

C L U B ASTORIA

GRUPPENKARTE

SALATE

Kleiner saisonaler Salat

Kirschtomaten / Croûtons
Kräuter Dressing - 6,50 €

Großer saisonaler Salat

Kirschtomaten / Croûtons
Kräuter Dressing - 11,50 €

Astoria Caesar Salat Classic

Croûtons / Bacon / Parmesanspäne - 16,00 €

Salat Nizza

gebeizter Thunfisch / pochiertes Ei / Kartoffeln
grüne Bohnen / Spitzpaprika - 21,00 €

verfeinern Sie Ihren Salat:

pro Black Tiger Garnele + 4,00 €
französische Maispoularde + 7,50 €

SUPPE UND VORSPEISEN

Dip-Trilogie

Oliventapenade / Tomatencreme / Hummus - 5,50 €

Kürbis-Kokos-Cremesuppe **-vegan-**

Granny Smith-Haube - 16,00 €

Süß-saurer Kürbis **-vegan-**

Cousous / gebackener Blumenkohl / Rauke
Rote Bete Mayonnaise - 16,00 €

Carpaccio vom Weiderind

gepickelte Buchenpilze / Wildkräuter
Parmesan / Pinienkerne - 22,00 €

HAUPTGÄNGE

Orecchiette mit Kürbis **-vegan-**

vegane Sahne / Erbsen / saisonale Pilze
Walnuss - 21,00 €

Kürbis-Mascarpone Ravioli

Zwiebelschmelze / Dörrtomaten / Spinat
Pecorino - 24,00 €

Tagesempfehlung „Fisch“

- variierender Preis

Entenbrust

Orangenjus / Birnenrelish
Rosenkohl / Savoyer Gratin - 32,00 €

Filet vom Weiderind

Cassis Jus / Schwarzwurzel
Kürbiskrapfen - 39,00 €

DESSERT

SORBET

Granatapfel - Langer Pfeffer

Karotte - Ananas

Kürbis - Vanille

Zitrone - Basilikum

je Kugel 5,00 €

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

Crème Brûlée - 12,00 €

Haselnussparfait

Portweinbirne / Zimtbaiser - 14,00 €

PETIT FOURS

3 Petit Fours 6,90 €

6 Petit Fours 12,90 €

9 Petit Fours 18,90 €

AFTER-DINNER-DRINK

Astoria Continental Sour

Dimple Golden Selection Blended Scotch
Zitronensaft / Zuckersirup / Eiweiß
floated mit Taylors Vintage 2003 Portwein
-14,50 € -