

Küchenzeiten:

Dienstag – Donnerstag & Sonntag 12:00 Uhr – 21:15 Uhr

Freitag & Samstag 12:00 Uhr – 22:00 Uhr

**Montag ist Ruhetag**

Folgen Sie uns auch unter @clubastoriakoeln:



Vegan 

Für weitere Informationen zu Inhaltsstoffen  
und Allergenen fragen Sie gerne unser  
Servicepersonal.

Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

C L U B  
**ASTORIA**

# Für den kleinen Hunger

<b>Knabberzeug</b> 	
Nüsse   Salzstangen   Trauben	3,90
<b>Pommes Frites</b> 	4,50
<b>Kalamata Oliven</b> 	
Brot	4,90
<b>Halver Hahn</b>	
Röggelchen   mittelalter Gouda   saure Gurke   Zwiebel   Senf	4,90
<b>Hausgemachte Frikadelle</b>	
Röggelchen   Senf	4,90
<b>Hausgemachter Hummus</b> 	
Olivenöl   Brot	4,90
<b>Feta aus der Tonschale</b>	
kalt serviert   Olivenöl   Brot	6,50
<b>Süßkartoffelpommes</b> 	6,50
<b>Falafel</b> 	
Falafel   Hummus   Brot	6,90
<b>Chili-Cheese-Pommes</b>	
Pommes Frites   Jalapeños   Schmelzkäse	8,50
<b>Gambas al Ajillo</b>	
Fünf Black Tiger Garnelen   Olivenöl   Knoblauch   Brot	14,90
<b>Ketchup   Mayonnaise   Senf</b>	1,00
<b>Trüffelmayonnaise</b>	1,60

# Frische Salate

## Kleiner Sommersalat

gemischter Blattsalat | Kräuterdressing | Brot

4,50

## Caprese

Tomaten | Büffelmozzarella | Pesto | Brot

12,50

## Großer Sommersalat

gemischter Blattsalat | Hausdressing | Brot

12,90

mit Falafel 

+ 4,00

mit Maultaschen 

+ 4,50

## Salat „Hennes“

Ziegenkäse (pasteurisiert) im Filoteig | gemischter Blattsalat |  
karamellisierten Walnüssen | Hausdressing | Brot

15,90

## Caesar Salat

Romanasalat | Bacon | Parmesan | Croutons | Brot

13,50

mit gebratenen Putenbruststreifen

+4,50

mit drei gebratenen Garnelen

+6,90

# Club Astoria Burger

## Crispy Chicken Burger

Hähnchen in Knusperpanade | Cocktailsauce | Fleischtomate |  
gepickelte Rote Zwiebel | Pommes Frites

13,90

mit Bacon

+1,50

mit Cheddar

+1,00

## Beef Burger

Feines Rinderhackfleisch ca. 200g | Cocktailsauce | Fleischtomate |  
gepickelte Rote Zwiebel | Pommes Frites

14,90

mit Bacon

+1,50

mit Cheddar

+1,00


## Crunchy Vegan Burger

Bratling auf Weizenbasis mit Knusperpanade | Cocktailsauce | Fleischtomate |  
gepickelte Rote Zwiebel | Pommes Frites

15,50



mit extra Bratling

+3,50

mit Cheddar 

+1,00

# Unsere Spezialitäten

<b>Wechselndes Suppenangebot</b> 	9,90
Brot	
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	
Flammkuchen   Schmand   Speck   Zwiebel   Frühlauch	11,60
<b>Flammkuchen „Griechischer Art“</b>	
Flammkuchen   Schmand   Feta   milde Peperoni   Frühlauch	11,90
<b>Currywurst</b>	
Bratwurst 180g   fruchtige Currysauce   Pommes Frites	12,90
<b>Ofenkartoffel</b>	
Salatbouquet   Sour Cream	9,80
mit gebratener Putenbruststreifen	+4,50
mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	+6,50
<b>Pasta al Pomodoro</b>	
Pasta   Tomate   Rauke   Parmesan	13,90
<b>Tuna Wrap</b>	
kalt serviert   Thunfisch   Coleslaw   Pommes Frites	14,90
<b>Orientalischer Wrap</b> 	
kalt serviert   Falafel   Hummus   Tomate   Gurke   Taboulé   Pommes Frites	14,90

## Extras

Ketchup   Mayonnaise   Senf	1,00
Trüffelmayonnaise	1,60

## Für die Kinder

(bis 12 Jahre)

„Ninjago“   
Pommes Frites

4,50

„Paw Patrol“

Fünf Chicken Nuggets | Pommes Frites

5,80

„Super Wings“

Pasta | fruchtige Tomatensauce

6,30

„Yakari“

kleines Schnitzel vom Schwein | Pommes Frites

6,80

## Für den süßen Abschluss

Gemischter Eisbecher

Vanille | Erdbeere | Schokolade  
Zitronensorbet 

je Kugel 2,10  
2,50

Schokoladenbrownie

mit Haselnusssplitter

wahlweise mit Sahne

4,10  
+1,00

Eiskaffee

Kaffee | eine Kugel Vanilleeis | Sahne

5,90

Eisschokolade

Kakao | eine Kugel Vanilleeis | Sahne

5,90

Bitte beachten Sie auch unsere



Eisauswahl!

