

C L U B ASTORIA

GRUPPENKARTE

SUPPEN UND VORSPEISEN

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Französische Salzbutter
4,00 €

Kürbiscremesuppe **-vegan-**
Granny-Smith-Haube
11,00 €

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Dreierlei hausgemachte Dips
6,90 €

Lauwarme Kürbis-Brokkoli-Quiche
Schmand-Schnittlauch-Dip
16,50 €

Eintopf des Tages
Saisonal inspiriert
9,00 €

Fermentiertes Gemüse **-vegan-**
Kürbis | Buchenpilz | Chinakohl | Gurke
18,00 €

SALATE

Vorspeisensalat der Saison
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Kräuterdressing
7,00 €

Astoria Caesar Salat
Croûtons | Bacon | Parmesanspäne
16,00 €

Salat der Saison
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Kräuterdressing
12,00 €

verfeinern Sie Ihren Salat:
pro Black Tiger Garnele + 4,00 €
Maishähnchenbrust + 7,50 €
Rinderfiletstreifen + 8,00 €

HAUPTGERICHTE

Ofengebackene Aubergine **-vegan-**
Linse | Kichererbse
Gerösteter Blumenkohl & Brokkoli
Sojajoghurt-Minz-Dip
24,00 €

Französische Maishähnchenbrust
Dijon-Honig-Creme | Sautierter Blattspinat
Béchamel-Kartoffel
28,00 €

Strozzapreti **-vegetarisch-**
Kürbis | Blattspinat | Birne | Cranberry
Gorgonzola | Geröstete Walnüsse
26,00 €

Filet vom Weiderind
Portwein Schalotte | Austernpilz
Schwarzwurzel | Kürbis-Mousseline
41,00 €

Tagesaktuelle Fischauswahl
Tagesaktueller Preis

DESSERTS

Käseauswahl
Taggiasca Olive | Pane Bianco
17,00 €

Crème Brûlée
12,00 €

Petit Fours
3 Petit Fours à 6,90 €
6 Petit Fours à 12,90 €
9 Petit Fours à 18,90 €

Popcorn Panna Cotta
Gesalzenes Karamell
11,00 €

SORBET
Birne - Safran
Blutorange - Sternanis
Pflaume - Vanille
Zitrone - Basilikum
pro Kugel 5,00 €

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