



WILKOMMEN IN VICTORIA

Am 22. März 1973 übernahm Nico Meijer das "Hotel Casa Blanca" und der Name wurde in Hotel / Restaurant / Café "Victoria" geändert. Seitdem ist Victoria in Bergen aan Zee ein fester Begriff. Seit 2004 wird das Hotel und Restaurant von seinem Sohn und seiner Schwiegertochter geführt. Nicht zuletzt dank der Hilfe der Familie und des gesamten Victoria-Teams ist das Hotel zu dem geworden, was es heute ist.

Wenn Sie dies lesen, sitzen Sie wahrscheinlich gerade in unserem attraktiven Restaurant oder in unserem kürzlich renovierten Wintergarten. Wenn das Wetter es zulässt, können Sie auch auf unserer beheizten Terrasse oder hinter dem Restaurant unter den Trauben im Innenhof speisen. Größere Gruppen können sich auch an den großen Tisch im Innenhof setzen. Nehmen Sie zum Aperitif oder Schlummertrunk in unserem braunen Café Platz und spielen Sie eine Platte auf der klassischen Jukebox.

Sie können draußen auf unserer beheizten Terrasse rauchen.

Unsere Küche arbeitet hauptsächlich mit frischen lokalen Produkten, die täglich von unseren Lieferanten geliefert werden. Aufgrund der frischen Lieferung können saisonale Produkte vergriffen sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wenn Sie gegen bestimmte Produkte allergisch sind (auch wenn sie nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind), teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit, damit wir dies berücksichtigen können.

Stellen Sie Ihr eigenes Drei-Gänge-Menü zusammen für nur €38,50

Sie stellen Ihr eigenes Drei-Gänge-Menü aus den Gerichten der Speisekarte zusammen. Um die Lebensmittelverschwendung zu minimieren, haben wir Gerichte ausgewählt, die von der Größe her in ein Drei-Gänge-Menü passen. Bei einigen Gerichten ist es möglich, eine größere Portion zu bestellen. Der Preis für eine größere Portion ist hier angegeben. Bei einigen Gerichten ist ein + Preis angegeben, für den Sie dieses Gericht in das Drei-Gänge-Menü aufnehmen können. Natürlich können Sie alle unsere Gerichte auch einzeln bestellen, der Preis dafür ist beim jeweiligen Gericht angegeben.

 V = vegan möglich
= vegetarisch möglich

Hotel Restaurant Café Victoria
Zeeweg 33 | 1865 AB Bergen aan Zee | tel.nr.: +31(0)72 581 23 58
www.hotelvictoria.nl | info@hotelvictoria.nl



V STARTERS

V Komt voor de bakker 5,75
Türkisches Brot mit Kräuterbutter, Aioli und Grünes Pesto

Crostini pro Portion 2,50
Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen p.P.
vitello tonnato, Ziegenkäsekroketten und eine Fischsuppe oder Suppe du Chef
Bestellung ab 2 Personen

Teuflische Garnelen +3
scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio
mit Grüne Pesto-Mayonnaise , Pinienkernen und Parmesan

V Ziegenkäsekroketten
mit Senf-Thymian-Mayonnaise, Crostini und Rucolasalat

Vittello tonnato
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola

SUPPEN

Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe

V Cremige Tomatensuppe

 Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50

V Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5
mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Obst der Saison,
Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Caesar-Salat/ große Portion +5
mit gegrilltem Hähnchen, Speck, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen,
Croutons, Caesar-Dressing

Salat mit Räucheraal/ große Portion +5
mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Croutons, Pinienkernen und Senfdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Lendensteak +5
mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Gemüse der Saison und variabler Kartoffelbeilage

 **Victoria's Burger (vega/vegan möglich)**
mit Speck, Käse, Tomate und Gewürzgurke, serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Hamburger-Sauce, Pommes und Salat

Gegrilltes Rotbarschfilet
mit grüner Kräuter-Zitronen-Vinaigrette, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnder Kartoffelbeilage

Thunfischsteak +3
mit Salsa verde, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnder Kartoffelbeilage

 **Gnocchi puttanesca**
serviert mit einem grünen Salat und geriebenem Parmesan am Tisch

KLASSIKER

Klassiker 23,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee +3
Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen in Hummeresoße, in einem Kochtopf serviert mit Reis oder einer wechselnden Kartoffelvariation und Gemüse der Saison

Piri Piri Frühlingshuhn +3
Frühlingshuhn aus dem Ofen mit Zitronensoße, leicht scharf, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnden Kartoffelbeilage

 **Orientalischer Wok (vegan möglich) / große Portion +5**
Hühnerbrust, Gemüse und Cashewnüsse in einer orientalischen Soße gebraten, serviert mit Reis

Hähnchensatay
mit hausgemachter Erdnusssoße, gebratenen Zwiebeln, Krabbenchips, serviert mit Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Spareribtopper / große Portion +5
serviert mit Knoblauchsoße und Whisky-Cocktailsoße, serviert mit Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Kabeljau mit Knusperkruste
frittiert in Bierteig und serviert mit Remouladesoße, Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Fang des Tages +Tagespreis
ganzer gebratener Fisch, täglich frisch, serviert mit frischem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonnaise

extra Beilage 5,00

Pommes frites | Kartoffelbeilage | frischer grüner Salat | Gemüse der Saison



DESSERTS

Desserts 8,50



Klassischer Scroppino

mit Wodka, Prosecco und Zitronensorbet-Eis

+2

Klein und süß

süße Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl und einem süßen Likör

Apfelstrudel

serviert mit Vanille eis und Schlagsahne

Dessert du chef

Überraschung des Chefs

Zwei Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne

wählen Sie: Vanille, Schokolade, Joghurt, Zitronensorbet, Mango-Passionsfrucht, Himbeere

SPEZIELLER KAFFEES

Dutch coffee

Ketel 1 Matuur jenever mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Irish coffee

Jameson Irish Whiskey mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

French coffee

Grand Marnier mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Italian coffee

Amaretto mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Spanish coffee

Tia Maria oder Licor43 mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

FÜR DIE FEINEN VERKOSTER

Calem, fine Ruby port

mit Aromen von dunklen Früchten und Johannisbeeren

4,85

Graham's, late bottled vintage port

duftender Portwein mit fruchtigen und würzigen Aromen

7,00

Lustau, Solera sherry

weich und süß mit Aromen von Sultaninen, Feigen und Nüssen

7,75

Pallini, Limoncello

pur mit dem reinen Geschmack von frisch gepresstem Zitronensaft

5,50

Torres, Floralis Moscatel Oro

halbsüßer Dessertwein mit blumigen Aromen und Geschmacksnoten von Gewürzen und Honig

6,75