

SPEISEN
GETRÄNKE
MENU

GASTRONOMIE AM DOM



WALDERDORFFS

RESTAURANT x BISTRO x CLUB

LIEBE GÄSTE

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesangebote auf der Tafel.
Gerne beraten wir Sie, wenn es um Familien- oder Firmenfeiern geht.

MONTAGS TAPAS TAG

auf alle Tapas 30% Ermäßigung

ÖFFNUNGSZEITEN:

Bistro Walderdorffs täglich ab 11:30 Uhr

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 12:00 bis 14:30 Uhr
17:30 bis 22:00 Uhr

RESTAURANT ASTORIA

Dienstag - Samstag ab 18:00 Uhr - reservierung@astoria-trier.de

Datenblatt zur Produktspezifikation oder der Allergene bitte beim Service erfragen.

Für Rückstände aus Spurenelementen übernehmen wir keine Haftung.

2 Konserviert, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Geschmacksverstärker,

8 geschwärzt, 14 mit Tafelsüßen

SPEISEN

TAPAS - KLEINIGKEITEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

6 gebackene Datteln im Speckmantel^{2,5,6} <i>6 baked dates wrapped in bacon</i>	5,90
6 Falafelbällchen mit Tahina-Sesam-dip <i>6 falafel-balls with tahina-sesame-dip</i>	6,90
Sherryhuhn am Spieß, 3 Stück <i>marinated sherry-chicken on a spit, 3 pieces</i>	6,90
schwarze und grüne Oliven⁸ <i>in Olivenöl und Kräutern eingelegt black and green olive pickled in olive oil and herbs</i>	3,90
2 Trierer Flieten <i>2 Trierer chicken wings</i>	3,90
frittierte Mini-Rotaugen (kleine Moselfische)	5,90
angebratene Salsiccia in Tomatensugo <i>stir-fried salsiccia in tomato sugo</i>	5,90
luftgetrockneter Landschinken <i>air-dried ham</i>	4,90
Süßkartoffel Pommes Frites <i>sweet potato fries</i>	4,90
kleiner gemischter Salat <i>small side salad</i>	3,90
Pommes Frites <i>french fries</i>	3,90
Scheiben von mittelaltem Gouda <i>slices of gouda cheese</i>	4,90

SPEISEN

SALATE

Asia-Fish-Bowl 15,90

mit gewürfeltem Sashimi Lachs, Avocado, Wakamealgen, Edamame-Bohnen auf Reis mit Sojacreme
with diced sashimi salmon, avocado, wakame algae, edamame beans on rice with soy cream

Falafel-Bowl 14,90

mit gebackenen Falafelbällchen, Quinoa, Kichererbsen, Romanasalat und Currydip
with baked falafel balls, quinoa, chickpeas, romaine lettuce and curry dip

Apfel-Feigensalat mit gratiniertem Ziegenkäse auf Toast 14,90

mit Radieschen, Granatapfel und Blütenhonig
apple fig salad with gratinated goat cheese on toast with radish, pomegranate and flowerhoney

gebackene Hähnchenspieße 14,90

auf Romanasalat „Caesar-Style“
baked chicken skewers on romaine lettuce „Caesar-style“

Alle Salate servieren wir Ihnen mit weißem Balsamico-Dressing

PASTA

Tagliatelle „klassisch“, oder glutenfrei

geschwenkt mit Ofenfeta, Paprika, Zitrone und Petersilie 13,90

panned with oven feta, paprika, lemon and parsley

mit Waldpilzen in Rahmsauce 12,90

with wild mushrooms in cream sauce

KÄSE für zwei Personen - for two persons

gebackener Vacherin Mont-d'Or mit Feigen und Baguette 23,90

baked Vacherin Mont-d'Or Cheese with figs and breads

SPEISEN

HAUPTSPEISEN - BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Schnitzel Wiener Art 9,90

in Butterschmalz gebraten
fried in clarified butter

Harrys King Burger vom Rind 10,90

mit Brioche Bun, Burger Sauce, Cheddar, Salat, Tomate, roten Zwiebeln
beef burger with brioche bun, burger sauce, cheddar cheese, salad, tomato, red onions

wahlweise vegetarisch mit Falafel-Humus-Patty

optionally vegetarian humus patty

Trierer Flieten

5 Stück 7,90

9 Stück 12,90

mit Spezialgewürz

Trierer chicken wings with special seasoning

Hausgemachte Spare-Ribs 13,90

homemade spare-ribs

Lachssteak auf der Haut gebraten 15,90

salmon steak roasted on the skin

Flanksteak 250 g 18,90

250g flanksteak

Rinderfilet 200 g 22,90

200g beef filet

Filet Rossini 200 g 39,90

SPEISEN

+ BEILAGEN ZUR WAHL

Pommes Frites <i>french fries</i>	3,90
Süßkartoffel Pommes Frites <i>sweet potato fries</i>	5,90
lauwarmer Kartoffel-Radieschensalat <i>lukewarm potato wheelie salad</i>	5,90
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Koriander <i>tomato salad with red onions and cilantro</i>	4,90
Beilagensalat <i>side salad</i>	3,90
Ofenkartoffel <i>baked potato</i>	3,90
Brot <i>bread</i>	1,50

