



## GETRÄNKEKARTE

### Aperitif

Campari Orange / Soda	0,2l	8,10 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
<b>Astoria</b> 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 <b>Zitrone</b>	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	0,2l	3,60 €
Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orangensaft	0,3l	4,10 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		

### 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 €

## ABENDKARTE

### SALATE

Kleiner gemischter Sommersalat Kräuter-Dressing 5,80 €	Großer gemischter Sommersalat Kräuter-Dressing 10,50
Kleiner bunter Salat / Kräuter-Dressing sautierte Pfifferlinge / Radieschen 7,50 €	Großer bunter Salat / Kräuter-Dressing sautierte Pfifferlinge / Radieschen 16,50 €
Astoria Caesar Salat Classic / Bacon / Parmesanspäne 14,00 € <u>wahlweise mit Gambas</u> je Stück 3,00 €	
<u>wahlweise mit französischer Maispoularde</u> + 6,50 €	

### VORSPEISEN

3 Felsenaustern / Schalottenvinaigrette / Cheddar-Brot 12,00 €
Wildtomaten / Basilikum-Limonen Pesto / Büffelmozzarella <b>vegetarisch</b> 16,00 € <u>wahlweise mit Bresaola</u> + 6,00 €
Dreierlei Crostini / Pfifferling & Aprikose / Steinpilz & Gorgonzola Trüffel & Ziegenfrischkäse & roter Zwiebelmarmelade <b>vegetarisch</b> 18,00 €
Carpaccio vom Weiderind / alter Balsamico / Rucola / Pinienkerne / Parmesan 22,00 €
Ceviche vom tagesaktuellen Fisch / Granatapfel Mayonnaise gepickelte Pfifferlinge / Dattel Bulgur / Petersilien Öl 22,00 €
Beef Tatar (120g) klassisch am Tisch zubereitet / geröstetes Toastbrot 24,00 €

Diese Speisekarte gilt ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr / Alle Preise inklusive MwSt.

Alle Preise inklusive MwSt.

## ABENDKARTE

### SUPPEN

Kaltschale / Radieschen / Gurke / Dill / Joghurt **vegetarisch**  
9,00 €

Cremige Pfifferlingsuppe / Steinpilzravioli / Kirschschaum  
11,00 €

### HAUPTGÄNGE

Tagesaktuelle Fischempfehlung

Rigatoni / Pfifferlinge / Dörrtomate / Babyblattspinat / Grana Padano **vegetarisch**  
21,00 €

Steinpilz Risotto mit Pfifferlingen / marinierte Wildtomaten / Rauke **vegetarisch**  
23,00 €

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

Beef-Thai-Curry  
pikant fruchtige Currysauce / Jasmin Duftreis / Wok-Gemüse / Sesam  
25,00 €

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 €

Iberisches Kotelett / Mojo verde / sautierte Steinpilze  
confierte Spitzpaprika / Nuss-Polenta  
34,00 €

Rinderfilet / Brombeer-Jus / Pfifferlinge / Möhre / grüner Spargel  
gebackene Steinpilz-Kartoffel Taler  
39,50 €

## ABENDKARTE

### DESSERT

3 Petit Fours 5,90 €

6 Petit Fours 10,50 €

9 Petit Fours 15,50 €

Tiramisu / Karamellcreme  
8,50 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée  
9,00 €

Stachelbeer Trifle / Vanille-Biskuit / Baiser / Mascarpone-Creme  
14,00 €

### AFTER-DINNER-DRINK

Espresso Martini  
Wodka / Espresso / Kahlúa / Kaffeebohnen  
9,20 €

### KÄSE

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

### SORBET

Kirsch – Vanille - Cola  
Holunder - Langer Pfeffer  
Melonen - Aperol  
Zitrone - Basilikum

je Kugel  
4,50 €

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