

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters

- Eingelegte Mairübchen** vegan
mit Pumpernickel, Aioli und Petersiliencreme 9
Pickled turnips vegan with *pumpernickel, aioli and parsley cream*
- Tataki vom Roastbeef**
mit Chili, geräucherter Mayonnaise und Frühlingszwiebeln 15
Tataki of roast beef with *chili, smoked mayonnaise and spring onions*
- Färöer Lachs Tartare**
mit eingelegter Salatgurke, Keta Kaviar, grünem Apfel und kandiertem Ingwer 17
Faroe salmon tartar with *pickled cucumber, keta caviar, green apple and candied ginger*

Vorspeisen oder Hauptgerichte / Starters or Main Courses

- Steak Tartare**
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
mit Sesam, Erbsenpüree, Pastinaken und Dijon-Senf-Schaum 12 | 19
Baked turnip cabbage vegan with *sesame seeds, pea puree, parsnips and Dijon mustard sauce*
- Ofenpaprika** vegan 14 | 22
mit Falafel, Hummus und Sesamöl
peppers vegan with *falafel and hummus*

Hauptgerichte / Main Courses

- Gebratene Fjord Forelle** 35
mit Chimichurri, Beurre blanc, Bärlauchcreme und Kartoffel-Mille-Feuille
Fried fjord trout with *chimichurri, beurre blanc, wild garlic cream and potato mille feuille*
- Gebratenes Perlhuhn** 33
mit Karottenpüree, Edamame und Misoschaum
Guinea fowl with *carrot puree, edamame and miso foam*

OSTERBERGER

MITTE

Hauptgerichte / Main Courses

Entrecôte von der deutschen Färsche <i>Entrecôte of German beef</i>	240 g	34
Dry Aged Rinderfilet von der deutschen Färsche (28 Tage am Knochen gereift) <i>Dry-aged beef fillet from Germany</i>	200 g	49
Roastbeef Sous-vide für 2 Personen von der Simmentaler Färsche <i>Roast beef sous-vide for 2 persons from the Simmental heifer</i>	450 g	67
Portweinjus <i>Port wine jus</i>		4
Grüne Peffersauce <i>green pepper jus</i>		4
Kräuterbutter <i>herb butter</i>		3
Sauce Béarnaise <i>Sauce Bernaise</i>		5
Nussbutter <i>nut butter</i>		3
Hausgemachte Pommes frites <i>French fries</i>		5
La Ratte Kartoffeln <i>la ratte potatoes</i>		4
Getrüffelte Stampfkartoffeln <i>truffled mashed potatoes</i>		7
Portionen deutscher Spargel <i>Servings of German asparagus</i>		14
Buntes Frühlingsgemüse <i>Colorful spring vegetables</i>		5
Beilagensalat mit Tomaten und Kernen <i>Side salad with tomatoes and seeds</i>		5

Desserts

Käsevariation Langres, Valençay, Allgäuer Bergkäse von Baldauf (12 Monate gereift) mit Feigensenf, Nüssen und Focaccia <i>Cheese variation Langres, Valençay, Allgäu mountain cheese (matured for 12 months) with fig mustard, nuts and focaccia</i>		19
Mango Tartelette mit weißer Schokolade und Limettenschaum <i>Mango Tartelette with white chocolate and lime sauce</i>		10
Joghurteis mit frischen Waldbeeren und Baiser <i>Yogurt ice cream vegan with fresh wild berries and meringue</i>		9
Sorbet des Tages vegan <i>Sorbet of the day vegan</i>		4
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker <i>Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar</i>		14