



SPEISENKARTEN

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

• SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Französische Salzbutter
4,00 €

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

VORSPEISEN

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

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

Ceviche von Jakobsmuscheln
Safran-Mayonnaise | Mariniertes Fenchel
Belugalinse
21,00 €

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

Mediterrane Charcuterie für Zwei
Schinkenarrangement | Pane Bianco
Taggiasca-Olive
22,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.



SPEISENKARTE

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

SUPPEN

Eintopf des Tages
Saisonal inspiriert
9,00 €

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

Gänse-Geflügelessenz
Röstzwiebel-Gänse-Maultasche
13,00 €

SALATE

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

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

Astoria Caesar Salat
Croûton | Bacon
Parmesanspäne
16,00 €

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

Winter Salat **-vegan-**
Kürbis | Pilz | Birne | Nusscrunch
16,00 €
wahlweise mit :
Ziegenfrischkäse + 3,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.



TRADITIONELLES GÄNSEESSEN

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

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

HAUPTGÄNGE

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

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

Astoria Wiener Schnitzel
Preiselbeere | Kartoffel-Gurkensalat
Zitrone
29,50 €

Kotelett vom Duke of Berkshire
Premium-Schweinekotelett
Apfel-Majoran-Relish | Speckbohne
Rosmarin-Fries
34,00 €

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

Hirschmedaillon
Pflaumen-Jus | Rosenkohl
Kräuterseitling | Mohn-Schupfnudel
42,00 €

SPEISEKARTE

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr



• SPEISENKARTE

• Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

• Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

DESSERT

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

Sacher im Weckglas
Callebaut Schokomousse | Marillenröster
10,50 €

Popcorn Panna Cotta
Gesalzenes Karamell
11,00 €

Crème Brûlée
12,00 €

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

Käseauswahl
Taggiasca-Oliven | Pane Bianco
19,00 €

SORBET

Blutorange - Sternanis
Bratapfel - Marzipan
Pflaume - Kastanie
Zitrone - Basilikum
pro Kugel 5,00 €

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

AFTER-DINNER-DRINK

Winterfizz
Calvados fine V.S. | Zimt | Zitrone
Ginger Ale
14,50 €

Alle Preise inklusive MwSt.