HAUSGEMACHTE DIPS MIT OFENKARTOFFEL ODER ZU DEN HAUPTGÄNGEN

Currypesto mit Dörraprikose und getrockneten Tomaten <i>currypesto with dried carrot and dried tomatoes</i>	1,90
Petersilienpesto mit milden Ziegenkäse <i>parsley pesto with mild goat cheese</i>	1,90
Kräuterquark <i>herb quark</i>	1,50
Kräuterbutter <i>herb butter</i>	1,50
Ofenkartoffel mit kleiner Salatgarnitur <i>baked potato with small salad garnish</i>	6,90

SPEISEN

DESSERT

Schokoladen-Nuss-Brownie mit Vanilleeis <i>chocolate nut brownie with vanilla ice cream</i>	5,90
2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl <i>2 scoops of vanilla ice cream with pumpkin seed oil</i>	4,90
ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>warmish apple strudel with vanilla ice cream</i>	5,90
hausgemachter Blechkuchen - aus Buchweizenmehl täglich frisch. Fragen Sie unseren Service! <i>homemade tray-baked cake, made with buckwheat flour, daily fresh, ask our service!</i>	2,90
Käsekuchen oder gedeckter Apfelkuchen <i>piece of cheesecake or apple pie</i>	2,90
Portion Sahne	0,50

WIR SIND MENSCHEN, DIE GEMEINSAM MIT SPASS UND AUSDAUER
DARAN ARBEITEN, FÜR UNSERE GÄSTE EINEN EINZIGARTIGEN
ERLEBNISRAUM ZU SCHAFFEN, DER ERHOLUNG UND GENUSS BIETET.

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE 0,1l 0,2l

1) Elbling trocken 3,00.....5,90

Weingut Margarethenhof, Ayl
spritzig und frisch, typischer Elbling.

2) Weißburgunder trocken 3,00.....5,90

Weingut Thanisch, Lieser
feine Burgundernote, saftig, zart.

3) Grauer Burgunder trocken 3,00.....5,90

Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel
cremiger Wein, fruchtige Beerentöne.

4) Karthäuserhof Riesling trocken 3,00.....5,90

Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach, Ruwer
klar, kühl, fein, typischer Riesling vom Top-Winzer.

5) Riesling trocken 3,10..... 6,00

edition bee, Mosel
Weingut zur Römerkeller, Maring-Novian
Selection WALDERDORFFS
ideal zu Salaten und Tapas.

6) Rotschiefer Riesling 3,90..... 7,50

Weingut Van Volxem,
Roman Niewodniczanski, Wiltingen
saftig, herrlich, gelbe Früchte.

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE 0,1l 0,2l

7) Riesling V V feinherb 3,90..... 7,50

Weingut Van Volxem, Wiltingen
trinkfreudig, reife Pfirsichfrucht,
Suchtpotential!

8) Grauschiefer 3,30..... 6,50

Alte Reben, feinherb
VDP Willi Haag, Brauneberg
Apfel und Pfirsich im Bouquet,
feines, harmonisches Süße - Säurespiel.

9) Riesling feinherb 3,10..... 6,00

Bischöfliche Weingüter, Trier
fruchtig eleganter, erfrischender
und leichter Wein.

10) Riesling Spätlese Ayler Kupp 3,30..... 6,50

Bischöfliche Weingüter, Trier
frische Fruchtsüße mit feinen Aromen
von Pfirsich und Zitrus.

OFFENER ROSÉ 0,1l 0,2l

20) Spätburgunder Rosé 3,00.....5,90

Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim
fruchtig, aromatisch, kraftvoll,
rote Johannisbeere, etwas Himbeere.

OFFENE WEINE

OFFENE ROTWEINE 0,1l 0,2l

21) Spätburgunder Mosel 3,10 6,00

Qualitätswein trocken

Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim

klassisches Burgunderbouquet,

viel saftige Frucht, animierend und elegant.

22) Nardelli Primitivo APULIEN 3,10 6,00

IGP Puglia

satte Frucht, leicht süßliche Gewürznote.

23) Poggimore TOSCANA 3,10 6,00

Chianti D.O.C.G.

delikate Kirschnoten, sehr belebend und harmonisch.

