

VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner Blattsalat
4,50 €

Großer Blattsalat
9,50 €

Astoria Caesar Salat Classic / Bacon / Parmesanspäne
13,00 €

oder mit Maispoulardenbrust
15,00 €

oder mit Garnelen
16,00 €

Mangold-Bohnen-Wickel / Steckrübe / Wildkräuter / Parmesanschaum
13,00 €

Carpaccio von der Cedro Zitrone / cremiger Feta-Käse / Honig
Paprika Pesto / Röstzwiebeln **vegetarisch**
13,00 €

Ceviche vom tagesaktuellem Fisch-Angebot / Papaya-Quinoa Salat / Paprika / Frisée
16,00 €

Rucola und Frisée
Feige / Walnusskaramell / weißer Balsamico / Ziegenkäse-Frühlingsrolle
15,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola / Tomatenkiesel / Peccorino
16,00 €

SUPPEN

Süßkartoffelcrème / Sesam / Kokosschaum **vegetarisch**
8,00 €

Geräucherte Tomatenessenz / Basilikumhaube **vegetarisch**
9,00 €

HAUPTGÄNGE

Fettuccine oder Risotto / Wilder Brokkoli / Kräuterseitlinge **vegetarisch**

18,00 €

wahlweise mit Flusskrebsen

23,00 €

Thai-Curry / Tofu

pikant fruchtige Currysauce

Jasmin Duftreis / Wok Gemüse / Sesam **vegetarisch**

17,00 €

Thai-Curry Rinderfiletspitzen

pikant fruchtige Currysauce

Jasmin Duftreis / Wok Gemüse / Sesam

19,00 €

Astoria Wiener Kalbschnitzel / Wildpreiselbeeren / Zitrone / Kapern / Sardelle
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

23,50 €

Entscheiden Sie sich für Ihr Fleisch...

Wir servieren 1 Sauce nach Wahl zu jedem Fleischgericht.

Weitere Saucen und Beilagen berechnen wir pro Portion.

* gebratener Lammrücken	26,00 €
*Carrée vom Eifeler Hausschwein	300g / 26,00 €
*Neuseeland Entrecôte	220g / 26,00 €
<i>whole grain-Fütterung</i>	300g / 34,00 €
*US-Beef Rumpsteak	200g / 26,00 €
	300g / 37,00 €
*Neuseeland Rinderfilet	200g / 29,00 €
<i>whole grain-Fütterung</i>	300g / 41,00 €
*US Beef Tomahawk für zwei Personen	69,00 €
GERNE AUF VORBESTELLUNG. GARZEIT CA. 1 STUNDE	

Saucen Ihrer Wahl...

*Gremolata	2,00 €
*Aioli	2,00 €
*Astoria Kräuterbutter	2,00 €
*Peperonata	2,00 €
*Portweinjus	3,00 €
*Sauce Bernaise	3,00 €
* Guacamole	3,50 €

Ihre Beilagen nach Wunsch...

*gegrilltes Babygemüse	4,50 €
*Blattspinat	4,00 €
*gebratene Kräuterseitlinge	4,00 €
*Portwein-Schalotten	5,00 €
*hausgemachte Trüffelpommes	4,50 €
*Süßkartoffel-Pommes frites	4,00 €
*Bamberger Hörnchen	4,00 €
*rotes Risotto	4,50 €

DESSERT UND KÄSE

Crème Brûlée von weißer Schokolade / Tonka-Minzeis
9,00 €

Lemon-Cheese Cake / süßes Milcheis
12,00 €

Schokoladenfondue von Callebaut-Schokolade / frischen Früchten
(Zartbitter, Vollmilch- oder weiße Schokolade)
14,00 €

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

HAUSGEMACHTES SORBET

Aperol Spritz Sorbet
Cranberry-Limonenblatt Sorbet
Zitrone-Basilikum Sorbet
Kokos-Cantaloupe Sorbet
Granny Smith Sorbet

je Kugel
4,00 €

wahlweise aufgefüllt mit Prosecco, Champagner oder Wodka
dann je Kugel
7,50 €