

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

1/6/12 Fine de Claire Austern aus der Bretagne mit Schalotten-Vinaigrette <i>1/6/12 Fine de Claire oysters from Bretagne with shallot vinaigrette</i>	5/25/40
Crèmesuppe von der Artischocke (vegan) <i>Artichoke cream soup (vegan)</i>	10
Rote Bete Carpaccio mit gepickeltem Gemüse, Feta und Walnüssen <i>Beetroot carpaccio with pickled vegetables, feta and walnuts</i>	14
frische Pilze mit Butter, Schalotten, Petersilie (auch vegan) <i>Fresh mushrooms with butter, shallots, parsley (also vegan)</i>	13
Gebackener Rosenkohl, Salat, Limetten-Schmand <i>Baked Brussels sprouts, salad, lime sour cream</i>	12
Tartar vom Faröer Lachs mit Avocado, Schalotte, Teriyaki und Sesam <i>Faroe Islands salmon tartare with avocado, teriyaki and sesame seeds</i>	16
Steak Tartare vom irischen Weiderind, gebeiztes Eigelb, Kapern, Focaccia-Chip <i>Steak tartare from Irish pasture-fed beef, pickled egg yolk, capers, focaccia chip</i> <i>mit hausgemachten Pommes frites/ with homemade fries</i>	18 +6

Hauptgerichte / Main Courses

Gnocchi mit frischen Pilzen, Petersilie, Rahm (auch vegan) <i>Gnocchi with fresh mushrooms, parsley, vegan cream (vegan)</i>	14/20
Filet vom Kabeljau, Ratatouille, Paprikaschaum <i>Fillet of cod, ratatouille, sweet pepper foam</i>	28
Moules frites (Miesmuscheln, Gemüse-Kräuter-Sud, Weißwein, Pommes frites) <i>Moules frites (mussels, vegetable and white wine sauce, french fries)</i>	25
Brandenburger Gänsekeule aus dem Ofen, Kartoffelkloß, Rotkohl und Orangenjus <i>Oven-baked leg of goose with potato dumplings, red cabbage and orange jus</i>	39
Roastbeef von der deutschen Färse, Blumenkohlpüree, Wirsing, Jus <i>Roast beef from German heifer, cauliflower puree, savoy cabbage, jus</i>	34
Hirschrücken aus der Prignitz, Kartoffelpüree, gebratene Waldpilze, Maronenjus <i>Saddle of venison from the Prignitz, mashed potatoes, roasted wild mushrooms, chestnut jus</i>	42

für Kinder / for kids

Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Limetten-Schmand <i>Homemade fish fingers with chips and lime sour cream</i>	15
Pasta mit Tomatensauce oder Butter <i>Pasta with tomato sauce or butter</i>	10

Dienstag-Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22 Instagram: @osterberger_mitte

OSTERBERGER

MITTE

Dessert

Schokoladen-Tartelette mit Waldbeeren-Ganache <i>Chocolate tartlet with wild berry ganache</i>	10
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Vanilla ice cream with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>	9
Kokos-Cassis-Sorbet mit Cassis-Thymian-Sauce (vegan) <i>Coconut and cassis sorbet with cassis and thyme sauce (vegan)</i>	5
Ganzer Camembert aus dem Ofen mit Weintrauben, Rosmarinhonig, Pinienkerne <i>Oven-baked Camembert with grapes, rosemary honey and pine nuts</i> für zwei Personen / <i>for two people</i>	16
Espresso Martini	13
Pornstar Martini	13

Donnerstag-Special / Thursday-Special Steak frites

Rosa gebratene Steakhüfte vom irischen Weiderind, Sauce béarnaise, Pommes frites
Pink roasted steak rump of Irish pasture-fed beef, béarnaise sauce, French fries
29

Am Samstag, den 7. Dezember 2024 feiern wir – zusammen mit Antje von House of Oysters– bei Austern, Champagner und DJ auf unserer Terrasse mit Blick auf die Elisabethkirche von 16 - 20 Uhr die Adventszeit.

Neben Austern und Champagner (Special Preis 0,75 L für 50 Euro) servieren wir hausgemachten Glühwein und heiße Minestrone.

Wer noch auf der Suche nach Geschenken ist, kann auf unserem kleinen feinen Weihnachtsmarkt shoppen. Hier findet ihr besondere Stücke von Manufakturen aus unserer Nachbarschaft.

On Saturday, 7 December 2024 we will celebrate - together with Antje from House of Oysters - with oysters, champagne and DJ on our terrace with a view of St Elisabeth's Church from 4 - 8 pm. In addition to oysters and champagne (special price 0.75l for 50 euros) we serve homemade mulled wine and hot minestrone. If you're still looking for presents, you can shop at our small, fine Christmas market. Here you will find special items from manufacturers in our neighbourhood.

Family & Friends - Gänseessen

am Montag, den 9. Dezember 2024
von 18:30-22:30 Uhr

Infos & Reservierung ww.osterberger.de

on Monday the 9th of December 2024 from 18:30-22:30

Info & reservation ww.osterberger.de

**Bei uns können Sie feiern - von 10 bis 80 Personen.
Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten
oder Weihnachtsfeiern**

Anfragen bitte an: office@osterberger.de

We also cater for parties from 10 to 80 people. Family celebrations, company events, weddings or Christmas parties

Please send enquiries to: office@osterberger.de

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

WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: 20osterberger22 Instagram: @osterberger_mitte