24) Alma de Mecenias Garnacha SPANIEN 3,10 6,00

Vino tinto - Seleccion especial

Himbeere, Brombeere, runde Tannine

25) Les Grès bleus FRANKREICH 3,10 6,00

Côtes du Rhône Villages

reichhaltiger, dunkler Côtes du Rhône,

samtige Tannine.

SEKT & CHAMPAGNER

SEKT 0,1l 0,75l

Riesling Sekt brut 3,70 24,90

Walderdorffs Eigenmarke

klassischer Rieslingsekt, für alle Gelegenheiten

Elbling „Crémant“ brut 3,90 25,90

Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel

herb, fruchtig, facettenreich,

spritzige, typische Elblingnote.

Cuvée Muschelkalk extra brut 29,00

Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel

spannendes Cuvée von vollmundigen Reben.

Van Volxem brut 1900 45,00

Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen

aromatisches Bouquet, cremige Textur, Frische, Eleganz und tolle Struktur.

CHAMPAGNER 0,1l 0,75l

Jackowiak-Rondeau

Brut 6,90 49,00

Rosé 49,00

Magnum brut 1,5l 99,00

Pommery 77,00

Brut Champagne AC

Perrier-Jouët 95,00

Grand Brut



Täglich 12:00-17:30 Uhr

Jackowiak-Rondeau Brut 0,75l **29,90**

Champagner Reims

FLASCHENWEINE

VERSCHIEDENE REBSORTEN 0,75l

2018	Elbling „Filius“ feinherb25,90 Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel fruchtig eleganter, erfrischender und leichter Wein.
2018	Pinot Blanc Mosel28,90 Weingut Markus Molitor, Wehlen seidige Mineralität, feine Frucht.
2018	Chardonnay 500 Reserve39,90 Weingut Thanisch, Lieser cremiger Wein, fruchtige Beerentöne.
2018	Sauvignon Blanc26,90 Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel exotische Früchte und Stachelbeere,erfrischend.
2018	Weissburgunder trocken 21,90 Weingut Thanisch, Lieser feine Burgundernote, saftig, zart.
2018	Weissburgunder trocken 27,90 Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen Schieferlage ausgewogene Burgundernote
2018	Chablis AOP38,90 Domaine de l'Eglantière, Burgund ausgewogene Aromen für Chardonnay-Liebhaber.
2018	Sancerre Thauvenay AOP Loire38,90 Domaine Masson Blondelet 100% Sauvignon Blanc Traube leichte Mineralität, zarter Schmelz.

Fragen Sie nach unseren Außer-Haus-Preisen

FLASCHENWEINE

TROCKENER RIESLING 0,75l

2018	Edition bee Riesling trocken 22,50 Weingut zur Römerkeller, Maring-Noviand Selection WADERDORFFS
2018	Mehringer Blattenberg22,90 Weingut Lenhardt, Mehring reine, exotische Früchte, verspielte Restsüße
2017	Saar Riesling Qualitätswein34,90 Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen feinwürzige Frische, reife bekömmliche Säure.
2018	Wiltinger Alte Reben34,90 Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen frische Frucht im Bouquet.
2018	Lieser Niederberg Helden Riesling Spätlese29,90 Weingut Thanisch, Lieser Volltreffer! Reife Frucht, langer Nachhall.MAGNUM 1,5l..... 55,00
2017	Goldlinie Ayler Kupp Steillage34,90 Margarethenhof, Ayl körperreiche lebendige Struktur
2018	Alte Reben38,90 Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen saftig, gelbe Früchte. Extrem langer Nachhall. 94/100 P.
2018	Oberemmeler Hütte Riesling44,90 Weingut Van Hövel, Oberemmel VDP Große Lage, typischer Riesling vom Top-Winzer.
2018	Fass 2528,90 Weingut Peter Lauer, Ayl frische Frucht im Bouquet

FLASCHENWEINE

FEINHERBER RIESLING 0,75l

- 2018 **Saar Riesling**26,90
Weingut Nik Weis, St. Urbanshof, Leiwen
feine Mineralität
- 2017 **Lieser Niederberg Helden**25,90
Weingut Thanisch, Lieser
mineralisch straff, spannendes Süße-Säure-Spiel
- 2018 **Veldenz Grauschiefer**22,90
VDP Willi Haag, Brauneberg
Apfel und Pfirsich im Bouquet
- 2018 **Edition bee**24,90
Weingut zur Römerkeller, Maring-Noviand
Selection WALDERDORFFS
ideal zu Pasta und Fleisch.
- 2018 **Riesling V V**26,90
Weingut Van Volxem, Roman Niewodniczanski, Wiltingen
Suchtpotenzial!
- 2016 **Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb**29,90
Weingut Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen
schöne Reife, wunderbare Mineralität.
- 2018 **Fass 8 Riesling Kabinett**34,90
Weingut Peter Lauer, Ayl
feine Frucht und belebend mineralisch.

