



RESTAURANT ODERBERGER

B E R L I N



DIENSTAG – SAMSTAG
18.00 H – 24.00 H

WWW.RESTAURANT-ODERBERGER.DE



RESTAURANT ODERBERGER



#RESTAURANTODERBERGER

REGIONAL-SAISONAL

Gutes Essen muss nicht von weit herkommen. Wir beziehen unsere Zutaten hauptsächlich von Lieferanten aus Berlin und Brandenburg. Einen Überblick bekommen Sie hier:



ZUTATEN AUS DER REGION

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|------------------------|
| 1 | Linumer Wiesenkalb | 7 | Märkische Höfe Beelitz |
| 2 | Ruppiner Weidelamm | 8 | Werder Frucht |
| 3 | Lamm aus der Uckermark | 9 | Gartenbau Trog |
| 4 | Brandenburger Frucht Handel | 10 | Fisch aus Rottstock |
| 5 | Wild aus der Schorfheide | 11 | Fleisch aus Saalow |
| 6 | Schwein aus dem Havelland | | |

DIT IS BERLIN

•••

VORSPEISEN

Römersalatherzen	12
getrocknete Tomaten / Praline vom Apfelschwein / Parmesan	
Wildkräutersalat (vegan)	11
Gurken / Radieschen / Paprika / Karotten / Kerne / Nüsse / Himbeervinaigrette	
Himmel und Erde (vegan)	9
Kartoffel-Karotten-Rösti / Zwiebeln / Apfel / Süßholzsoße	
Himmel und Erde	12
Blutwurst / gebratene Zwiebeln / Kartoffelstampf / Apfel	
Saiblings-Tatar	10
Pumpnickel / Spreewälder Gurkensalat / Meerrettichmayonnaise	

SUPPE

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe (vegetarisch)	7
Blutwurstkrapfen oder vegetarische Krapfen / Croûtons /Apfelspalten	

HAUPTGERICHTE

Kalbsklößchen Königsberger Art	19
Kartoffelperlen / Kapernäpfel / Rote Bete / Speck	
Haxe	18
gebackene Zwiebeln / Erbsen-Minz-Püree / Sandkartoffeln	
Graupenrisotto (vegetarisch oder vegan)	18
saisonales Gemüse	
Speck-Zander	22
Linsen / Senfsoße / Selleriepüree	

DESSERT

Berliner Luft Küchlein (vegetarisch)	8
Minzpesto / flambierte Himbeeren / Schokohippe	
Käseauswahl von der "Gläsernen Molkerei" (vegetarisch)	11
Apfel-Kürbis-Chutney / Weintrauben	

BERLIN ALS 3-GANG-MENÜ	39
mit alkoholfreier- oder Bierbegleitung	50
mit korrespondierender Weinbegleitung / 3 mal 0,1l	60

Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter