

OSTERBERGER

MITTE

Kleine Auswahl aus unserer Getrankekarte

WEISSWEIN EMPFEHLUNG		0,75 l
2021 Scheurebe „Independent“, Weingut Huff-Doll, Rheinhessen		30,00
OFFENE SCHAUMWEINE	0,1 l	0,75 l
Champagner Abel� 1757, Brut	15,00	89,00
Crémant de Loire, Ladubay, Brut	10,00	49,00
CHAMPAGNER		
Nicolas Feuillatte, Collection Organic, Extra Brut		120,00
Bollinger Special Cuvée, Brut		150,00
Abel� 1757, Blanc de Blancs Brut		135,00
ROSÉ CHAMPAGNER		
Bollinger Ros�, Brut		180,00
Abel� 1757, Brut Rosé		135,00
COCKTAILS		
Pornstar Martini (Passionfrucht, Vodka, Vanillesirup, Crémant)		13,00
Negroni (Gin, Campari, roter Vermut).		13,00
Whiskey Sour (Bourbon, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, Eiwei�)		14,00
Espresso Martini (Vodka, Kaffeelik�r Espresso)		13,00
Pisco Sour (Pisco, frischer Limettensaft, Eiwei�, Zucker)		14,00
LONGDRINKS		
London Mule / Vodka Mule		12,00
Skinny Bitch (Vodka Soda)		10,00
Limoncello Spritz		10,00
Vermut Ros� Tonic		12,00
Porto Tonic		12,00
OFFENE WEINE	0,15 l	0,75 l
WEISS		
2022 Grauburgunder Weingut Pfaffmann, Pfalz	8,00	39,00
2021 Riesling „Schiefer“, Maximin Gr�nhaus, Mosel	7,50	35,00
2022 Sancerre, Domaine la Villaudiere, Loire	12,00	56,00
2021 Côtes du Rhône Sablet, Domaine de Piaugier, Rhône	10,00	49,00
Riesling dry „alkoholfrei“ Weingut J. Leitz, Rheingau	7,50	35,00
ROSÉ		
2022 Ros�, Weingut Meier, Pfalz	7,50	35,00
2022 Sancerre, Domaine la Villaudiere, Loire	12,00	56,00
ROT		
2019 Zweigelt, Johanneshof Reinisch, Thermenregion	7,50	35,00
2021 Pinot Noir, Louis Latour, Bourgogne	12,00	56,00
2017 Château Le Bourdieu Cru Bourgeois, Médoc	11,00	50,00
2020 Côtes du Rhône „La Grange“ de Piaugier, Rhône	8,00	39,00

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

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

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

Terrine vom Zander & Lachs mit Riesengarnele und Salat Pikeperch & salmon terrine with king prawns and salad	19
Thunfisch Tatar mit Teriyaki, Sesam, grüne Papaya Tuna tartare with teriyaki, sesame, green papaya	17
Gartengurke, Kräuter-Schmand, Chili, Dill Cucumber salad, herb sour cream, chili	10
Frische Pfifferlinge, Butter, Schalotten, Petersilie (auch vegan) Fresh chanterelles, butter, shallots, parsley (vegan possible)	14
Burrata, karamellierte Pfirsiche, geröstete Kerne, Zitrone, Rosmarin Burrata, caramelized peach, roasted seeds, lemon, rosemary	14
Steak Tartare vom irischen Weiderind, Eigelb, Kapern, Focaccia-Chip Steak tartare from Irish pasture-fed beef, egg yolk, capers, focaccia chip	18

Hauptgerichte / Main Courses

Risotto mit frischen Pfifferlingen Risotto with fresh chanterelle mushrooms	20
mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns	+8
gerösteter Blumenkohl, Tomaten, Chimichuri (vegan) Cauliflower, cherry tomatoes, chimichuri (vegan)	14/22
Filet vom Zander, Blattspinat, La Ratte Kartoffeln, Weißweinschaum Pikeperch fillet, leaf spinach, La Ratte potatoes, white wine foam	28
Ganze Seezunge (600g) in Butter gebraten, Sommergemüse und Beurre blanc hole sole fried in butter, summer vegetables and beurre blanc	56
Gebratene Maispoularde, Fenchelsalat und Rote Bete Püree Roasted corn poulard, fennel salad and beet puree	26
Duroc Schweinebauch, Radieschen-Apfel-Salat, Erbsenpüree und Beurre blanc Duroc pork belly, radish and apple salad, pea puree and beurre blanc	25
Gebratenes Roastbeef von der deutschen Färse, Chimichuri und Pommes frites Roasted roast beef from German heifer, chimichuri and French fries	36
Gebratenes Rinderfilet von der irischen Färse, getrüffeltes Selleriepüree, Broccoli Roasted fillet of Irish heifer beef, truffled celeriac puree, broccoli	49

Desserts

Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Vanilla ice cream with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil	8
Sorbet des Tages (vegan)	4
Erdbeermousse Strawberry mousse	9

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

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