FLASCHENWEINE

RESTSÜSSER RIESLING 0,75l

- 1998 **Erdener Treppchen Auslese**32,90
Weingut Schwaab-Kiebel, Ürzig
frische Fruchtsüße mit feinen Aromen von Pfirsich und Zitrus
- 2014 **Mehringer Zellerberg**29,90
Weingut Clüsserath-Weiler, Trittenheim
Ananas, Pfirsich, Apfel, feine, salzige Mineralität
- 2016 **Scharzhofberger Kabinett**29,90
Bischöfliche Weingüter
wunderschöne Fruchtaromen von reifen gelben Früchten
- 2018 **Brauneberger Juffer**35,90
Weingut Thanisch, Lieser
klar, kühl, fein. 13 PS
- 2018 **Graacher Himmelreich Spätlese**59,90
Weingut Joh. Jos. Prüm, Bernkastel Wehlen VDP
spannendes Bouquet, volle Frucht am Gaumen

ROSÉ 0,75l

- 2017 **Collioure Rosé AOP**38,90
Domaine La Rectorie, Pyrénées-Orientales
fruchtig, aromatisch, kraftvoll, langer Nachhall
- 2018 **Spätburgunder Rosé**26,90
Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel
fein-fruchtiger, leichter Rosé

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

MOSEL

- 2017 **Kanzemer Altenberg Pinot Noir** 39,90
Bischöflische Weingüter, Trier
natürliche Holznoten, schwarze Beeren

ITALIEN

- 2015 **Chianti Classico DOCG** 29,90
San Vincenti - Chianti
dicht, stoffig, voller Kraft und Finesse
- 2016 **Le Volte dell Ornellaia IGT** 44,90
Tenuta dell 'Ornellaia, Toscana
intensiv nach Früchten, Gewürze, Kaffee und Kirschen
- 2012 **Amarone della Valpolicella DOP** 59,00
Continue Lenotti
Noten von dunklen Waldbeeren, Sultaninen
- 2016 **Primitivo Briaco DOC Apulien** 29,90
Rocca dei Mori Casa Vinicola Appolonia
Vollmundiger ,sehr fruchtig mit samtigen Abgang
- 2018 **Negroamaro DOC Apulien** 23,90
I Tratturi Cantina, San Marzano
Trockener geschmeidig mit schönem Bukett
- 2016 **Barbera d`Asti DOCG Piemont** 32,90
La Luna, Terre da Vino
Fruchtig, im Holzfass ausgebaut mit Aroma nach reifen Kirschen
- 2013 **Barolo DOC Piemont** 69,00
Bussia, Giacosa Fratelli
Kraftvoller trockener Rotwein mit schönen Taninen
- 2017 **Montepulciano D `Abruzzo Abruzzen** 23,90
Valle d` Oro, Cantina Tollo
Trockener,vollmundig

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE

0,75l

SPANIEN

- 2013 **Besanás** 25,90
Hacienda Villarta
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
gekochte dunkle Früchte, mit Vanillenoten.
- 2017 **Meler Syrah** 28,90
Somontano DOC
ausdrucksvolles Bouquet mit reifen Brombeernoten.
- 2014 **Marques de Grinon, Leseget Tinto** 32,90
Dominio de Valdepusa DO
attraktives und intensive fruchtiges Aroma, reife Kirschen.
- 2012 **Ugarte** 39,90
Rioja Reserva DOC Heredad Ugarte
schöne Holzreife, feine weiche Tannine
- 2013 **Dinastia Vivanco** 39,90
Tempranillo Crianza, Rioja DOC
reife Früchte, Vanille und Gewürze
- 2015 **Condado de Haza** 39,90
D.O. Ribera del Duero
Brombeere, schwarze Johannisbeere, Wacholder
- 2017 **8 Vents** 39,90
Mallorca, 12-monatiger Barrique-Ausbau
91/100 PP.
- 2017 **Epistem** 29,90
reinsortiger Monastrell
- 2015 **Epistem No.3** 41,10
Monastrell, Syrah, Garnacha

