

VENRAY
Herfst
2021



BITES

	6 stuks	12 stuks
Portie bitterballen	5.50	9.95
Frikadelletjes	4.95	8.50
Pittige mini loempia's	5.50	9.95
Borrelmaatjes	5.50	9.95
gemengde snacks		

Super borrelmaatjes (24 stuks)	18.00
Portie olijven	3.75
Hollands plankje	8.50
Portie brokkelkaas	5.75

LUNCH

11:30 – 17:00 uur

Tomaten focaccia carpaccio	9.50
Parmezaanse kaas rucola pestosaus pijnboomspitten	
Focaccia met zuurkool	9.50
herten worstjes gebakken uitjes mosterdsaus tomatenketchup	
Focaccia mediterraan	9.50
tonijnsalade gekookt ei rode ui haricots verts olijven	
Italiaanse bol wildragout	11.00
ragout van haas, hert en zwijn	
12-uurtje	11.50
tomatensoep of runderbouillon 2 sneetjes brood gebakken ei ham kaas kroket van draadjesvlees huzarensalade	
2 kroketten van draadjesvlees	
brood mosterd	8.00
friet mayonaise	9.25
Uitsmijter Asteria	8.75
3 gebakken eieren 2 sneetjes brood ham kaas rosbief	
Uitsmijter speciaal	8.75
3 gebakken eieren 2 sneetjes brood spek kaas	
Tosti speciaal	8.50
oerbrood gebakken uien ham kaas champignons spiegelei	
Lunch to share (v.a. 2 pers)	13.50
wildsoep coppa hertenham broodje bloedworst met appel en stroop wild ragout gerookte zalm aioli Old Amsterdam tapenade	

VEGA



MAALTIJDSALADES 11:30 – 22:00 uur

Salade carpaccio	17.50
Parmezaanse kaas gebakken champignons balsamicodressing	
Salade krokante kip	16.50
cashewnoten spekjes frambozendressing	
Salade vis	18.50
diverse koude en warme vissoorten	
Salade Paddenstoelen	16.50
noten truffeldressing	

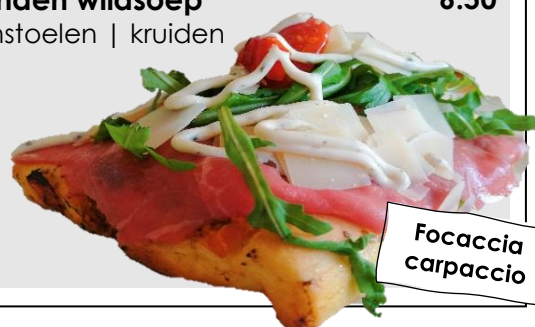
VOORGERECHTEN 11:30 – 21:30 uur

Bokkenpootje van hertenham	12.00
avocado bavarois	
Pastrami van haas	13.00
bloedworst appelstroop	
Gepekelde en gemarineerde kabeljauw	12.50
Hollandse garnalen paprikamayonaise	
Groente tuintje	11.50
Diverse bereidingen van groentes dip	

SOEPEN

11:30 – 21:30 uur

Cappuccino van ossenstaartbouillon	7.00
ossenstaart groenten kerrierroom	
Tomatensoep	6.50
verse seizoensgroenten	
Doperwtensoep	6.50
gerookte kip mais	
Licht gebonden wildsoep	6.50
bospaddenstoelen kruiden	



Focaccia carpaccio



facebook.com/AsteriaVenray



instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl

VENRAY
Herfst
2021



VEGA



HOOFDGERECHTEN

11:30 – 21:30 uur

Hazenbout	25.00
saus van spekjes en zilveruitjes	
Hertenbiefstuk	24.00
portsaus wildgarnituur	
Tournedos (200g)	32.00
op een bedje van aardappel, wortel en courgette pepersaus	
Duo van parelhoen en duif	22.50
steranijs – knoflooksaus zuurkool	
Wildzwijfilet	21.00
pepersaus seizoensgroenten	
Zacht gegaarde zalm	23.00
op een bedje van groentes schelpjes	
Scampi's (6 stuks)	24.00
truffelpasta roomsaus	
Puntpaprika	18.00
gevuld met rijst blauwschimmelkaas kruiden quorn	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappeltgarnituur en een frisse salade

NAGERECHTEN

11:30 – 22:00 uur

Stoofperen bavaois	7.00
rode wijn ijs	
Dame Blanche verkeerd om	6.50
3 bollen chocolade ijs vanillesaus	
Notentaart	8.50
vanille ijs	
Dessert proeverij	8.50
3 verschillende kleine gerechtjes	
Kaasplateau	9.50
5 verschillende soorten kazen brood	
Glas 10 jaar oude port	6.50
Glas dessertwijn	4.65

PROEVERIJMENU

11:30 – 21:30 uur

3 KLEINE VOORGERECHTEN

Carpaccio | gemarineerde bundelzwammen
Gepekeld en gemarineerde kabeljauw |
Hollandse garnalen | paprikamayonaise
Zuurkool rookworst bitterbal |
dragonmosterd

KEUZE UIT ÉÉN HOOFDGERECHT

Hertenbief en hertensukade | portsaus
Gebakken forelfilet | ontzuurde

zuurkool | schelpjes
Groenten stoofpotje | bladerdeeg deksel

3 KLEINE NAGERECHTEN OF KAASPLATEAU

Witte chocolade stracciatella mousse |
in een glaasje

Notentaart | vanille ijs

Vijgen bavaois | rode wijn ijs
of

Kaasplateau | 5 soorten kazen | brood

31.50 p.p.

MAKKELIJKE HAP

11:30 – 22:00 uur

Pannetje wild ragout	16.00
wintergarnituur	
Hamburger (200g)	15.00
salade friet	
Lekkerbekje	15.50
friet salade remouladesaus	



KOFFIE SPECIALITEITEN

Keuze uit: 6.50

Irish whiskey | Likeur 43 | Tia Maria | Grand Marnier | Amaretto | advocaat | Elske | slagroom



facebook.com/AsteriaVenray



instagram.com//hotelasteriavenray

www.asteria.nl