

SALATE

Kleiner Blattsalat der Saison	Großer Blattsalat der Saison
4,50 €	10,50 €
Astoria Caesar Salat Classic / Bacon / Parmesanspäne	
13,00 €	
wahlweise mit Kikok Hähnchenbrust	
15,00 €	
wahlweise mit Garnelen (4 Stk.)	
16,00 €	

VORSPEISEN

Ceviche vom tagesaktuellen Fisch Avocadocreme / Orangenvinaigrette Radieschen / Wildtomate
16,00 €
Antipasti / Culatello Schinken / Burrata / Cipolla
17,00 €
Handgeklopftes Carpaccio vom Rinderfilet Trüffel / Grana Padano / Wildkräuter
17,00 €
Gegrillte Jakobsmuscheln / Cognac-Schalotten-Butter Salicorne / Kartoffelmousseline
18,00 €
Tagliata di manzo / Rauke / Feigenmarmelade / Pinienkerne Grana Padano / Alter Balsamico
19,00 €

SUPPEN

Klare Tomaten Essenz / Safranhaube / Jakobsmuschel
9,00 €
Asiatische Hühner-Consommé / Udon-Nudeln Pak Choi / Buchenpilze
11,00 €

HAUPTGÄNGE

Tofu Thai-Curry
pikant fruchtige Currysauce
Jasmin Duftreis / Wok Gemüse / Sesam **vegan**
17,00 €

Gersotto / Jakobsmuschel Rogen
Schwarzer Knoblauch / karamellisierter Salicorne
18,00 €

Beef-Thai-Curry
Rinderfiletspitzen / pikant fruchtige Currysauce
Jasmin Duftreis / Wok Gemüse / Sesam
19,00 €

Fusiloni / Trüffelrahm
Morchel / Rauke / Cedro Zitrone **vegetarisch**
21,00 €

Raviolo / Ochschwanz / Fingermöhre / Kerbel
23,00 €

Astoria Wiener Kalbschnitzel
Wildpreiselbeeren/ Zitronen-Säckchen
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
23,50 €

Gegrillter Hummer / Cognac-Schalotten-Butter
Grüner Spargel / Kartoffelstampf
halber Hummer – 29,00 €
ganzer Hummer – 48,00 €

ABENDKARTE

Entscheiden Sie sich für Ihr Fleisch...

Wir servieren 1 Sauce nach Wahl zu jedem Fleischgericht.

Weitere Saucen und Beilagen berechnen wir pro Portion.

- | | |
|------------------------------|----------------|
| ➤ Kikok Hähnchenbrust | 13,00 € |
| ➤ Iberico Lomo | 18,00 € |
| ➤ Irische Lammtomahawks | 28,00 € |
| ➤ Neuseeland Entrecôte | 220g / 27,00 € |
| <i>whole grain-Fütterung</i> | 320g / 37,00 € |
| ➤ Neuseeland Rinderfilet | 200g / 31,00 € |
| <i>whole grain-Fütterung</i> | 300g / 41,00 € |

Saucen Ihrer Wahl...

- | | |
|----------------------------|--------|
| ➤ Mojo Verde | 2,50 € |
| ➤ Astoria Kräuterbutter | 2,50 € |
| ➤ Gremolata | 2,50 € |
| ➤ Peperonata | 2,50 € |
| ➤ Trüffel Mayonnaise | 3,00 € |
| ➤ Aioli | 3,50 € |
| ➤ Sauce Bernaise | 4,00 € |
| ➤ Portweinjus | 4,50 € |
| ➤ Cognac-Schalotten-Butter | 4,50 € |

Ihre Beilagen nach Wunsch...

- | | |
|-----------------------|--------|
| ➤ Kartoffelstampf | 4,00 € |
| ➤ Blattspinat | 4,00 € |
| ➤ Kartoffel-Gratin | 4,00 € |
| ➤ Wilder Brokkoli | 4,00 € |
| ➤ Baby-Gemüse | 4,50 € |
| ➤ Süßkartoffel-Pommes | 4,50 € |
| ➤ Sautierte Edelpilze | 5,00 € |
| ➤ Trüffel-Pommes | 5,00 € |
| ➤ Gersotto | 5,00 € |
| ➤ Salicorne | 5,50 € |

DESSERT UND KÄSE

3 Petit Fours 5,50 €

6 Petit Fours 8,50 €

9 Petit Fours 11,50 €

Zabaglione / Marsala / Beeren

10,00 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kirschen / Milchmädchen-Panna Cotta

11,00 €

Schokoladenfondue

frische Früchte / Callebaut-Schokolade

(Zartbitter, Vollmilch- oder weißer Schokolade)

16,00 €

Französischer Käse

Feigensenf / Baguette / Butter

Tomme de Savoie, Munster, Reblochon, Epoisses und Fourme d´Ambert

15,00 €

SORBET

Moscow Mule-Sorbet

Schwarze Johannisbeere-Essig-Sorbet

Zitrone-Basilikum-Sorbet

Erdbeer-Tonkabohnen-Sorbet

je Kugel

4,00 €

wahlweise aufgefüllt mit Prosecco, Champagner oder Wodka

dann je Kugel

7,50 €