

C L U B ASTORIA

GRUPPENKARTE

SUPPEN UND VORSPEISEN

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Französische Salzbutter
4,00 €

Kürbis-Kokos-Cremesuppe **-vegan-**
Granny-Smith-Haube | Szechuanpfeffer
11,00 €

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Dreierlei hausgemachte Dips
7,50 €

Hausgemachte Gewürz-Gänseleber-Paté
Sauce Cumberland | Früchtebrot | Salzbutter
16,00 €

Eintopf des Tages
Saisonal inspiriert
9,00 €

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

Carpaccio vom Weiderind
Alter Balsamico | Rucola | Parmesan | Pinienkerne
22,00 €

SALATE

Saisonaler Vorspeisensalat
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Kartoffel-Kräuter dressing
7,00 €

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

Saisonaler Salat
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Kartoffel-Kräuter dressing
12,00 €

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

HAUPTGERICHTE

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

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

Filet vom Weiderind
Portwein-Schalotten-Jus | Wilder Brokkoli
Kürbis-Mousseline | Lila Kartoffel
Senfkaviar
39,00 €

Sauerbraten von der Gänsebrust
Rosinen-Mandeljus | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße | Glasierte Marone
44,00 €

Brust und Keule von der Gans
Gänse-Jus | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße | Glasierte Marone
44,00 €

DESSERTS

Gefüllter Bratapfel
Mandel | Marzipan | Rosine
Tahiti-Vanillesauce | Zimt
9,50 €

Crème Brûlée
12,00 €

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

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

Käseauswahl
Taggiasca-Olive | Pane Bianco
17,00 €

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