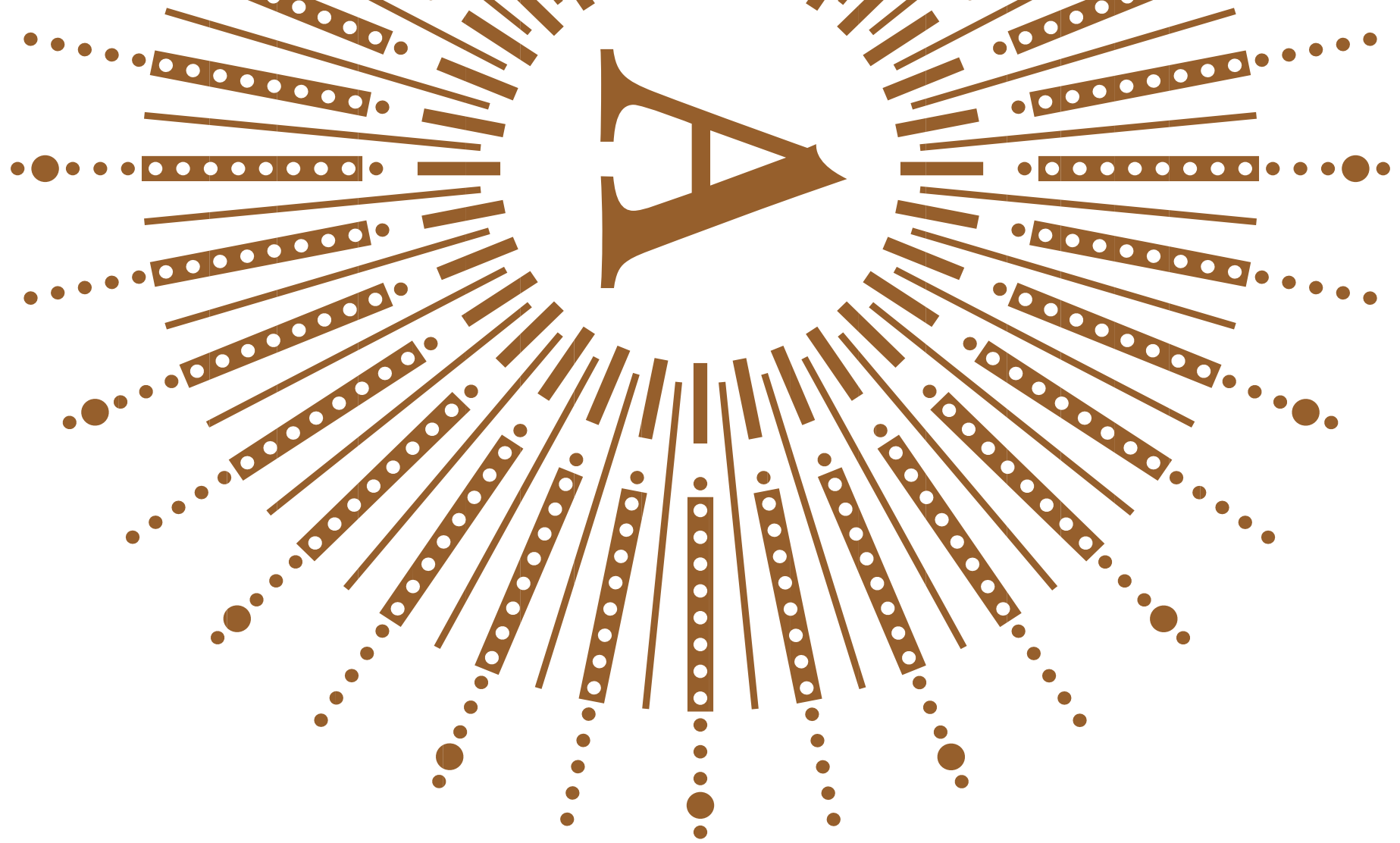

SPEISENKARTE

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

SAISONALE APERITIFS

Winter Fizz Aperitif
Calvados | Zitrone | Zimt | Ginger Ale
8,50 €

auch als Highball erhältlich
14,50 €

Crodino‘s Golden Hour ***(alkoholfrei)***
Crodino Biondo | Zitrone | Birne
Apfelschorle
9,50 €

