

# OSCAR's

• BRASSERIE MODERNE •

## VORSPEISEN

OSCAR's SALAT • 31 • H, J, N 

Wildkräutersalat / Eingelegter Kürbis / Granatapfel / Rote Bete /  
Walnuss-Quitten Vinaigrette

CLASSIC BEEF TATAR • als Vorspeise • 25 • als Hauptgang • 45 • A, C, G, J, N

Grüne Soße Mayonnaise / Eigelb Creme / Bruschetta  
als Hauptgang mit Süßkartoffel Pommes

LACHS CARPACCIO • 28 • D, G, N

Kräuter & Kresse / Zitronen Creme / Dill Schmand

TSARSKAYA AUSTERN pro stuck • 9 • M, N

Mignonette Pfeffer Vinaigrette / Zitrone

## SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE • 16 • A, G, I, N

Gruyere Käse Crouton

GERÖSTETE MARONENSUPPE • 16 • G, I, N

Enten Confit / Pastinaken Chips

## KLASSIKER

OSCAR's BLACK ANGUS BEEF BURGER • 35 • A, C, G, I, J, N


180 g saftig gegrilltes Rindfleisch / Speck-Zwiebel-Chili Marmelade /  
Brioche Sesam Bun / Cole Slaw / Pommes frites  
wahlweise mit Cheddar Käse

VEGANER BURGER • 28 • F, H, I, J, K, N 

Veganes Gemüse Patty / veganer Brioche Bun / Tomate / Hummus /  
rote Zwiebeln / Pommes frites

OSCAR's WIENER SCHNITZEL • 46 • A, C, G, J, N

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat / Preiselbeere-Kompott / Zitrone

CAESAR SALAD • 26 • A, C, D, G, J, N 

Romanasalat Herzen / Caesar Hausdressing / Parmesan Reggiano /  
Sauerteig Croutons

dazu gegrillte Black Tiger Garnelen • 12 • B

dazu gegrillte Maispouardenbrust • 9 •

dazu halbe geschnittene Avocado • 6 •

## HAUPTGERICHTE

ZANDERFILET • 45 • D, G, I, N


Saisonales Gemüse / Baby Spinat / Zitrus Beurre Blanc / Kräuteröl

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN • 39 • G, I, N

Trüffel Fregola / Junger Brokkoli / Quinoa-Zwiebel Crumble

SAFRAN RISOTTO • 33 • B, D, G, I, N

Grüner Spargel / Black Tiger Garnelen / Rucola

GEMÜSE TARTLETTE • 29 • A, E, F, G, H, J, N 

Hummus / Salat der Saison / Quitten-Walnuss Dressing

SPAGHETTI CARBONARA • 26 • A, G, I, N

Guanciale / Pecorino Romana / Bio Eigelb / Schwarzer Pfeffer

## VOM GRILL

BLACK ANGUS PRIME BEEF

Wir benutzen ausschließlich Prime Beef, das höchste  
Qualitätsstandards erfüllt.

RINDERFILET | 200 g • 55 •

RIB EYE | 300g • 65 •

ENTRECÔTE | 350g • 69 •

KALBSRÜCKENSTEAK 250g • 39 •

SUPRÊME VON DER KIKOK MAISPOULARDE 240 g • 37 •

Da unser Fleisch schonend gegart wird, möchten wir Sie auf eine  
Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten hinweisen.

## SAUCEN ZUR WAHL

PFEFFERRAHMSAUCE G, I, N, CAFÉ DE PARIS BUTTER G, I, J, N

KRÄUTERBUTTER G, ROTWEINJUS , BBQ SAUCE 

CHIMICHURRI  A, C, I, J, N ALLE SAUCEN • 3 •

## BEILAGEN

POMMES FRITES MIT FLEUR DE SEL ODER TRÜFFELSALZ ,

KARTOFFEL WEDGES , KARTOFFELPÜREE  G, BABY SPINAT ,

GRILLGEMÜSE , KLEINER CAESAR SALAD  A, C, D, G, J, N

ALLE BEILAGEN • 8 •

## DESSERTS

WEISSES SCHOKOLADEN KÜRBISMOUSSE • 16 • A, C, G, H


Kaffee Cremeux / Matcha Latte Gel / Tahiti Vanille Kürbis

GEWÜRZ CREME BRULEE • 16 • C, G, H

Zwetschgen Ragout / Schokoladen Eis

WARMES SCHOKOLADEN GATEAUX • 16 • A, F, H 

Himbeer- Thymian Sorbet / Holunderblüten Gel

VERSCHIEDENE EISSORTEN & SORBETS pro Kugel • 4 • C, G, H 

ERLESENE WEICKÄSESELEKTION AUS DER NORMANDIE • 32 • G, H, N 

Camembert de Normandie AOP / Munster Fermier AOP / Blue d' Auvergne AOP/  
Crottin de chavignol AOP / Comte Affine AOP / Birnensenf / Quittengelee /  
Walnüsse / Sauerteigbrot

Bitte informieren Sie Ihre Bedienung, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
von denen wir wissen müssen. Alle Preise sind in Euro (€) und erhalten die gesetzlichen MwSt.

 vegan  vegetarisch

A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch  
E: Erdnüsse

F: Soja  
G: Milch  
H: Schalenfrüchte  
I: Sellerie  
J : Senf

K: Sesamsamen  
L: Lupine  
M: Weichtiere  
N: Sulfid