

OSTERBERGER

MITTE

Vorspeisen / Starters/ Snacks

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

Hauptgerichte / Main Courses

Gnocchi mit frischen Pilzen, Parmesan, Petersilie	14/20
Gnocchi with fresh wild mushrooms in cream, herbs	
<i>mit gebratenen Rotgarnelen/ with fried red prawns</i>	+8
Filet vom Kabeljau, Ratatouille, Paprikaschaum	28
Fillet of cod, ratatouille, sweet pepper foam	
Moules frites (Miesmuscheln, Gemüse-Kräuter-Sud, Weißwein, Pommes frites)	25
Moules frites (mussels, vegetable and white wine sauce, french fries)	
Duroc Schweinebauch auf Chili-Tamarinden-Creme, karamellisierter Lauch	25
Duroc pork belly on chilli-tamarind cream, caramelised leek	
Gänsekeule aus dem Ofen, Kartoffelklöße, Rotkohl und Orangenjus	39
Oven-baked leg of goose with potato dumplings, red cabbage and orange jus	
Roastbeef von der deutschen Färse, Blumenkohlpüree, Wirsing, Jus	34
Roast beef from German heifer, cauliflower puree, savoy cabbage, jus	
Hirschrücken aus der Prignitz, Kartoffelpüree, gebratene Waldpilze, Maronenjus	42
Saddle of venison from the Prignitz, mashed potatoes, roasted wild mushrooms, chestnut jus	

für Kinder / for kids

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

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

Mousse au Chocolat Valrhona mit Zimt-Pflaumen Valrhona chocolate mousse with plums	7
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	14
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