

## 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 €

Rotbarbe / Granatapfel-Fenchel / Chorizo-Mousseline / Petersilienschaum

14,00 €

Schweinebäckchen / Belugalinsen / Fingermöhren / Kerbelcreme

15,00 €

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 Flusskrebse  
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 €

Geschmorte Kalbsbäckchen  
Kartoffel-Endivienstampf / Fingermöhren  
24,00 €

### Entscheiden Sie sich für Ihr Fleisch...

*Wir servieren 1 Sauce nach Wahl zu jedem Fleischgericht.*

*Weitere Saucen und Beilagen berechnen wir pro Portion.*

*Gebackenes Stubenkücken	19,00 €
*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 €

### Saucen Ihrer Wahl...

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

### Ihre Beilagen nach Wunsch...

*gegrilltes Babygemüse	4,50 €
*Ratatouille	4,00 €
*gegrillte Urkarotte	4,00 €
*Portwein-Schalotten	5,00 €
*hausgemachte Trüffelpommes	4,50 €
*Süßkartoffelpüree	4,00 €
*Bamberger Hörnchen	4,00 €
*rotes Risotto	4,50 €
*Limonen Duftreis	3,50 €

## DESSERT UND KÄSE

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

Lemon-Cheese Cake / süßes Milcheis  
12,00 €

Blutorangen-Bowle / Mascarpone / Pfefferbeeren  
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 €