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE 0,75l

FRANKREICH

2015	Lacroix de Saint Jean-Lo Mainatge 32,90 Minvervois AOP Gold World Value Wine Challenge 2017
2017	Laudun AOP 34,90 Château de Bord Côte du Rhône
2016	Châteauneuf du Pape AOP 59,00 Rioja Reserva DOC Heredad Ugarte Domaine Barville, Maison Brotte, Côtes du Rhône
2015	Gigondas "Gondran" AOP 44,90 Boissy-Delaygue Côte du Rhône, kraftvoller komplexer Wein
2015	St. Emillion „Grand Cru“ 59,00 Château Grand Pey de Lesours
2012	Pomerol Château 65,00 Beausejour de Bonalgue
2008	Pomerol 99,00 Château Bonalgue 95/100 PP Nachbarlage von Chateau Petrus

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE 0,75l

FRANKREICH, BURGUND

2016	Bourgogne Pinot Noir 49,00 1 Olivier Cyrot-Buthian
2017	Givry 1er Cru, „La Plante“ 69,00 2 Domaine Danjean-Bertoux
2014	Saint Romain 54,00 3 Domaine Rapet
2016	Santenay „Les Charmes“ 64,00 4 Domaine Quentin Jeanneot
2012	Santenay „Clos du Clos Genet“ 64,00 5 Domaine Jessiaume, Monopole
2016	Maranges 1er Cru „La Fussiére“ 74,00 6 Domaine Quentin Jeannot
2013	Maranges 1er Cru „Clos de Roi“ 66,00 7 Domaine Jomain Frères
2015	Volnay 69,00 8 Maison Lessiaume
2014	Maranges 1er Cru „La Fussiére“ 68,00 9 Domaine Chevrot Bio
2015	Fixin 69,00 10 Domaine Alain Guyard
2015	Gevrey-Chambertin vieilles vignes „Aux Corées“ 59,00 11 Domaine S. C. Guillard
2013	Fixin 1er Cru „Clos Napoleon“ 89,00 12 Domaine Gelin
2013	Fixin 69,00 13 Domaine Gelin
2013	Fixin 1er Cru „Clos Napoleon“ Magnum 169,00 14 Domaine Gelin

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE 0,75l

FRANKREICH, BURGUND

2013	Givry 1er Cru „Clos du Cras Long“	74,00
15	Domaine Danjean-Berthoux	
2014	Pernand-Vergelesses	64,00
16	Domaine Pierre Marey et Fils	
2015	Gevrey-Chambertin 1er Cru - Les Corbeaux	74,00
17	Domaine S. C. Guillard	
2015	Santenay „Clos du Clos Genet“	64,00
18	Domaine Jessiaume	
2014	Pernand-Vergelesses 1er Cru	74,00
19	Domaine Remoissenet Père & Fils	
2015	Mercurey 1er Cru „Les Crets“	74,00
20	Domaine Philippe Milan & Fils	
2016	Mercurey	74,00
21	Domaine Philippe Milan & Fils	
2016	Pommard	59,00
22	Domaine Quentin Jeannot	
2015	Monthélie „Les Sours Roches“	74,00
23	Domaine Guillaume Bauduel	
2016	Les Belles Filles	59,00
24	Pernand-Vergelesses	
2010	Maranges 1er Cru „Clos de Rois“	69,00
25	Domaine Ponsard-Chevalier Olivier Cyrot-Buthian	
2013	Santenay	59,00
26	Maison Jessiaume	

Sollte der angegebene Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen den Nachfolgejahrgang.

FLASCHENWEINE

INTERNATIONALE ROTWEINE 0,75l

FRANKREICH, BURGUND

2013	Givry 1er Cru, „La Plante“	75,00
27	Domaine Danjean-Berthoux	
2017	Givry Meix au Roi	64,00
28	Domaine du Moulin Neuf Danjean-Berthoux	
2014	Hautes-Côtes de Beaune	69,00
29	La Dalignère Domaine de la Roche Aigüe	
2015	Hautes-Côtes de Beaune	65,00
30	La Dalignère Domaine de la Roche Aigüe	
2016	Hautes-Côtes de Beaune	59,00
31	La Dalignère Domaine de la Roche Aigüe	
2014	Beaune 1^{er} Cru	79,00
32	Cent vignes Domaine Jessiaume	

COCKTAILS

COLADAS / CREAMY

Piña Colada7,90

Pampero Especial¹, Kokos³, Sahne³, Ananas

Swimming Pool7,90

Smirnoff Red, Pampero Blanco¹, Blue Curacao, Sahne³, Orange, Ananas

Baileys Colada7,90

Baileys¹, Malibu, Grenadine^{1,2,3}, Lime Juice^{2,3}, Ananas

FANCY

Italian Breezer7,90

Belsazar Vermouth Red, Smirnoff Red, Campari, Rohrzucker³, Zitrone, Lime Juice^{2,3}, Bitter Lemon

