



Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Drei kleinen Vorspeisen

Sashimi vom Lachs, Wakamé, Japanisches Dressing, eingelegtes Gemüse

Gratinierte Miesmuscheln, Kräuterbutter, Gruyere

Französische Fischsuppe, Croutons, Rouille, Gruyere

Carpaccio vom Rind, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Rucola, Pinienkerne

Kalbssteak-Tartar, Basilikum-Mayonnaise, Parmesan Knusprige

Cremige Geflügelsuppe, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Gartenerbsen

Salat mit frittiertem Ziegenkäse, Feigenkompott, Walnüssen, Birne 

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Tomate, Gruyere, Rucolasalat 

Tomatensuppe, Gemüse der Saison, Pesto 

Auswahl aus einer Hauptspeise

Gambas, Pappardelle, Knoblauch-Kräuter-Sauce

Degustationsplatte des Fischers, verschiedene Meeresprodukte mit Weißweinsöße

Gebrautes Maisfilet, Estragoncreme

Gebrautes Simmentaler Rindsteak mit Bearnaise oder Beurre Maitre d'Hotel

Pappardelle mit Champignons und Trüffel 

Quiche mit Spinat und Roquefort, Gemüse der Saison, Estragon 

Grand Dessert oder eine Käseplatte

€ 39,50 P.P.

** Trotz sorgfältiger Inspektion können sich noch Gräten im Fisch befinden.*

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie uns!



[instagram.com/hotelasteriavenray](https://www.instagram.com/hotelasteriavenray)



[facebook.com/AsteriaVenray](https://www.facebook.com/AsteriaVenray)



www.asteria.nl/de