

## MITTAGSKARTE

### „ASTORIA LUNCH BOX“

Suppe

\* \* \*

Verschiedene

kalte / warme Köstlichkeiten

in Tapas-Schälchen auf einer Platte serviert

17,50 €

### VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner Blattsalat / helle Balsamico Vinaigrette vegetarisch

3,90 €

Risotto / Babyseitlinge / wilder Brokkoli vegetarisch

14,00 €

Großer Blattsalat / Rinderfiletstreifen

Kürbis / karamellierte Nüsse

16,00 €

Astoria Classic Caesar Salat / Bacon / Parmesan Späne

13,00 €

oder mit Hähnchen-Saté

15,00 €

oder mit Knoblauch-Gambas

16,00 €

Carpaccio vom Neuseeländischen Rinderfilet

junger Spinatsalat / Peccorino / Pinienkerne

16,00 €

### SUPPEN

Kürbis-Kokoscremesüppchen / Granny-Smith-Haube vegetarisch

8,00 €

Rinderconsommé double / Tafelspitzterrine

9,00 €

## MITTAGSKARTE

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  
oder  
Bamberger Hörnchen / Speck-Zwiebelschmelze  
23,50 €

Hirschrückensteak / Kirschjus  
Rosenkohlherzen / Hokkaido-Kürbis Mousseline  
27,00 €

Pommersches Weiderinder Filet / Perlzwiebeljus  
Chioggia Bete / Trüffel-Kartoffelkrapfen  
36,00 €

### **Weinempfehlung**

2014er Château du Breuil  
Cru Bourgeois Haut-Médoc A.C.

0,1l 4,50 € (#397)

0,7l 32,00 € (#1080)

## MITTAGSKARTE

### DESSERT UND KÄSE

Schokoladen-Ingwer Schnitte  
Pflaumen / Zimteis  
12,00 €

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

### HAUSGEMACHTES SORBET

Williams-Birnen Sorbet  
Gewürzorange Sorbet  
Passionsfrucht Sorbet  
Kürbis-Honig Sorbet

*je Kugel*  
4,00 €

*wahlweise  
aufgefüllt mit*

Prosecco, Champagner oder Wodka  
*dann je Kugel*  
7,50 €