



RESTAURANT ODERBERGER

B E R L I N



DIENSTAG – SAMSTAG
18.00 H – 24.00 H

WWW.RESTAURANT-ODERBERGER.DE



RESTAURANT ODERBERGER



#RESTAURANTODERBERGER

Das Restaurant ODERBERGER serviert feine, regionale Küche, mit dem Fokus auf ausgewählten deutschen Weinen und Spezialitäten aus Berlin und Brandenburg. Das Restaurant ist ein Ort mit Geschichte: Sie sitzen im ehemaligen Heizkraftwerk des historischen Stadtbades Oderberger Straße – damals wie heute ein eindrucksvoller Raum mit insgesamt 15 Metern Deckenhöhe.

Das Hotel Oderberger ist ein Boutiquehotel mit 70 Zimmern, 5 Turmsuiten und 2 Apartments. Die Zimmer liegen im historischen Vorderhaus und in den Seitenflügeln des Stadtbades und haben teilweise direkten Zugang zu den Innenhöfen. Highlight ist die imposante Schwimmhalle, ein Pool in kathedralenhafter Architektur, der sowohl für Hotelgäste als auch für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Der Clou – aus dem 20 Meter langen und knapp über 10 Meter breiten Pool wird im Nu eine tolle Event-Location:

Der Poolboden kann nach oben gefahren werden und Sie können sprichwörtlich auf dem Wasser feiern. Eine wirklich außergewöhnliche Location für Galas, Konferenzen, Feiern, Fotoshootings und Hochzeiten.

GESCHICHTE

Das Stadtbad Oderberger wurde 1898 vom Architekten Ludwig Hoffmann konzipiert, um den damals rasant wachsenden Bezirk Prenzlauer Berg mit öffentlichen Einrichtungen zu versorgen. 1986 musste das Bad schließen, seitdem ist hier niemand mehr geschwommen. 2012 begann die Sanierung des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes, seit Januar 2016 ist das Hotel Oderberger Berlin geöffnet.

1902: Eröffnung als "Volksbadeanstalt"

1945: Das Bad übersteht den Krieg ohne größere Schäden

1986: Schließung des Bades aufgrund von Rissen im Beckenboden

1989: Eine Bürgerinitiative, gegründet von Bernd Holtfreter, sorgt für den Erhalt des Stadtbades

1994: Künstler um den Galeristen Wolfgang Krause nutzen das Bad für Ausstellungen

2011: Verkauf des Stadtbades an das GLS Sprachenzentrum (Dr. Hans-Dieter und Barbara Jaeschke)

2012: Beginn der Sanierung

2016: Re-opening als Hotel Oderberger Berlin mit 70 Zimmern, 2 Apartments und 10 Seminarräumen

ODERBERGER MENUES

•••

Berlin Menue

3-Gang-Menue	39
4-Gang-Menue	49

Überraschungsmenue

3-Gang-Menue	45
4-Gang-Menue	55

Getränkebegleitung

	3-Gang	4-Gang
Wein	21	28
Bier	11	15
Alkoholfrei	11	15

WEINEMPFEHLUNG

•••

2017 Riesling GROSSES GEWÄCHS 0,75l 66
FORSTER UNGEHEUER

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

"Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer." kaluerte Otto von Bismark – was nicht wenig zur Popularität des Weines dieser Lage beitrug. Charakteristisch ist die Kraft und die Würzigkeit, die auch beim 2017er den Ton angeben. Trocken ausgebaut mit einem mineralischen Unterton, feinen und weichen Nuancen und einem langen und schönen Abgang von grünen und gelben Zitrusfrüchten.

Das traditionsbewusste Weingut Reichsrat von Buhl legt äußersten Wert auf die Herkunft der Traube. Diese wächst in leichter Hangneigung in der beliebten Pechsteiner Lage in der pfälzischen Mittelhaardt. Hier kann eine ideale Erwärmung des Basaltbodens gewährleistet werden, denn dank der vielen sonnigen Stunden in dieser Region kann das Gestein die Sonnenwärme besonders gut und lange speichern.

