

# <sup>C L U B</sup> ASTORIA

## GRUPPENKARTE

### SUPPEN UND VORSPEISEN

Sylter Landbrot & Pane Bianco  
Französische Salzbutter  
4,50 €

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

Suppe des Tages  
Saisonal inspiriert  
9,00 €

Kürbissuppe **-vegan-**  
Granny-Smith-Haube  
11,00 €

Carpaccio vom Weiderind  
Gremolata | Grana Padano  
karamellierte Pinienkerne  
24,00 €

### SALATE

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

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

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

Rote Beete Salat  
Ziegenfrischkäse | Wildkräuter  
Birne | karamellierte Walnuss  
17,00 €

Quinoa-Salat **-vegan-**  
Tahin | Zitrone | Pikante Gurke  
Frisée | Dattel  
18,00 €

**verfeinern Sie Ihren Salat:**  
pro Wildfanggarnele + 4,50 €  
Französische Maispoulardenstreifen + 7,50 €  
Rinderfiletstreifen + 8,50 €

### HAUPTGERICHTE

Strozzapreti **-vegan-**  
Kürbis | Rosenkohl  
Maronen | geröstete Mandelstifte  
28,00 €

Maispoulardenbrust  
Orangen-Sternanis-Nappage  
geschmorte Rübenvariation  
Salbei-Polenta-Taler  
32,00 €

Hirschragout  
Preiselbeeren | Apfelrotkohl  
kleine Semmelknödel  
35,00 €

Filet vom Weiderind  
Portwein-Schalotten-Jus  
weißes Bohnenpüree  
Wirsing-Tomate | Bacon  
42,00 €

### DESSERTS

Topfenmousse  
Krokant | Marillenröster  
10,00 €

Käseauswahl  
Taggiasca Oliven | Pane Bianco  
17,00 €

Petit Fours  
3 Stück à 7,10 €  
6 Stück à 13,10 €  
9 Stück à 19,10 €

SORBET  
Apfel - Zimt  
Brombeer - Vanille  
Zitrone - Basilikum  
Marille - Ingwer  
je Kugel 5,50 €

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