

# 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  
Croûton | 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 €**