

ABENDKARTE

VORSPEISEN UND SALATE

Trilogie vom Thunfisch an süßem Rettich mit Ingwer und Wildkräutern 13,00 €

Praline von der Kalbsbacke an Schwarzwurzel-Papayasalat, wilder Rauke und Limonengel 12,00 €

Astoria Classic Caesar Salat mit Bacon und Parmesanspänen 12,00 €

oder zusätzlich mit Hähnchen-Saté 15,00 €

oder zusätzlich mit Knoblauch-Gambas 16,00 €

Pulpo mit Staudensellerie an Tomatenbrotsalat und Kalamata Oliven 14,00 €

Handgeklopftes Rindercarpaccio mit Olivenöl und altem Balsamico

dazu Salat vom grünem Spargel und Grana Padano 15,00 €

SUPPEN

Erbsen-Minzschaumcreme mit Zuckerschotenragout und Flusskrebse 9,00 €

Cappuccino von der gelben Möhre mit Holunder-Zitronengrashaube **(vegetarisch)** 7,00 €

Asiatische Maishuhnnessenz mit Shitake Dim Sum 8,00 €

ZWISCHENGANG

Trilogie von der Trüffelkartoffel mit Perlweincreme, Waldpilzduxelle und Karottenchutney **(vegetarisch)** 13,00 €

Sepiatagliatelle mit gebratenem Hummer, Pak Choi und Tomatenschaum 16,00 €

HAUPTGÄNGE

Beef-Thai Curry Rinderfiletspitzen in pikant fruchtiger Currysauce
mit Jasmin Duftreis, Wok Gemüse und geröstetem Sesam 19,00 €

Gebratene Lammhüfte unter der Bärlauchkruste an Wacholderjus mit geschmorten Artischockenherzen,
konfierter Paprika und Orangen-Bulgur 23,00 €

Astoria Wiener Kalbschnitzel mit Gurken-Kartoffel-Salat
dazu Wildpreiselbeeren, Zitrone, Kapern und Sardelle 23,50 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an weißer Kerbelcreme mit sautierter Möhre und Trüffelmousseline 24,00 €

Filet und Rücken vom Durocschwein an Traubenjus mit gebratenen Austernpilzen und Tomatensalbei-Gnocchi 25,00 €

Filet vom neuseeländischem Rind an Silberzwiebeljus mit gebratenem Cima di rapa und Granatapfelrisotto 31,00 €

DESSERT UND KÄSE

Mocca-Karamell Panna Cotta an Thymian Cumquats 9,00 €

Tarte Tatin mit Tonkabohneneis 9,00 €

Lavendelschnitte mit Kokos-Joghurtsorbet 10,00 €

Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf, Baguette und Butter 13,00 €
Brillat-Savarin, Brie de Meaux, Livarot, Morbier und Fourme d'Ambert

Schokoladenfondue von feiner belgischer Schokolade mit frischen Früchten
(Zartbitter, Vollmilch- oder weiße Schokolade) 14,00 €

HAUSGEMACHTES SORBET JE KUGEL 4,00 €

Eistee Sorbet

Ananas-Rosmarin Sorbet

Cantaloupe Sorbet

Basilikum-Zitronen Sorbet

wahlweise mit Prosecco, Champagner *oder* Wodka aufgefüllt 7,50 €