

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Crèmesuppe von der Artischocke (vegan) Artichoke cream soup (vegan)	10
Bunte Karotten mit Harissa auf Hummus (vegan) Colourful carrots with harissa on hummus (vegan) <i>mit Feta / with feta cheese</i>	10/16 +5
frische Pilze mit Butter, Schalotten, Petersilie (auch vegan) Fresh mushrooms with butter, shallots, parsley (also vegan)	15
Rote Bete Carpaccio mit gepickeltem Gemüse, Feta und Walnüssen Beetroot carpaccio with pickled vegetables, feta and walnuts	14
Gebackener Rosenkohl, Radicchio, Limetten-Schmand Baked Brussels sprouts, radicchio, lime sour cream	12
Tartar vom Faröer Lachs mit Avocado, Schalotte, Teriyaki und Sesam Faroe Islands salmon tartare with avocado, teriyaki and sesame seeds	16
Steak Tartare vom irischen Weiderind, gebeiztes Eigelb, Kapern, Focaccia-Chip Steak tartare from Irish pasture-fed beef, pickled egg yolk, capers, focaccia chip <i>mit hausgemachten Pommes frites/ with homemade fries</i>	18 +6

Hauptgerichte / Main Courses

Gnocchi mit frischen Pilzen, Petersilie, Olivenöl (vegan) Gnocchi with fresh mushrooms, parsley, olive oil (vegan) <i>mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns</i>	20 +8
Filet vom Kabeljau, Ratatouille, Paprikaschaum Fillet of cod, ratatouille, sweet pepper foam	28
Moules frites (Miesmuscheln, Gemüse-Kräuter-Sud, Weißwein, Pommes frites) Moules frites (mussels, vegetable and white wine sauce, french fries)	25
Duroc Schweinebauch auf Chili-Tamarinden-Creme, karamellisierter Lauch, Salat Duroc pork belly on chilli-tamarind cream, caramelised leek, Lettuce	25
Gänsekeule aus dem Ofen, Kartoffelkloß, Rotkohl und Orangenjus Oven-baked leg of goose with potato dumplings, red cabbage and orange jus	39
Roastbeef von der deutschen Färse, Blumenkohlpüree, Wirsing, Jus Roast beef from German heifer, cauliflower puree, savoy cabbage, jus	34
Hirschrücken aus der Prignitz, Kartoffelpüree, gebratene Waldpilze, Maronenjus Saddle of venison from the Prignitz, mashed potatoes, roasted wild mushrooms, chestnut jus	42

für Kinder / for kids

Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Limetten-Schmand Homemade fish fingers with French fries and wasabi mayo	15
Pasta mit Tomatensauce oder Butter Pasta with tomato sauce or butter	10

Dessert

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

Mousse au Chocolat Valrhona Valrhona chocolate mousse	7
Schokoladentarte mit Zimt-Pflaumen Chocolate tart with cinnamon-plums	10
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Vanilla ice cream with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil	9
Sorbet des Tages (vegan)	4
Ganzer Camembert aus dem Ofen mit Weintrauben, Rosmarinhonig, Pinienkerne Oven-baked Camembert with grapes, rosemary honey and pine nuts für zwei Personen / for two people	18
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

Family & Friends - Gänseessen

am Mittwoch, den 13. November 2024

von 18:30-22:30 Uhr

Infos & Reservierung ww.osterberger.de

Family & Friends - Goose dinner with DJ on Wednesday, 13 November 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