



BITES

	6 stuks	12 stuks
Van Dobben 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
Groentetuutje met dip	7.50

LUNCH

11:30 – 17:00 uur

Tomaten focaccia carpaccio	9.50
Parmezaanse kaas rucola pestosaus pijnboompitten	
Focaccia mediterraan	9.50
mozzarella pancetta bieslookolie	
Focaccia gerookte zalm	9.50
heksenkaas avocado	
Clubsandwich zalm	11.50
roomkaas tomaat komkommer rode ui chips	
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	
Omelet champignons	9.00
2 sneetjes brood	
Tosti speciaal	8.50
oerbrood gebakken uien ham kaas champignons spiegelei	
Lunch to share (v.a. 2 pers)	13.50
soep van de dag pancetta tonijsalade garnalencocktail krokante kip tapenade diverse broodsoorten mango chutney morbierkaas	



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 gegratineerde geitenkaas	16.50
appel walnoten honingdressing	

VOORGERECHTEN 11:30 – 21:30 uur

Rundercarpaccio	12.50
groene pestodressing rucola pijnboompitten Parmezaanse kaas	
Salade met linzen	11.00
aardappel lauwwarme geitenkaas	
Drieluik van zalm	13.00
Tataki van zalm gerookte zalm gemarineerde zalm	
Rouleau van hoenderfilet	12.50
gerookte eendenborst	

SOEPEN

11:30 – 21:30 uur

Krachtige runderbouillon	6.50
verse seizoensgroenten	
Tomatensoep	6.50
verse seizoensgroenten	
Spinaziesoep	7.50
Hollandse garnalen gerookte paling	



VENRAY
Zomer
2021



Mosselen

friet | salade |
brood | sausjes
24.50



HOOFDGERECHTEN

11:30 – 21:30 uur

Hoenderfilet	21.00
gevuld met tomaat kruiden eigen jus	
Lamsstoofpotje	20.00
zomerse groenten couscous	
Tournedos (200g)	32.00
saus naar keuze (eigen jus pepersaus rode wijnsaus)	
Mixed grill (270g)	24.00
kalfsbiefstuk kipfilet runderbiefstuk pepersaus	
Zeebaars	24.00
coquilles rivierkreeftjes nantua schuim	
Gegrilde zalm	23.00
kruidenboter seizoensgroenten	
Reuze gamba's (6 stuks)	24.00
knoflooksaus	
Krokant gebakken wrap	18.00
wokgroenten quorn tacosaus rijst	
Saffraan gort	18.00
kruiden gegrilde groentespies	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een frisse salade

NAGERECHTEN

11:30 – 22:00 uur

Aardbeien Romanoff	7.50
aardbeien sorbetijs Romanoff saus	
Dame Blanche	6.50
vanille ijs warme chocoladesaus slagroom	
Chocolademousse	8.50
crumble mint	
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

VEGA

3 KLEINE VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio | pestodressing
Gerookte tonijnfilet | sojasaus
Groene asperges | tomaat | mozzarella

KEUZE UIT ÉÉN HOOFDGERECHT

Hoenderfilet | gevuld met tomaat | roomsaus
Gegrilde zalm | scampi spies | witte wijnsaus
Saffraan gort | groente burger | prei | kruidenolie

3 KLEINE NAGERECHTEN OF KAASPLATEAU

Gemarineerde aardbeien | limoenijs
Mokka panna cotta | karamel
Chocolademousse | crumble | mint

of

Kaasplateau

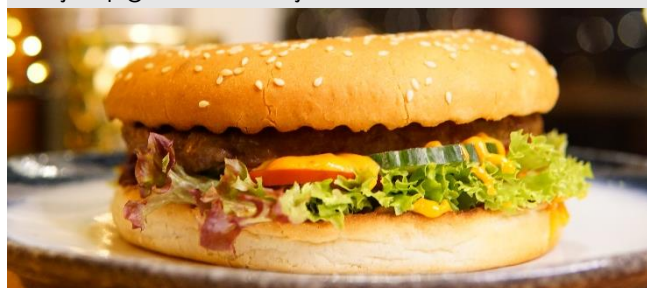
5 verschillende soorten kazen | brood

31.50 p.p.

MAKKELIJKE HAP

11:30 – 22:00 uur

Hamburger (200g)	15.00
salade friet	
Spareribs (500g)	17.50
smokey of pikant salade friet	
Wokki Wokki	18.50
kip zoetzure saus wokgroenten rijst atjar gebakken uitjes	



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