# Aperitifs

## Prosecco

Prosecco Verde D.O.C	0,1l	<b>5,10</b>
	0,75l	<b>31,00</b>

## Schaumwein

Schloss Vaux Petit Vaux	0,1l	<b>5,90</b>
	0,75l	<b>41,00</b>
Schloss Vaux Grand Cuvée Rosé	0,75l	<b>45,00</b>

## Champagner

Deutz Brut Classic	0,75l	<b>87,00</b>
Deutz Brut Rosé	0,75l	<b>99,00</b>

## Aperol Spritz

Prosecco   Aperol   Soda   Orange   Eis	0,2l	<b>8,50</b>
---	------	-------------

## Astoria Spritz

Lillet Rosé   Schweppes Tonic Water   Zitrone   Eis	0,2l	<b>8,50</b>
---	------	-------------

## Lillet Berry

Lillet Blanc   Schweppes Russian Wild Berry   Beeren   Eis	0,2l	<b>8,50</b>
--	------	-------------

# Softdrinks

## Wasser

Apollinaris feinperlig   VIO naturell	0,25l	<b>3,10</b>
	0,75l	<b>8,20</b>

## Säfte

Apfel   Maracuja   Orange   Johannisbeere   Rhabarber	0,2l	<b>3,80</b>
---	------	-------------

## Saftschorlen

Apfel   Maracuja   Orange   Johannisbeere   Rhabarber	0,4l	<b>5,50</b>
<b>Kinderschorle (bis 12 Jahre)</b>	0,2l	<b>2,80</b>

## Limonaden

Hausgemachter Eistee	0,4l	<b>5,50</b>
Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin	0,33l	<b>4,20</b>
Coca Cola   Light   Zero   Mezzo Mix   Sprite   Fanta	0,33l	<b>4,20</b>
Schweppes Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water	0,2l	<b>3,40</b>
Krombachers Fassbrause Zitrone	0,33l	<b>4,20</b>

## Biere

### vom Fass

Reissdorf Kölsch	0,3l	<b>3,40</b>
Maisel's Weisse Hefeweizen	0,5l	<b>5,20</b>

### aus der Flasche

Krombacher Pils	0,33l	<b>4,10</b>
Reissdorf Kölsch alkoholfrei	0,33l	<b>4,10</b>
Krombacher Pils 0,0%	0,33l	<b>4,10</b>
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	<b>5,20</b>
Vita Malz	0,33l	<b>3,80</b>

## Weine

### aus dem Glas

Weißweinschorle (Grauburgunder   Soda)	0,2l	<b>5,50</b>
Riesling, Weingut Künstler, Rheingau	0,2l	<b>7,20</b>
Grauburgunder Q.b.A, Winzer eG Herrenberg, Bad Dürkheim, Pfalz	0,2l	<b>7,20</b>
Colombelle I.G.T., Weingut Paimont, Gascogne	0,2l	<b>8,00</b>
Merlot Les Jamelles, Pays d'Oc, Südfrankreich	0,2l	<b>8,60</b>

### aus der Flasche

Riesling, Weingut Künstler, Rheingau	1,0l	<b>36,00</b>
Grauburgunder Q.b.A., Winzer eG Herrenberg, Bad Dürkheim, Pfalz	1,0l	<b>36,00</b>
Lugana, Weingut Provenza-Cà Maiol, Lombardei	0,75l	<b>37,00</b>
Rosé, Weingut Mirabeau, Côtes de Provence, AOP	0,75l	<b>39,00</b>
Rosé, Weingut Mirabeau, Côtes de Provence, AOP	1,5l	<b>84,00</b>
AIX Rosé, Maison Saint AIX, Provence	0,75l	<b>35,00</b>
Colombelle I.G.T, Weingut Paimont, Gascogne	0,75l	<b>28,00</b>
Blanc de Noir, Weingut Burggarten, Ahr	0,75l	<b>32,00</b>
Merlot Les Jamelles, Pays d'Oc, Südfrankreich	0,75l	<b>30,00</b>

*Für weitere Weine reichen wir gerne unsere vielseitige Weinkarte!*

## Digestifs

Jägermeister	2cl	3,60
Sambucca	2cl	3,60
Averna	4cl	5,60
Ramazotti	4cl	5,60
Frangelico	4cl	5,60
Grappa	2cl	7,50

## Heißgetränke

### Kaffeespezialitäten

Café Crema	3,00
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	4,30
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Hafermilch Aufpreis	+0,50

*Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich!*

### BIO Schwarztee

Earl Grey „Secret of Bergamotte“	3,60
Darjeeling „Happy Valley“	3,60
Friesentee „Malty Assam“	3,60

### BIO Früchtetee

Früchtetee „Unique Rhubarb“	3,60
Hibiskus Rote Beete „Reddish Pleasure“	3,60
Passionsfrucht Apfel „Tropical Seduction“	3,60

### BIO Kräutertee

Kamille-Verbene „Herbal Breeze“	3,60
Rooisbos „African Vitality“	3,60
Ingwer Zitronengras „Touch of India“	3,60

### BIO Grüntee

Grünertee „Inspiring Gunpowder“	3,60
Grünertee „Sencha Bloom“	3,60

### Frischer Tee

Minze	4,10
-------	------