

C L U B
ASTORIA
GRUPPENKARTE
SUPPEN UND VORSPEISEN

Sylter Landbrot & Pane Bianco
Französische Salzbutter
4,50 €

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

Eintopf des Tages
Saisonal inspiriert
9,00 €

Pastinaken-Cremesuppe -vegan-
Birnen-Kardamom-Haube
11,00 €

Feta-Spinat-Tarte
Paprika Dip
17,00 €

Vitello Tonnato
Kaperbeere | Rucola
Kandierte Zitrone
21,00 €

SALATE

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

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

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

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

HAUPTGERICHTE

Ofengebackene Zucchini -vegan-
Bulgur | Kichererbse | Granatapfel | Spitzkohl-Chip
Sojajoghurt-Minz-Dip
25,00 €

Strozzapreti
Ricotta | Wirsing
Aprikose | Dörrtomate
26,00 €

Geschmorte Ochsenbacke
Pilzragout | Apfeleratkohl
Kartoffelstampf
37,00 €

Filet vom Weiderind
Sauce Foyot
Petersilienwurzel-Honig-Thymian Püree
Speck-Rosenkohl
39,00 €

DESSERTS

Beeren Zabaglione
13,00 €

Käseauswahl
Taggiasca-Olive | Pane Bianco
17,00 €

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

SORBET
Grapefruit - Campari
Holunder - Melisse
Mandarine - Honig
Zitrone - Basilikum
pro Kugel 5,00 €

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