



Unser Wochenmenü

Vorspeise

Libanesisches Duo von Humus und Baba ghanoush
Fladenbrot - vegan

Zwischengang

Orientalische Linsensuppe - vegan

Hauptgang

Rinderroulade vom Bio Weiderind
Gemüse Couscous | Granatapfelreduktion | Jus

Gefüllte Aubergine
Ratatouille | Tomaten-Dattel Sugo - vegan

Hausgemachte Desserts zur Wahl

Tiramisu Classico
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

4-Gang Menü: 48 €

3-Gang Menü (Vorspeise | Hauptgang | Dessert): 41 €

Astoria Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag ab 18:00 Uhr



WALDERDORFFS
ASTORIA
RESTAURANT

VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio

Mini Burrata | weißes Trüffelöl | Rucola
17 €

Rindercarpaccio

Trüffelcrème | Kapern | gehobelter Trüffel | gehobelter Parmesan
19 €

Garnelen in Pernod

Black Tiger Garnelen | Fenchel | Kirschtomaten | Zitrone | Knoblauch
18 €

Tatar vom Räucherlachs

Avocado | Meerrettich | Brotchips
17 €

HAUPTSPEISEN

Veganes aus dem Wok

Geräucherter Tofu | Pak Choi | Curry-Kokossauce | Basmati Duftreis
20 €

Zweierlei Knödel handgerollt

Rote Bete Knödel | Spinatknödel | sautierte Pilze | Pilzessenz | Röstzwiebeln
19 €

Filet von der Goldbrasse

Ratatouille | pikante Kartoffelwürfel
26 €

Königinnen Pastete

Ragout Fin von Kalb und Huhn | Champignons | Pommes Frites
23 €

Maispoularde

Kartoffel Provenzale | Schmorgemüse | Portweinjus
26 €

Argentinisches Rumpsteak

Kartoffelgratin | buntes Gemüse | Burgunderjus
32 €

Surf n´turf | Garnelen in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten, mit Pernod abgelöscht
+9 €

Salat Astoria

Bunte Rohkost | Blattsalate der Saison | Tomaten | French Dressing
15 €

wählbar mit: Garnelen | mit Honig gratinierter Ziegenkäse | mariniertes Sherryhuhn
+9 €



WALDERDORFFS
A S T O R I A
R E S T A U R A N T

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

Tiramisu

8 €

Mousse au Chocolat
von der Valrhona Schokolade

8 €

Crème Brûlée

Tonkabohne

8 €

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Personal