

OSTERBERGER

MITTE

| | | |
|--|---------|---------|
| Kürbissuppe (L,O) mit Kokos, Kernöl und Kürbiskernen <i>pumpkin soup with coconut, seed oil and pumpkin seeds</i> | | 10 |
| <i>wahlweise mit zwei Black Tiger Garnelen (B)</i> <i>optionally with two Black Tiger prawns</i> | | 8 |
| Ceviche vom Rotbarsch (D,L,M,O) mit Koriander, Rote-Bete-Carpaccio und roh mariniertem Kürbis <i>Redfish ceviche with coriander, beetroot carpaccio and raw marinated pumpkin</i> | | 14 23 |
| Steak Tartare (A,D,FL,M,N,O) vom irischen Weiderind mit Bio-Eigelb und Focaccia-Chip <i>Steak tartare of Irish cattle with organic egg and focaccia chip</i> | ab 100g | 12 |
| <i>wahlweise mit Imperial Gold Kaviar</i> <i>optionally with Imperial Gold Caviar</i> | 10g | 20 |
| Gebratener Ziegenkäse vegetarisch (A,F,G,M,O) mit eingelegter Nashi-Birne, Frisée und gerösteten Walnüssen <i>Fried goat cheese with pickled Nashi pear, frisée and roasted walnuts</i> | | 14 |
| Gerösteter Miso-Blumenkohl vegan (F,H,L,O) mit Hummus, Roter Bete und Schnittlauchöl <i>Roasted miso cauliflower with hummus, beetroot and chive oil</i> | | 13 23 |
| Gebratene Schwarzwurzel vegan (F,L,M,O) mit Schnittlauch-Emulsion, Süßkartoffelpüree, karamellisierten Schalotten, Physalis und schwarzem Knoblauch <i>Fried salsify with chives emulsion, sweet potato puree, caramelized shallots, Physalis and black garlic</i> | | 13 23 |
| Gebratener Kabeljau (A,D,F,G,L,O) mit lauwarmer Zucchini, Steckrübenpüree, Rosenkohl und Weißweinschaum <i>Fried cod with lukewarm zucchini, turnip puree, Brussels sprouts and white wine foam</i> | | 29 |
| <i>wahlweise mit Imperial Gold Kaviar</i> <i>optionally with Imperial Gold Caviar</i> | 20g | 40 |
| Bouillabaisse (B,D,L,O) mit Jakobsmuschel, Black Tiger Garnelen, Fisch des Tages und Sauce Rouille <i>Bouillabaisse with scallops, black tiger prawns, fish of the day and rouille sauce</i> | | 26 |
| Himmel und Erde (A,G,O) Blutwurst vom <i>Blutwurstritter</i> aus Neukölln mit Apfel-Chutney, Kartoffelschaum und Röstzwiebeln <i>Traditional blood sausage from Blutwurstritter Neukölln, apple chutney, potato espuma and fried onions</i> | | 18 26 |
| Rosa gebratener Hirschrücken (A,F,G,L,O) mit Sous Vide Kohlrabi, geflammtem Apfel, Pastinaken-Püree und Jus <i>Pink roasted saddle of deer with sous vide kohlrabi, flamed apple, parsnip puree and jus</i> | | 34 |

OSTERBERGER

MITTE

Rosa gebratene Entenbrust (A,F,L,O)
mit Pak Choi, Schmor-Karotten und Granatapfeljus 29
Pink roast duck breast with pak choi, braised carrots and pomegranate jus

Entrecôte
vom freilaufendem Weideochsen aus Irland, 240 g 32
Entrecôte of the free-roaming grazing ox from Ireland

Rinderfilet
vom deutschen Jungbullen 200 g 38
Fillet of beef of young bull from Germany

1. Portweinjus | *Port wine jus* (L,O) 5
2. Grüne Peffersoße | *green pepper jus* (L,O) 5
3. Sauce Béarnaise | *Sauce bernaïse* (C,M,L,O) 5
4. Streichholzpommes | *French fries* 5
5. La Ratte Kartoffeln | *la ratte potatoes* (G,L) 5
6. Gemüse | *mixed vegetables* (G,L) 6
7. Beilagensalat | *side salad* (A,F,M,O) 5
8. Rosenkohl mit Bauchspeck | *Brussels sprouts with bacon* (G,L) 6

Dessert

Variation vom Kürbis (O)
Kürbiskern-Eis, gepickelter Kürbis und geschmorter Kürbis 12
Variation of the pumpkin: Pumpkin seed ice cream, pickled pumpkin and braised pumpkin

Baba au Rhum (G)
mit Vanilleeis, Chantilly und Orangenscheibe 12
Baba au rhum with vanilla ice cream, Chantilly and orange slice

Schokoladorsbet (A)
mit Maracujaschaum und -crumble 8
Chocolate sorbet with passion fruit espuma and crumble

Bar Food

Nocellara Oliven | *Nocellara olives* 4
Rauchmandeln | *smoked almonds* 4

Deklarationspflichtige Allergene A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier von Geflügel, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch von Säugetieren, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeloxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Keine Barzahlung – wir akzeptieren alle EC- und Kreditkarten. Cards only
WLAN | OSTERBERGER GUEST | Passwort: ostern2020