

astrein

ESSEN & TRINKEN

Lieber Gast,

herzlich Willkommen im Astrein.
Gerne begrüßen wir Sie bei uns
und wünschen Ihnen einen schönen Abend.
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie
genussvolle Stunden bei uns.

Ihr Eric Werner

und das Team in Küche um

Mona Baumgarten, Niklas Grünthal,
Ravikumaran Veerabaku, Jürgen Hocke,
Eric Esteban Reich, Giuseppe Pignataro,
Alissa Gossmann und Jonas Bungart

empfehlen Ihnen:

Als **Upgrade**:

Ochsenschwanzessenz
mit Krause Glucke und jungem Gemüse
+ € 19,-

Zudem empfiehlt Ihnen das Serviceteam um

Tabea Fächner, Stefano Angeloni,
Stefan Helfrich, Mona Willhelm und Laurent Kohl:

Als **Wein-Upgrade** je Glas:

2018 Deidesheimer Hohenmorgen Riesling GC,
Weingut Dr. Bürklin Wolf – Pfalz + € 12,50,- / € 24,-

2014 Centrafenberg Spätburgunder GG
Weingut Fürst – Franken + € 9,- / € 22,-

Menü Schunkele

Roh mariniertes Kalbsfilet mit Salzrauchmandel,
Entenleber-Eis und Senfrauke
à la carte ZG 38,-

Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel
mit Steinpilz-Essenz und Blumenkohl
à la carte ZG € 39,- / HG € 49,-

Duett von Waller & geräuchertem Aal,
dazu Abarte-Birne und Räucherfisch-Velouté
à la carte ZG € 38,- / HG € 48,-

Challans Entenbrust mit Hokkaidokürbis-Kuchen,
Preiselbeeren und Cassis-Jus
à la carte HG € 55,-

Mousse von weißer Schokolade und Kerbelwurzel,
dazu Quitte, Kerbel-Joghurt-Eis
und Mandarinsauce
à la carte € 18,-

4 Gang Menü € 130,- (inkl. Käse oder Dessert)
Weinbegleitung € 59,- / alkoholfreie Begleitung € 36,-

5 Gang Menü € 145,-
Weinbegleitung € 70,- / alkoholfreie Begleitung € 43,-

Menü Bützchen

Torte von geschortem Brühler Lauch & Topinambur,
dazu Steinpilz-Eis & Trüffel-Vinaigrette
à la carte ZG € 24,-

Spaghetti vom Muskatkürbis mit schwarzem Knoblauch,
Furikaki und Kavir-Limetten-Kokos-Sauce *à la carte ZG € 27,-*

Gebratene Trompetenpilzen
mit Schwarzwurzel, Hagebutten & Haselnuss Royal
à la carte ZG € 29,-

Kartoffelknödel mit gebratenen Krause Glucke,
dazu junges Gemüse & Zwergorangen
à la carte HG € 34,-

Époisses-Schaum mit Portwein-Zwiebel-Chutney,
Feldsalat und altem Balsamico
à la carte € 16,-

4 Gang Menü € 90,- (inkl. Käse oder Dessert)
Weinbegleitung € 59,- / alkoholfreie Begleitung € 36,-

5 Gang Menü € 100,-
Weinbegleitung € 70,- / alkoholfreie Begleitung € 43,-