Sex mit Alex7,90

Smirnoff Red, Red Orange^{1,3}, Zitrone, Grenadine^{1,2,3}, Orange

T-Born7,90

Pampero Blanco¹, Red Orange^{1,3}, Erdbeere, Zitrone, Maracuja, Ananas

DAIQUIRIS / MARGARITAS

Frozen Erdbeer Margarita7,50

Tequila, Zitrone, Erdbeeren, Lime Juice^{2,3}

Frozen Erdbeer Daiquiri7,50

Pampero Blanco¹, Erdbeeren, Zitrone, Lime Juice^{2,3}

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 konserviert 4 chininhaltig 5 mit Antioxidationsmitteln
6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel 7 enthält Phenylalaninquelle

COCKTAILS

CLASSICS

Moscow Mule7,50

Smirnoff Red, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurkenscheibe

Black Russian7,50

Smirnoff Red, Kahlua

Caipirina7,90

Lime Juice^{2,3}, Berro, Limette, Rohrzucker³

Caipiroska7,90

Lime Juice^{2,3}, Smirnoff Red, Limette, Rohrzucker³

Cuba Libre6,90

Lime Juice^{2,3}, Pampero Blanco¹, Limette, Cola

Long Island Ice Tea8,90

Tanqueray¹, Smirnoff Red, Tequila, Triple Sec³, Zitrone, Orange, Cola

Mojito7,90

Minze, Pampero Blanco¹, Limette, Rohrzucker³, Soda, Lime Juice^{2,3}

Guantanamo7,90

Minze, Pampero Blanco¹, Limette, Rohrzucker³, Maracuja, Lime Juice^{2,3}

Tequila Sunrise7,50

Tequila, Orange, Grenadine^{1,2,3}

White Russian7,90

Smirnoff Red, Kaluha, Milch

Cuarenta y Tres7,90

Likör 43, Orange, Milch

Gin Fizz6,90

Tanqueray, Lime Juice^{2,3}, Zitrone, Rohrzucker, Bitter Lemon, Soda

Mai Tai8,90

Old Pascas¹ 73%, Pampero Especial³, Mandel, Grenadine, Zitrone, Maracuja, Ananas

Sex on the Beach7,90

Smirnoff Red, Pfirsichlikör, Ananas, Johannisbeere³

Mr. Beau7,90

Myers Rum, Old Pascas¹ 73%, Maracuja, frische Limette



COCKTAILS

SOURS

Whiskey Sour	7,50
Bulleit Bourbon, Zitrone, Rohrzuckersirup ³	
Pisco Sour (Spezialität des Hauses).....	7,50
Pisco, Eiweis, frische Limette, Rohrzuckersirup ³	

SEKTCOCKTAILS

Kir Royale	7,50
Cassis, Sekt	
Pêche Royale	7,50
Weinbergspfirsichlikör, Sekt	
Strawberry field	7,50
Erdbeere, Red Orange ^{1,3} , Sekt	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Cherry Kiss	6,50
Kirsche, Ananas, Zitrone, Mango ^{1,3}	
Ipanema	6,50
Limette ^{2,3} , Rohrzucker ³ , Maracuja, Ginger Ale, Lime Juice ^{2,3}	
Lucky Driver	6,50
Orange, Grapefruit, Ananas, Zitrone, Kokos ³ , Lime Juice ^{2,3}	
Top Spin	6,50
Orange, Zitrone, Lime Juice ^{2,3} , Grenadine ^{1,2,3} , Bitter Lemon ^{4,5}	

Hugo	6,90
2cl Holunderblütenlikör, 0,1Sekt, Minze, Limette, Dash Soda	
Limoncello Sprizz à la Benard	6,90
4cl hausgemachter Limoncello, 0,1Sekt, Dash Sprite	
Aperol Sprizz	6,90
4cl Aperol, 0,1Sekt, Dash Soda	

SPIRITUOSEN

GIN TONICS*

Gordon´s Pink	8,90
mit Orangenscheibe	
Tanqueray No. 10	9,90
mit Limettenscheibe	
Tanqueray Flor de Sevilla	10,90
mit Limettenscheibe	
Hendricks	8,90
mit Gurkenscheibe	
Mare	8,90
mit Rosmarinzweig uvvnd Orangenschale	
Illusionist	9,90
mit Orangenscheibe	
Ferdinand´s Saar Dry Gin	9,90
mit Zitronenscheibe	
Monkey 47	9,90
mit Limettenscheibe	
Windspiel	10,90
mit Zitronenscheibe	

*Unsere Gin Tonics werden mit 4cl Gin und einer Flasche Schweppes Dry Tonic Water 0,2l serviert.

