

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Campari Orange / Soda	0,2l	7,10 €
Aperol Spritz	0,2l	7,70 €
Hugo	0,2l	7,70 €
Lillet Wild-Berry	0,2l	7,70 €

Schaumweine

Glas Prosecco	0,1l	5,10 €
Glas Sekt Schloss Vaux Brut	0,1l	5,90 €
Glas Crémant Bouvet-Ladubay	0,1l	7,20 €
Glas Crémant Bouvet-Ladubay rose	0,1l	7,90 €
Glas Champagner Roederer Brut Premier	0,1l	10,90 €

→ **Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.**

Softgetränke

Apollinaris Selection, feinperlig	0,25l	3,00 €
VIO naturell	0,25l	3,00 €
Apollinaris Selection, feinperlig	0,75l	8,00 €
VIO naturell	0,75l	8,00 €
Schweppes Lemon / Tonic / Ginger Ale	3);5);9) 0,2l	3,20 €
Fever Tree Prem. Indian Tonic/ Lemon	3);5);9) 0,2l	4,10 €
Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33l	3,90 €
Coca Cola / Zero / Light	1);2);4);9) 0,2l	3,10 €
Sprite, Mezzo Mix, Fanta	1);2);3);4);9) 0,2l	3,10 €

Vaihinger Saft

Ananas, Apfelsaft (naturtrüb), Cranberry		
Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orangensaft	0,2l	3,50 €
<i>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich</i>	0,3l	3,90 €

Biere vom Fass

Reissdorf Kölsch	0,2l	2,40 €
Reissdorf Kölsch	0,3l	3,20 €
Krombacher Pils	0,3l	3,90 €

Flaschenbiere

Maisel's Weisse Hefeweizen / alkoholfrei	0,5l	5,20 €
Reissdorf alkoholfrei	0,33l	4,10 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	4,10 €
Malzbier	0,33l	3,60 €

Heißgetränke

Café Crema		2,90 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Espresso Macchiato		2,70 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,90 €
BIO-Tee (verschiedene Sorten)		3,50 €

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inklusive der am Tag der Rechnungsstellung gültigen MwSt.



ABENDKARTE

SALATE

Kleiner Pflücksalat / Balsamico-Vinaigrette
5,80 €

Großer Pflücksalat / Balsamico-Vinaigrette
10,50 €

Astoria Caesar Salat Classic / Bacon / Parmesanspäne
14,00 €

wahlweise mit Gambas
je Stück 2,50 €

wahlweise mit Kikok Hähnchenbrust
+ 6,50 €

VORSPEISEN

Spargel-Wildtomatensalat/ Erdbeervinaigrette / Büffelmozzarella
Bärlauchgremolata

18,00 €

wahlweise mit Eismeergarnelen
24,00 €

Zweierlei vom Spargel im Parmamantel gebraten / Rauke / Pecorino /
karamalisierte Pinienkerne / Holunder-Balsamico Vinaigrette/
Bärlauch-Eiercreme Crostini

19,00 €

Ceviche von der Jakobsmuschel / gebeizter Lachs / Frisee
Sriracha-Mayonnaise / Kalamansi-Schaum

21,00 €

Rindercarpaccio / Wildkräuter / Feige / gerösteter Parmesan / alter Balsamico
21,00 €

SUPPEN

Getrüffelte Erbsencreme / Kartoffel-Mousseline / Safran-Schaum
9,00 €

wahlweise mit Jakobsmuschel +3,50 €

Spargelcreme / Orangen-Limonen Haube / Emmentaler-Käse Gebäck
11,00 €

HAUPTGÄNGE

Tagesaktuelle Fischempfehlung

Hausgemachte Tagliatelle / grüner Spargel / Trüffel / Dörrtomaten / Parmesan
19,00 €

Tofu-Thai-Curry / geräucherter Tofu / pikant-fruchtige Currysauce
Jasmin Duftreis / Wok-Gemüse / Sesam **vegan**
19,00 €

Beef-Thai-Curry / Rinderfiletspitzen / pikant-fruchtige Currysauce
Jasmin Duftreis / Wok-Gemüse / Sesam
24,00 €

Backhendl / Wildpreiselbeeren / Zitrone
lauwarmer Kartoffel-Feldsalat / Steirisches Kürbiskernöl
24,00 €

Astoria Wiener Kalbsschnitzel / Wildpreiselbeeren
Zitrone / lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
25,50 €

Filet vom Weiderind / schwarze Pfeffersauce
Mini Gemüse / Kartoffel-Mais-Stampf
39,00 €

Portion Stangenspargel 22,00 €

wahlweise mit

Wacholder und Schwarzwälder Schinken + 5,50 €

Galantine von der Maispoularde + 8,50 €

Backhendl / Wiener Schnitzel + 9,50 €

Fischempfehlung + 12,00 €

Filet vom Weiderind + 16,00 €

wahlweise mit Hollondaise, Béarnaise, Nussbutter oder Olivenöl

DESSERT UND KÄSE

3 Petit Fours 5,50 €

6 Petit Fours 8,50 €

9 Petit Fours 11,50 €

Tonkabohnen Crème Brûlée
9,00 €

Erdbeer-Rhabarber Zabaglione
12,00 €

Blaubeer-Clafoutis / Bourbon-Vanilleeis / Nusskrokant
12,00 €

Käsevariation
Feigensenf / Baguette / Butter
-Fragen Sie gerne unseren Service nach der aktuellen Auswahl-
15,50 €

SORBET

Rhabarber - Holunder

Pfirsich - Lavendel

Szechuan - Passionsfrucht

Zitrone - Basilikum

je Kugel

4,50 €

wahlweise aufgefüllt mit Prosecco, Champagner oder Wodka
+ 4,00 €