Crodino‘s Sunset Hour ***(alkoholfrei)***
Crodino Rosso | Zitrone | Karamell
Ginger Beer
9,50 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

Sylter Landbrot & Pane Bianco

Französische Salzbutter · 4,50 €
Dreierlei hausgemachte Dips · 7,50 €

VORSPEISEN

Gänseleberpaté
Sauce Cumberland
hausgemachtes Früchtebrot | Maronen Butter
18,00 €

Gebeizter Lachs
Gebackene Austernpilze | Kürbis süß-sauer
Kräutercreme
19,00 €

Carpaccio vom Weiderind
Gremolata | Parmesan
Pinienkern Krokant
21,00 €

Klassisches Rindertatar
Kandiertes Ei | französische Salzbutter
Tramezzini
23,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

SUPPEN

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

Pastinakensuppe
Birne | Bacon
12,00 €

Suppe des Tages
Saisonal inspiriert
9,00 €

SALATE

Feldsalat
Speckcrumble | Croûtons
Kartoffel-Kräuterdressing

Vorspeise ·7,50 €
große Variante ·12,50€

Astoria Caesar Salat
Croûtons | Bacon
Parmesanspäne
16,00 €

Rote Beete Salat
Ziegenfrischkäse | Wildkräutersalat
Birne | karamellisierte Walnuss
18,00 €
Auf Wunsch vegan, ohne Ziegenfrischkäse
16,00 €

verfeinern Sie Ihren Salat:
pro Wildfanggarnele + 4,50 €
Kikok Hähnchenbruststreifen + 7,50 €
Rinderfiletstreifen + 8,50 €
gebratene Gänseleber + 4,50 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

TRADITIONELLES GÄNSEESSEN

Farcierte Kartoffelklöße
Gänseragout | Gänsejus
Apfel-ZwiebelSchmelze
28,00 €

Sauerbraten von der Gänsebrust
Sauer-Jus | glasierte Maronen | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße | polnische Butter
49,00 €

Brust und Keule von der Gans
Gänsejus | glasierte Maronen
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
polnische Butter
49,00 €

HAUPTGÄNGE

Orecchiette ***-vegan-***
Kürbis | konfierte Kräuterseitlinge
Dörrtomate | Rauke
24,00 €

Astoria Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Zitrone
30,50 €

Hirschragout mit Preiselbeeren
Rahmwirsing | Semmelknödel
35,00 €

Paniertes Kotelett vom Duke of Berkshire
Sauce Chasseur | Astoria Cranberry-Krautsalat
Rosmarin Bratlinge
38,00 €

Filet vom Weiderind
Portwein-Schalotten
Sherryrahm | wilder Brokkoli
Kürbis-Mousseline
42,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Ab 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr

SPEISENKARTE

Ab 18:00 Uhr bis 21:15 Uhr

DESSERT

Lebkuchenmousse
Vanille-Kirschkompott
10,00 €

Gefüllter Bratapfel
Mandel | Zimt | Marzipan
Rum-Rosinen-Eis
11,00 €

Crème brûlée von der Tonkabohne
12,00 €

Callebaut-Crèmeux
Zartbitterschokolade | Marillenröster
Mandelkrokant
13,00 €

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

Bratapfel - Marzipan
Brombeer - Vanille
Zitrone - Basilikum
Marille - Ingwer
je Kugel 5,50 €

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

AFTER-DINNER-DRINK

Black Velvet
Kräuter Averna | Scheibel Altes Pflümle
Zitronensaft | Zuckersirup | Angostura Bitter
13,90 €

Alle Preise inklusive MwSt.