglich

*optionally available with tuna tartare
as surf & turf*

+ 10

SNACKS / BEILAGEN/ SIDE DISHES

Cremiges Spargelragout *vegan*

mit Kerbel
Creamy asparagus stew with chervil
10

Frühlingsgemüse

Colorful spring vegetables
8

La Ratte-Röstkartoffeln

mit Petersilie, Speck und Schalotten
*La Ratte roast potatoes with parsley, bacon
and shallots*
7

Getrübzeltes Kartoffelpüree

Truffled potato puree
8

Hausgemachte Pommes frites

Homemade French fries
6

Gurkensalat mit frischer Minze

*Cucumber salad with fresh mint *vegan**
7

Oliven | *Olives*

5

SAUCES

Sauce Béarnaise | *Sauce Béarnaise* 5

Nußbutter | *nut butter* 3

Portweinjus | *Port wine jus* 6

Grüne Pfeffersauce | *green pepper jus* 6

Trüffelmayonnaise | *truffled mayonnaise* 5

Café de Paris Butter | *herb butter* 3

BEEF CLASSICS

Entrecôte

von der deutschen Färsche
Entrecôte of German beef
240g 38

Rinderfilet

von der irischen Färsche
Fillet of beef from the Irish heifer
200g 43

Sirloin vom Roastbeef

von der deutschen Färsche
Sirloin from roast beef from the German heifer
240g 34 / 400g 49

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

Gebackener Tofu *vegan*

mit Miso-Espuma, buntem Rettich und Karotten
Baked tofu with miso espuma, colorful radish and carrots
15 / 25

Gebrautes Filet von der Lachsforelle

mit gegrillter Tomate, Reiscrème und Reis-Chip
*Fried fillet of salmon trout with grilled tomato, rice cream
and tapioca chip*
39

Knuspriger Duroc Schweinebauch

mit eingelegten Radieschen, Apfel, Perlzwiebel und
Erbsenpüree
*Crispy Duroc pork belly with pickled radishes, apple, pearl
onion and pea puree*
34

DESSERTS

Mille feuille

von Waldbeeren
Mille feuille from wild berries
12

Joghurtcrème

mit Gingerbread, Rhabarber
& Meringue
*Yogurt with gingerbread, rhubarb and
meringue*
10

Sorbet des Tages *vegan*

Sorbet of the day
4

Pornstar Martini

*(Vodka, Passionsfrucht,
Vanillesirup, Crémant)*
15

COCKTAILS

Bahama Mama

(Dark Rum, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine)

13

Pornstar Martini

(Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Crémant)

15

Saltburn

(Vodka, Cointreau, Zitrone, Ananas, Champagner, Eiweiß, Meersalz)

17

El Camino

(Mezcal, Woodfort Rye Whiskey, Dom Benedictine, Peychaud's Bitter)

17

Sloe Gin Fizz

(Gin, Sloe Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda)

13

French 75

(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagner)

18

Old Cuban

(Rum, Champagner, Limettensaft, Zucker, frische Minze)

19

Thyme-Basil-Smash

(Gin, Zitrone, Zuckersirup, Thymian, Basilikum)
auch alkoholfrei möglich/also non-alcoholic version

13

HIGHBALLS/SPECIALS

Limoncello Spritz

(Limoncello, Prosecco, Soda)

10

Lillet Spritz

(Lillet, Prosecco, Soda)

12

Porto Tonic

(weißer Port, Limette, Tonic)

12

Pimm's Cup

(Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange & Zitrone, Minze)

11

Dark & Stormy

(Gosling Rum, Limettensaft, Spicy Ginger)

13

Horses Neck

(Whiskey, Ginger Ale, Angustora Bitter)

12

London Mule

(Gin, Limettensaft, Ingwerbier, Gurke, Angustora Bitter)

12

Homemade Lemonade alcohol-free

(Zitrone, Ingwer Jam, Limejuice, Zuckersirup, Soda)

10

OSTERBERGER

MITTE

„Das Osterberger ist ein Treffpunkt für all diejenigen, die das Leben in vollen Zügen genießen wollen. Wir bieten einen Raum für ausgedehnte Zeit und reichen dabei Speisen von bester Qualität mit persönlich kuratierten Weinen.

Wir sind glücklich, wenn Sie – zusammen mit ihren Lieblingsmenschen – bei uns einen rundum schönen Abend haben...”

*Ihre Gastgeber Thorsten und Stefan Osterberger
& das gesamte Team*

FAMILY & FRIENDS EVENTS

Wir feiern Ende Mai unser 4-jähriges mit einem Family & Friends Dinner & Dance-Abend. Infos gibt es in Kürze auf unserer Webseite oder über unseren Newsletter für Special-Events.

Über den Code direkt in die Mailing-Liste eintragen!



*Das Osterberger ist der ideale Ort für Veranstaltungen von 10 bis 80 Personen.
Wir freuen uns über Ihre Anfrage an office@osterberger.de*

*Keine Barzahlung – Cards only
Wir akzeptieren alle EC- und Kreditkarten*

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22
Please tag us on Instagram: [@osterberger_mitte](https://www.instagram.com/osterberger_mitte)