

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Campari Orange / Soda	0,2l	8,10 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Astoria Spritz	0,2l	8,50 €
Hugo	0,2l	8,50 €
Lillet Wild-Berry	0,2l	8,50 €

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	13,20 €

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

Softgetränke

Apollinaris Selection, feinperlig	0,25l	3,10 €
VIO naturell	0,25l	3,10 €
Apollinaris Selection, feinperlig	0,75l	8,20 €
VIO naturell	0,75l	8,20 €
Schweppes Lemon / Tonic / Ginger Ale 3);5);9)	0,2l	3,40 €
Fever Tree Prem. Indian Tonic/ Lemon 3);5);9)	0,2l	4,20 €
Krombacher Fassbrause Zitrone	0,33l	4,10 €
Coca Cola / Zero / Light 1);2);4);9)	0,2l	3,20 €
Sprite, Mezzo Mix, Fanta 1);2);3);4);9)	0,2l	3,20 €

Vaihinger Saft

Ananas, Apfelsaft (naturtrüb), Cranberry		
Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orangensaft	0,2l	3,60 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3l	4,10 €

Biere vom Fass

Reissdorf Kölsch	0,2l	2,50 €
Reissdorf Kölsch	0,3l	3,40 €
Krombacher Pils	0,3l	4,10 €

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		3,00 €
Espresso		2,70 €
Doppelter Espresso		4,30 €
Espresso Macchiato		2,90 €
Cappuccino		3,60 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne		4,30 €
BIO-Tee (verschiedene Sorten)		3,60 €



MITTAGSKARTE

SALATE

Kleiner gemischter Sommersalat
Kräuter Dressing
5,80 €

Großer gemischter Sommersalat
Kräuter Dressing
10,50 €

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

wahlweise mit Gambas
je Stück 3,00 €

wahlweise mit französischer Maispoularde
+ 6,50 €

VORSPEISEN

3 Felsenaustern / Schalottenvinaigrette / Cheddar-Brot
12,00 €

Wildtomaten / Basilikum-Limonen Pesto / Büffelmozzarella **vegetarisch**
16,00 €
wahlweise mit Bresaola
+ 6,00 €

Mediterraner Meeresfrüchtesalat / Staudensellerie / Drillinge / Tropea Zwiebel
Karamellisierte Tomate / Oliven Kiesel / Minze und Basilikum
19,00 €

Carpaccio vom Weiderind / alter Balsamico / Rucola / Pinienkerne / Parmesan
22,00 €

SUPPE

Gelbe Linsen-Suppe / Karotte / kandierte Zitrone /
Joghurt-Mousse / Petersilien-Öl **vegetarisch**
9,00 €

HAUPTGÄNGE

Tagesaktuelle Fischempfehlung

Rigatoni / Roma-Tomate / Auberginen / Kapern / Mandel-Crumble **vegan**
19,00 €
wahlweise mit Pulpo und Parmesan
+ 5,00 €

Tofu Thai-Curry
geräucherter Tofu / pikant fruchtige Currysauce
Jasmin Duftreis / Wok-Gemüse / Sesam **vegan**
23,00 €

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

Mit Trüffel gespicktes Maishähnchen / Orangen-Thymian Jus
Glasierte Babymöhren und Zuckerschoten / Savoyer Kartoffelgratin
27,00 €

Astoria Wiener Schnitzel / Wildpreiselbeeren
Zitrone / lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
28,00 €

Rinderfilet vom Weiderind / Portweinjus / Mini-Gemüse
gerösteter Mais-Kartoffel-Stampf
43,00 €

DESSERT

3 Petit Fours 5,90 €
6 Petit Fours 10,50 €
9 Petit Fours 15,50 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée
9,00 €

Eton Mess / Meringe / Mascarpone / Erdbeeren / Sherry
11,00 €

KÄSE

Französische Käsevariation
Morbier / Fourme d'Amber / Livarot / Brie de Meaux / Comté
Feigensenf / Trauben Relish / Baguette / Butter
16,00 €

SORBET

Weißer Pfirsich - Kardamom
Holunder - Langer Pfeffer
Melonen - Aperol
Zitrone – Basilikum

je Kugel
4,50 €

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