

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 €

Pfifferlingcremesuppe
Kirschhaube
12,00 €

Gratinierte Bruschetta
Pfifferlings-Ziegenkäse
Birnen-Thymian-Chutney
18,00 €

Carpaccio vom Weiderind
Gremolata | Grana Padano
karamellierte Pinienkerne

SALATE

Saisonaler Vorspeisensalat
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Hausgemachtes Kräuterdressing
7,00 €

Saisonaler Salat
Kirschtomate | Croûton | Radieschen
Hausgemachtes Kräuterdressing
12,00 €

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

verfeinern Sie Ihren Salat:
pro Wildfanggarnele + 4,00 €
Französische Maispouardenstreifen + 7,50 €
Rinderfiletstreifen + 8,00 €
gebratene Pfifferlinge zu unserem Tagespreis

HAUPTGERICHTE

Pfifferlingsrisotto
Bresaola | Rucola
25,00 €

Pappardelle
Pfifferlingscreme
alternativ mit Basilikumpesto
Junger Blattspinat | Inka-Tomaten
26,00 €

Tofu-Thai-Curry Astoria **-vegan-**
Wokgemüse
Jasmin-Duftreis
26,50 €

Beef-Thai-Curry Astoria
Wokgemüse
Jasmin-Duftreis
28,50 €

Gebratene französische Maispoularde
Sauce Gribiche | glasierte Fingermöhren
Rosmarin-Polentacreme
29,00 €

Filet vom Weiderind
Brombeer-Portwein-Jus
geschmorte Salatherzen
Pommes Macaire
42,00 €

DESSERTS

Chia-Coconut-Cup **-vegan-**
Mango-Sorbet
9,00 €

Käseauswahl
Taggiasca Oliven | Pane Bianco
17,00 €

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

SORBET
Zitrone - Basilikum
Erdbeer - Minze
Johannisbeere - Tonic
Orange - Ingwer
je Kugel 5,50 €

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