

VICTORIA COURANT

VOORGERECHTEN

Soep van de chef

V Romige tomatensoep met basilicumolie

V Licht pittige pompoensoep

Duivelse garnalen
pittige garnalen geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met pestomayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas

V Burrata
Italiaanse verse kaas geserveerd met cherrytomaten, basilicum en extra vierge olijfolie

V = Vegetarisch (mogelijk)

DESSERTS

Dessert du chef
verrassing van de chef

Sticky toffee applecake
met vanille-ijs en slagroom

Twee bolletjes ijs met of zonder slagroom
keuze uit de smaken: vanille, yoghurt, chocolade, mango en citroen

Voor de liefhebbers:

Fonseca, special Ruby port	4,85
Fonseca, late bottled vintage port	7,75
Lusteau, Solera sherry	7,75
Pallini, Limoncello	5,00
Torres, Floralis Moscatel Oro	5,75

HOOFDGERECHTEN

Oosterse wok (optie **V**)
kipfilet gewokt met groenten en cashewnoten in een oosterse saus, geserveerd met rijst en een frisse salade

V Risotto rosso
rode risotto met paprika en tomaat, geserveerd met een frisse groene salade

Salade Bergen aan Zee
goed gevulde salade met gebakken kabeljauw, zalm, schol en garnalen

V Salade geitenkaas
met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, walnoten, honing en seizoensfruit, geserveerd met brood

Snoekbaarsfilet
met een kruidendakje, geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Varkenshaas
met stroganoffsaus, geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Gebakken kabeljauwfilet
met romescosaus, geserveerd met aardappelgarnituur en seizoensgroenten

STEL ZELF UW MENU SAMEN

TWEEGANGENMENU

€29,50

DRIEGANGENMENU

€35

VICTORIA COURANT

VORSPEISEN

Chef Suppe

V Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl

V Leicht scharfe Kürbissuppe

Teuflische Garnelen

Scharfe Garnelen mit Brot

Rindercarpaccio

mit Pestomayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse

V Burrata

Italienischer Frischkäse, serviert mit Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra

V = Vegetarisch (möglich)

NACHSPEISEN

Dessert du chef

Überraschung des Chefs

Sticky Toffee Applecake

mit Vanille-eis und Schlagsahne

Zwei Kugeln mit oder ohne Schlagsahne

Wählen Sie: Vanille, Joghurt, Schokolade, Mango und Zitrone

Für die feinen Verkoster:

Fonseca, special Ruby port	4,85
Fonseca, late bottled vintage port	7,75
Lusteau, Solera sherry	7,75
Pallini, Limoncello	5,00
Torres, Floralis Moscatel Oro	5,75

HAUPTSPEISEN

Orientalischer Wok mit Hähnchen (option V)
Gebraten in orientalischer Soße mit Gemüse und Cashewnüssen, serviert mit Reis (auch als vegetarische Variante ohne Hähnchen erhältlich)

V Risotto Rosso

rotes Risotto mit Paprika und Tomate, serviert mit frischem Salat

Salat Bergen aan Zee

gut gefüllte Salat mit gebratener Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen

V Ziegenkäsesalat

Salat mit gratinierter Ziegenkäse, Gurken, Zwiebeln, Walnüsse, Honig und Saisonobst, serviert mit Brot

Zanderfilet

mit Kräuterkruste, serviert mit Saisongemüse und Kartoffelvariation

Schweinefilet

serviert mit Stroganoffsoße, Saisongemüse und Kartoffelvariation

Gebratener Kabeljaufilet

mit Remescosoße, serviert mit Saisongemüse und Kartoffelvariation

IHR MENÜ ZUSAMMENSTELLEN

Zwei-Gänge-Menü

€29,50

Drei-Gänge-Menü

€35