



Proeverijmenu

11:30 – 21:30 uur

Keuze uit drie kleine voorgerechten

- Rosbief van hert** | krokante gekonfijte eend | tomaat-tijmmayonaise
- Rouleau van rundercarpaccio** | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola | pijnboompitten
- Licht gebonden wildsoep** | paddenstoelen | gerookte eend
- Tartaar van verse zalm** | Noordzeekrab
- Gemarineerde coquille** | mousse van gerookte paling | haringkaviaar
- 'Fiskesuppe'** | romige Noorse vissoep
- Bladerdeeg met romige paddenstoelen** | walnoot | Gruyère 
- Ravioli met pompoen** | Old Amsterdam kaas | winterpeen 
- Crèmesoep van witlof** | pijnboompitten 

Keuze uit één hoofdgerecht

- Civet van haas** | winters garnituur
- Kalfssukade** | zacht gegaard | stroganoffsaus
- Zeeduivel*** | spek | spinazie
- Zalmfilet*** | saffraansaus
- Gevulde courgette** | ratatouille | krokante geitenkaas 
- Koolrabi** | saus van peterselie-bieslook-tijm-oregano | truffelkaviaar 

Dessert of kaas

- Grand dessert** | proeverij van diverse zoetigheden
- Kaasplateau** | proeverij van diverse kaasjes | vijgencompote | notenbrood

€ 39,50 p.p.

* Ondanks zorgvuldige inspectie is het mogelijk dat er nog graten in de vis resteren.



facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl



Voorgerechten

11:30 – 21:30 uur

Tartaar van verse zalm Noordzeekrab	14,50
Gemarineerde coquille Mousse van gerookte paling haringkaviaar	16,50
Mosselen Gekookt witte wijn	13,50
Rouleau van rundercarpaccio Truffelmayonaise Parmezaanse kaas rucola pijnboompitten	13,50
Rosbief van hert Krokante gekonfijte eend tomaat-tijmmayonaise	14,50
Varkenswang Zacht gegaard pastinaak jus van eekhoortjesbrood	14,50
Bladerdeeg met romige paddenstoelen 🌿 Walnoot Gruyère	12,50
Ravioli 🌿 Pompoen Old Amsterdam kaas winterpeen	13,50

Soepen

11:30 – 21:30 uur

'Fiskesuppe' Romige Noorse vissoep	11,00
Licht gebonden wildsoep Paddenstoelen gerookte eend	9,50
Crèmesoep van witlof 🌿 Pijnboompitten	9,50





facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl



Hoofdgerechten

11:30 – 21:30 uur

Zeeduivel* Spek spinazie	25,50
Roodbaars* Octopus kreeft mossel witte wijnsaus	27,50
Zalmfilet* Saffraansaus	24,50
Civet van haas Winters garnituur	24,50
Hertenrack Hertenstoof veenbessen	27,50
Kalfssukade Zacht gegaard stroganoffsaus	24,95
Tournedos Truffeljus of pepersaus	36,50
Gevulde courgette  Ratatouille krokante geitenkaas	19,50
Koolrabi  Saus van peterselie-bieslook-tijm-oregano truffelkaviaar	19,50

* Ondanks zorgvuldige inspectie is het mogelijk dat er nog graten in de vis resteren.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een frisse salade.




facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl



Maaltijdsalades

11:30 – 22:00 uur

Salade krokante kip Cashewnoten croutons spek piccalillycrème	19,50
Salade de la mer* Allerlei lekkers uit de zee kruidenmayonaise	23,00
Salade carpaccio Gebakken paddenstoelen Parmezaanse kaas truffelmayonaise	19,50
Salade krokante brie  Walnoten rucola gedroogde tomaat mosterd-honingdressing	18,50

* Ondanks zorgvuldige inspectie is het mogelijk dat er nog graten in de vis resteren.

Makkelijke hap

11:30 – 22:00 uur

Runderspies Gegrild pepersaus sla friet	22,50
Prime Canadian grain fed burger Rucola Parmezaanse kaas truffelmayonaise katenspek friet	22,00
Kip-kerrie Rijst sla	20,50



facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl

Nagerechten

11:30 –22:00 uur

Crème brûlée van koffie Chocolade ganache	8,50
Profiteroles Hazelnootcrème hazelnootijs	8,50
Panna cotta Tonkabonen butterscotch	8,50
Grand dessert Proeverij van diverse zoetigheden	9,50
Kaasplateau Selectie van vijf soorten kaas vijgencompote notenbrood	12,50
Glas 10 jaar oude port	7,30
Glas dessertwijn	4,95

Speciale Koffie

Asteria coffee Dubbele espresso Likeur 43 slagroom	8,50
Spanish coffee Dubbele espresso Tia Maria slagroom	8,50
Irish coffee Dubbele espresso Irish Whiskey slagroom	8,50
French coffee Dubbele espresso Grand Marnier slagroom	8,50
Italian coffee Dubbele espresso Amaretto slagroom	8,50



facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl



Lunch

11:30 – 17:00 uur

Focaccia rundercarpaccio	13,25
Rucola pijnboompitten truffelmayonaise parmezaan	
Focaccia zalmzalade	13,25
Rode ui tomaat komkommer	
Focaccia krokante brie 🌱	11,50
Vijgencompote walnoot appel	
Clubsandwich zalmzalade	14,50
Gerookte zalm sla komkommer tomaat friet	
Clubsandwich kipsalade	13,50
Katenspek sla rode ui tomaat komkommer friet	
Twaalfuurtje (🌱)	12,50
Kleine tomatensoep of wildsoep twee sneetjes wit of bruin brood ham kaas gebakken ei rundvleeskroket huzarensalade	
Twee rundvlees-, goulash- of groentekroketten	9,50
Twee sneetjes wit of bruin brood of friet* (+ € 1,00) mosterd	
Uitsmijter Asteria (🌱)	9,75
Twee sneetjes wit of bruin brood drie gebakken eieren ham kaas rosbeef	
Uitsmijter speciaal (🌱)	9,75
Twee sneetjes wit of bruin brood drie gebakken eieren spek gegratineerde kaas	
Pasteitje	17,50
Hazenpeper of hertenstoof sla friet	



facebook.com/AsteriaVenray
instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl