

SPESIEN  
S  
Z  
EN  
KARTEN

A



# • SPEISENKARTE

• Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

• Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

Sylter Landbrot & Pane Bianco  
Französische Salzbutter  
4,50 €

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

## VORSPEISEN

Kürbis-Feldsalat **-vegan-**  
Honig-Senf-Dressing | Feldsalat  
Gepickelter Kürbis | Gebackener Austernpilz  
Tempura  
16,00 €

**wahlweise mit:**  
**gratiniertem Ziegenfrischkäse + 3,00 €**

Feta-Spinat-Tarte  
Paprika Dip  
17,00 €

Kabeljau-Lachs Rillettes  
Schnittlauchschmand  
Gepickelter Shiitake-Pilz | Reibeküchlein  
19,00 €

Vitello Tonnato  
Kapernbeere | Rucola  
Kandierte Zitrone  
21,00 €

Sashimi vom Hamachi  
Erdnusscreme | Rote-Bete-Kaviar  
Marinierte Radieschensprossen | Yuzu  
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 €

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

Hummer Bisque  
Krustentier-Ravioli | Zimt-Croûton  
13,00 €

## 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 €

Alle Preise inklusive MwSt.

# • SPEISENKARTE

• *Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr*

• *Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr*

## HAUPTGÄNGE

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

Strozzapreti  
Ricotta | Wirsing  
Aprikose | Dörrtomate  
26,00 €

Backhendl vom Maishähnchen  
Kürbiskern-Öl | Preiselbeeren  
Zitrone | Kartoffel-Feldsalat  
26,50 €

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

Kotelett vom Duke of Berkshire  
Premium-Schweinekotelett  
Borlotti-Zwiebel-Jus | Breite Bohne  
Fingermöhre | Rosmarin-Bratlinge  
34,00 €

Geschmorte Ochsenbacke  
Pilzragout | Apfelsrotkohl  
Kartoffelstampf  
37,00 €

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

Alle Preise inklusive MwSt.

# • SPEISENKARTE

• Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

• Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

## DESSERT

Sesamkrokant-Parfait  
Pflaumenkompott  
11,00 €

Schokoladentarte  
weißes Schokoladeneis  
12,00 €

Beeren Zabaglione  
13,00 €

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

Käseauswahl  
Taggiasca Oliven | Pane Bianco  
17,00 €

## SORBET

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

wahlweise mit Prosecco, Champagner  
oder Wodka aufgefüllt + 5,00 €

## AFTER-DINNER-DRINK

Gin Basil Smash  
Tanqueray London Dry Gin  
Zitrone | Zucker | Basilikum  
11,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.