

OSCAR'S

• BRASSERIE MODERNE •

MEERESFRÜCHTE

FINE DE CLAIRE • pro Stück 9,50 • M, N
Mignonette Sauce / Zitrone

GEBACKENE GILLARDEAU AUSTERN • 4 Stück 38 • M, N
Saisonaler Salat / Knoblauch-Schnittlauch Dip / Zitrone

BIO BLACK TIGER GARNELEN • 4 Stück 29,50 • A, B, D, G, H, I, J, M, N
Gebraten in Café de Paris Butter / Chimichurri Mayonnaise /
Steinofen Baguette

VORSPEISEN

OSCAR'S SALAT • 31,00 • G, H, J, K, L, N 
Wildkräutersalat / Fenchel / Orange / Avocado / Kresse / Quinoa gepufft /
Zitronen Vinaigrette

CLASSIC BEEF TATAR • als Vorspeise 25,00 als Hauptgang 45,00 • A, C, G, H, I, J
Grüne Soße Mayonnaise / Eigelb Creme / Bruschetta

LACHS CARPACCIO • 28,00 • G, H, J, K, L, N
Wildkräutersalat / Safran-Zitronen Creme / Dill Schmand

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE • 16 • G, I, K, L, N
Gruyère Cheese Crouton

SPINATSCHAUMSÜPPCHEN • 17 • G, I, K, L, N
Garnelen / Chorizo / Kräuteröl

KLASSIKER

OSCAR'S BLACK ANGUS BEEF BURGER • 35 • A, C, G, N
180 g saftig gegrilltes Black Angus Beef / Speck-Zwiebel-Chili Marmelade /
Sesam Bun / Cole Slaw / Pommes frites
wahlweise mit Cheddar Käse

VEGANER BURGER • 28 • F, H, I, J, K, L 
Veganes Gemüse Patty / veganer Brioche Bun / Tomate / Hummus /
rote Zwiebeln / Pommes frites

OSCAR'S WIENER SCHNITZEL • 46 • A, C, G, I, J, N
Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat / handgerührte Preiselbeeren / Zitrone

CAESAR SALAD • 25 • A, C, D, G, J, N 
Romanasalat / italienischer Hartkäse / Croûtons

mit gegrillten BIO Black Tiger Garnelen • 37 • B

mit gegrillter Maispoularde • 34 •

HAUPTGERICHTE

ZANDERFILET • 45 • A, D, G, H, I, J, N
Frühlingsgemüse / Baby Spinat / Zitrus Beurre Blanc / Kräuteröl

GESCHMORTE BEEF RIBS • 39 • A, G, H, I, J, N
Frühlingslauch Kartoffel Püree / geröstetes Gemüse / Gremolata

ZIEGENKÄSE RAVIOLONI • 33 • A, C, G, H, N 
Parmesan Sauce / Bärlauch Pesto / geschmolzene Tomaten

GEMÜSE TARTLETTE • 29 • E, F, H, I, J, K, L, N 
Hummus / Rote Beete Falafel / Frühlingsalat

POT AU FEU VOM FISCH • 44 • B, D, I, N
Meeresfrüchte / Fisch / Möhren / Sellerie / Kartoffeln

VOM GRILL

BLACK ANGUS PRIME BEEF IRLAND
Irisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf auf der ganzen Welt und gilt als eine der besten Rindfleischsorten überhaupt. Wir benutzen ausschließlich Prime Beef Irland, 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** • 5 •

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** • 10 •

DESSERTS

KARAMELLISIERTES LIMONCELLO PARFAIT • 16 • A, C, G, H, N 
Rharbarber / Mandel-Schokoladen Crumble

MANGO PASSIONSFRUCHT CREMEUX • 18 • A, C, G, N
Himbeer- Zitronen Sorbet / Holunderblüten Gel

VERBENE PANNA COTTA • 16 • E, F 
Marinierte Erdbeeren / Zitronen Sorbet

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

ERLESENE WEICHKÄSESELEKTION AUS DER NORMANDIE • 32 • G, H, J, N 
Marolles Fermier / Camembert de Normandie / St. Paulin Fermier / Pont l'Eveque Fermier / Feigensenf / Walnussbrot

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.

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

 vegan

 vegetarisch