RUM SPECIAL	2cl	4cl
Havana Club 7 Jahre, Kuba	3,10	5,90
Mount Gay, Barbados	3,10	5,90
Pampero Especial o.Blanco	3,10	5,90
Don Papa, aged in Oak, Philipinen	3,50	6,50
Ron Botucal Reserva Exclusiva, Venezuela	3,50	6,50
Zacapa Centenario Gran Reserva, Guatemala	4,20	7,90

SPIRITUOSEN

APERITIF 5cl

Aperol	3,50
Campari	3,50
Portwein Niepoort 10 J	4,50
Ricard	4,50
Sherry Sandemann, medium - dry	3,50

DIGESTIV 4cl

Fernet Branca	3,90
Jägermeister	3,90
Ramazotti	3,90
Averna	3,90
Aquavit Linie	3,90

OBSTBRAND 2cl 4cl

Calvados Boulard	2,90	4,90
Marc de la Moselle, Zilliken-Hellershof	2,90	4,90
Kirsch	2,90	4,90
Mirabelle	2,90	4,90
Williams	2,90	4,90
Zwetsch	2,90	4,90
Obstler	2,70	4,70
Schlehe	3,90	6,90
Wald-Himbeergeist	3,90	6,90
Weinbergspfirsichlikör	2,90	4,90



SPIRITUOSEN

WODKA 2cl 4cl 70cl

Belvedere	3,60	6,30	115,00
Smirnoff Black	2,90	4,90	95,00
Absolut	2,90	4,90	95,00

COGNAC 2cl 4cl

Hine V.S.O.P	3,80	6,90
Hennessy V.S.O.P	3,80	6,90
Remy Martin V.S.O.P	3,80	6,90



SPIRITUOSEN

BRANDY 2cl 4cl

Cardenal Mendoza 3,80.....6,90
Carlos Primero  3,80.....6,90

LIKÖR 2cl 4cl 5cl

Amaretto di Saronno 2,70..... 4,70
Baileys on Ice  4,70
Southern Comfort 2,70..... 4,70
Sambuca Molinari 2,70..... 4,70
Vermouth Belsazar Dry, Red oder Rosé 3,90

WHISK(E)Y 2cl 4cl

Ballantines * 3,50..... 6,10
Cragganmore 12 Jahre 3,90.....6,90
Dalwhinnie 15 Jahre 3,90.....6,90
Four Roses  3,50..... 6,10
Glenkinchie 10 Jahre  3,90.....6,90
Glenmorangie  3,50..... 6,10
Jack Daniel's  3,50..... 6,10
Chivas Regal 3,50..... 6,10
Glenlivet Founder´s Reserve 3,50..... 6,10
Lagavulin 16 Jahre 3,90.....6,90
Laphroaig 10 Jahre 3,90.....6,90
Oban 14 Jahre 3,90.....6,90
Scapa 3,90.....6,90
Talisker Skye 4,90.....7,20
Port Charlotte 4,90.....7,20
Bruichladdich 4,90.....7,20

* Mit Farbstoff

GETRÄNKE

BIERE



VOM FASS

 0,25l ... 2,30
..... 0,40l ... 3,50
 0,20l ... 1,90
..... 0,30l ... 2,70
..... 0,40l ... 3,50

AUS DER FLASCHE

 0,33l ... 2,90
 RADLER ALKOHOLFREI

Benediktiner Weissbier HELL ODER DUNKEL 0,50l ... 4,30
Benediktiner Weissbier ALKOHOLFREI 0,50l ... 4,30
Benediktiner LAGER (HELLES) 0,50l ... 4,30
Cola-Weizen 0,50l ... 4,30
Bananen-Weizen 0,50l ... 4,30
Radler-Weizen 0,50l ... 4,30

Köstritzer SCHWARZBIER 0,33l ... 2,90
 0,33l ... 2,90
 0,33l ... 2,90

VIEZ

Regionales Getränk aus gegorenen Äpfeln 0,4l 2,50
vom Fass gezapft. Ähnlich dem Apfelwein

GETRÄNKE

MINERALWASSER 0,25l 0,75l

Medium  2,30 5,90
Naturell  2,30 5,90


ALKOHOLFREI 0,3l 0,4l

Afri Cola^{1,2,3}  2,90 ... 3,80
Afri Cola ohne Zucker^{1,2,3,7}  2,90 ... 3,80
Bluna Orange^{1,2,5,6}  2,90 ... 3,80
Bluna Zitrone^{3,6}  2,90 ... 3,80

0,2l

Bitter Lemon^{4,5} 2,90
Tonic Water^{4,6}  2,90
Ginger Ale^{1,5}  2,90
Spicy Ginger  2,90

0,25l

Orangina  2,90

GETRÄNKE

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir
auf Wunsch auch koffeinfrei und laktosefrei