4-GANG BERLIN MENUE

MIT WEINBEGLEITUNG

77

...

Aal Grün

Geräucherter Aal / gebeiztes Eigelb / Salzzitrone / Malzbirne /
Gurke / Dill / Blutampfer

2017 Wirsching Rosé Q.b.A.

0,11

Weingut Wirsching, Franken

*trocken / ein frischer, feiner Cuvée aus Spätburgunder und Portugieser,
im Duft frisch und fruchtig, im Mund jugendlich und erfrischend*

Jägerschnitzel

Brühwurst / Petersilie / Kartoffel / Paprika / Tomate

2017 Volkach Silvaner Kabinett Q.b.A.

0,11

Weingut Max Müller, Franken

*trocken / Aromen von weißem Pfirsich, Mandarine und einem Hauch von
Blütenduft verleihen diesem fränkischen Silvaner eine zarte Frische,
am Gaumen im Nachhall leichte Mandelnoten*

Königsberger Klopse

Kartoffelperlen / Kaper / Speck / Rote Beete / grüner Apfel

2017 Riesling GROSSES GEWÄCHS FORSTER UNGEHEUER

0,11

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

*trocken / Charakteristisch ist die Kraft und feine Würzigkeit, die auch beim
2017er den Ton angeben. Ein mineralischer Unterton, feine und weiche Nuancen
und ein langer und schöner Abgang von grünen und gelben Zitrusfrüchten*

Kalter Hund

Keks / Schokolade / Butter / Cassis / Honig

2015 Spätburgunder Spätlese Q.b.A.

0,11

Weingut Ernst Bretz, Pfalz

*auf höchstem Niveau lieblich ausgebaut, leicht und fruchtig mit feinen
Aromen von Mandeln, reifen Beeren und frischen Johannisbeeren*

VORSPEISEN

•••

Vegan	9
Kopfsalat / Dashi-Petersilien Vinaigrette / kandierte Zitrone / Rettich / Kaper	
Fisch	11
Saiblings-Tatar / Pumpernickel / Spreewaldgurke / Wasabi-Mayonnaise	
Fleisch	12
Gänserillette / Landbrot / violetter Senf / Gurke	
Berlin "Aal Grün"	14
Geräucherter Aal / gebeiztes Eigelb / Salzzitrone / Malzbirne / Gurke / Dill / Blutampfer	

ZWISCHENGÄNGE

•••

Vegan	8
Rote Beete-Suppe / Meerrettichmilch / Cashew / Tofu	
Fisch	14
Gedämpfter Kabeljau / Schmorgurke / Estragon / Senfsaat / Sauerklee	
Fleisch "Himmel & Erde"	13
Blutwurst / Zartbitterschokolade / Apfel / Zwiebel / Kartoffel / Majoran	
Berlin "Jägerschnitzel"	12
Brühwurst / Petersilie / Kartoffel / Paprika / Tomate	

HAUPTSPEISEN

•••

Vegan	18
Dreierlei vom Kürbis / Zitronenöl / Flaschentomate / Ghoo Kresse	
Fisch	23
Zander / Speck / Linsen / Senfsauce / Sellerie	
Fleisch	28
Rosa Sauerbraten / schwarzer Knoblauch / Petersilie / Süßwein / Schalotten	
Berlin "Königsberger Klopse"	19
Kartoffelperlen / Kaper / Speck / Rote Beete / grüner Apfel	

DESSERTS

•••

Vegan "Apfelstrudel"	9
Apfel / Schlagsahne / Haselnuss / Limette / Matcha	
Käse	11
Käseauswahl von der „Gläsernen Molkerei“ / Süßwein / Verjus Trauben	
Schokolade	11
Weiße Schokolade / Fichtennadel / Topfen / Mandel / Hagebutte / Schafgarbe	
Berlin "Kalter Hund"	8
Keks / Schokolade / Butter / Cassis / Honig	