

# 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 stück • 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 Maispoulardenbrust • 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

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

## 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 •

### SUPRÈME 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 WEICHKÄSESELEKTION AUS DER NORMANDIE • 32 • G, H, N

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

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: Sulfit