KAFFEE  EINFACH DOPPELT

Café Crème 2,50 3,30
cremig, mit zartem Moccageschmack

Cappuccino 2,70 3,70
original italienisch mit Milchschaum

Milchkaffee 2,90

Café Americano 2,50 3,30
Espressokaffee, kräftig, crema italiano

Einspänner 2,80 3,90
Kaffee mit Sahnehaube und Schokostreusel

Espresso 2,20 3,00
kräftig und cremig

Latte Macchiato 2,90 3,90
aufgeschäumte Milch mit Espresso

Espresso Macchiato 2,30 3,20
mit einem kleinen Klecks aufgeschäumter Milch

Irish Coffee 5,90
mit 1cl Whiskey, Sahnehaube und Rohrzucker

Pharisäer 5,90
mit 1cl Rum, Sahnehaube und Rohrzucker

Frappé *nur im Sommer* 3,90
mit Sahnehaube und Milch

...mit Aroma +0,60

Macadamia Nuss, Haselnuss,
Vanille, Caramel oder Amaretto

...mit Schuss +2,70

2cl Veterano oder Baileys oder Amaretto

KAFFEEKLATSCH täglich 14:00-17:30 Uhr

1 Stück Blechkuchen mit, 1 Tasse Kaffee oder 1 Cappuccino oder 1 Espresso

GETRÄNKE

TEE

Tee Gschwendner

SCHWARZER TEE

Darjeeling	2,60
Earl Grey	2,60

GRÜNER TEE

Japan Sencha	2,60
---------------------------	------

ROOIBUSHTEE

Rooibush Crema Caramel	2,60
-------------------------------------	------

WEISSER TEE

Lemon Vanille	2,60
----------------------------	------

FRÜCHTE- UND KRÄUTERTEE

Heiss und Innig	2,60
Kamillenblütentee	2,60
Pfefferminze	2,60
Gourmet Kräuter	2,60

Heißer Zitronentee	2,50
Schwarzer Tee mit Rum	4,90
Grog	3,90

GETRÄNKE

KAKAO / MILCH*

Kakao	2,90
mit Sahne oder Honig	3,40
mit Schuss (2cl Baileys oder 2cl Amaretto)	+2,50
mit Espresso	3,90
Weißer Schokolade	3,50
mit Sahne oder Honig	4,00
Milch (warm/kalt)	2,00
mit Honig	2,50
Portion Sahne oder Honig	+0,50

*Auf Wunsch auch laktosefrei

SÄFTE

0,3l 0,4l

Saft	3,00	4,00
als Schorle	2,80	3,90



Ananas	Kirsch	Johannisbeernektar
Apfel naturtrüb	Maracujanektar	Traubensaft vom
Bananennektar	Grapefruit	Winzer, hell
Rhabarber naturtrüb	Orange	

GETRÄNKE

ENERGY 0,25l

Red Bull 1,2,6 ... 3,90
Red Bull

WELLNESS 0,33l

Golden Jacob Apfelschorle3,20
(100% Bio aus regionalem Angebot)

Golden Jacob Johannisbeerschorle3,20
(100% Bio aus regionalem Angebot)

KAFFEEKLATSCH

TÄGLICH 14:00-17:30 UHR

hausgemachter Blechkuchen3,90
mit 1 Tasse Kaffee
oder 1 Cappuccino
oder 1 Espresso

mit Latte Macchiato4,40
oder Milchkaffee
oder Kakao

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auf Wunsch auch koffeinfrei und laktosefrei

LIEBE GÄSTE

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesangebote auf der Tafel.
Gerne beraten wir Sie, wenn es um Familien- oder Firmenfeiern geht.

Wir kochen mit frischen Zutaten und verwenden hochwertige Produkte
von regionalen Erzeugern.

Regionalmarke EIFEL

Fleischerei HAAG

Käserei VULKANHOF GILLENFELD

Bäckerei OLBERTZ

MONTAGS TAPAS TAG

auf alle Tapas 30% Ermäßigung

ÖFFNUNGSZEITEN:

Bistro Walderdorffs täglich ab 11:30 Uhr

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 12:00 bis 14:30 Uhr
17:30 bis 22:00 Uhr

RESTAURANT ASTORIA

Dienstag - Samstag ab 18:00 Uhr - reservierung@astoria-trier.de

Gerne beraten wir Sie, wenn es um
Familien-oder Firmenfeiern geht.
reservierung@walderdorffs.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich ab 11:30 Uhr

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 12:00 bis 14:30 Uhr
17:30 bis 22:00 Uhr

Walderdorffs

Am Domfreihof 1a · 54290 Trier
reservierung@walderdorffs.de

