

V WEES WELKOM BIJ VICTORIA

Op 22 maart 1973 nam Nico Meijer "Hotel Casa Blanca" over en werd de naam gewijzigd in Hotel / Restaurant / Café "Victoria". Sindsdien is Victoria een begrip in Bergen aan Zee. Sinds 2004 wordt het hotel en restaurant gerund door zijn zoon en schoondochter. Mede door de hulp van de familie en het hele Victoria team is het hotel geworden tot wat het nu is.

Op het moment dat u dit leest, is de kans groot dat u in ons sfeervolle restaurant of in onze recentelijk gerenoveerde serre zit. Tevens kunt u, bij mooi weer, dineren op ons verwarmde terras of achter het restaurant onder de druivenranken in de patio. Ook met grotere gezelschappen schuift u gezellig aan de grote tafel aan in de patio. Voor een aperitief of slaapmutsje neemt u plaats in ons bruincafé en draait u een plaatje op de klassieke jukebox. Roken kunt u buiten op ons verwarmd terras.

Onze keuken werkt voornamelijk met verse streekproducten die dagelijks geleverd worden door onze leveranciers. Door de verse levering kunnen seizoensgebonden producten niet meer voorradig zijn.

Wij vragen hiervoor uw begrip.

Mocht u allergisch zijn voor bepaalde producten (ook als ze niet vermeld staan op de kaart) vragen wij u dit vooraf te melden, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Stel zelf uw driegangenmenu samen voor maar €38,50

U stelt zelf uw driegangenmenu samen met de gerechten op de kaart. Om voedselverspilling tot een minimum te beperken, hebben wij gekozen voor gerechten die qua grootte passen in een driegangenmenu. Bij een aantal gerechten is het mogelijk een groter portie te bestellen. De prijs voor een grotere portie staat hierbij vermeld. Achter een aantal gerechten staat een +prijs, tegen deze meerprijs kunt u dit gerecht in het driegangenmenu opnemen. Uiteraard kunt u al onze gerechten los bestellen, de prijs hiervoor staat bij de gang vermeld.

 = vegetarisch mogelijk
 = veganistisch mogelijk

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
Turks brood met kruidenboter, aioli en groene pesto

Crostini per portie 2,50
een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten p.p.
vitello tonnato, geitenkaaskroketjes en een vissoepje of soep van de chef
vanaf 2 personen

Duivelse garnalen +3
pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met groene pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

V Geitenkaaskroketjes
met mosterd-tijmmayonaise, crostini's en rucola

Vitello tonnato
dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

SOEPEN soepen 7,50

Victoria's vissoep

V Romige tomatensoep

 Soep van de chef (vegan mogelijk)

Indien gewenst worden de soepen met brood geserveerd

MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 17,50

V Salade geitenkaas/ grote portie +5
met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, seizoensfruit,
walnoten en groene kruidendressing

Salade Caesar/ grote portie +5
met gegrilde kip, spek, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, croutons en
caesardressing

Salade gerookte paling/ grote portie +5
met komkommer, tomaat, ui, croutons, pijnboompitten en mosterddressing

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Lendebiefstuk

+5

met peperroomsaus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur



/V Victoria's burger (vega/ vegan mogelijk)

met spek, kaas, tomaat en augurk, geserveerd op een brioche bol met hamburgersaus, friet en salade

Gegrilde roodbaarsfilet

met groene kruiden-citroenvinaigrette, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

Tonijnsteak

+3

met salsa verde, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur



V Gnocchi puttanesca

geserveerd met een groene salade en aan tafel geraspte parmezaanse kaas

KLASSIEKERS

klassiekers 23,00

Geheim van Bergen aan Zee

+3

pannetje met kabeljauw, zalm, schol en gamba's gestoofd in kreeftensaus, geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselend aardappelgarnituur

Piri piri piepkuikentje

+3

oven gegaard piepkuikentje met een citroendipsaus, geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise



Oosterse wok (vegan mogelijk) / grote portie +5

kipfilet, seizoensgroenten en cashewnoten gewokt in een oosterse saus, geserveerd met rijst

Kipsaté

geserveerd met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek, frisse groene salade, friet en mayonaise

Spareribtopper / grote portie +5

geserveerd met knoflooksaus, whisky-cocktailsaus, frisse groene salade, friet en mayonaise

Kabeljauw in een krokant jasje

gefrituurd in bierbeslag en geserveerd met remouladesaus, frisse groene salade, friet en mayonaise

Vangst van de dag

+dagprijs

hele gebakken vis, dagelijks vers, geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise

extra garnituren 5,00

friet | aardappelgarnituur | frisse groene salade | seizoensgroenten



DESSERTS

desserts 8,50



Klassieke scroppino
met wodka, prosecco en citroensorbetijs

+2

Toetje toe
zoete lekkernijen met koffie naar keuze en een "snoeplikeurtje"

Apfelstrudel
geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Dessert du chef
verrassing van de chef

Twee bolletjes ijs naar keuze met slagroom
keuze uit de smaken: vanille, chocolade, yoghurt, citroensorbet,
mango-passievrucht, framboos

KOFFIE SPECIALS

Dutch coffee 9,50
Ketel 1 Matuur jenever met koffie en slagroom

Irish coffee 9,50
Jameson Irish whiskey met koffie en slagroom

French coffee 9,50
Grand Marnier met koffie en slagroom

Italian coffee 9,50
Amaretto met koffie en slagroom

Spanish coffee 9,50
Tia Maria of Licor43 met koffie en slagroom

VOOR DE LIEFHEBBERS

Calem, fine Ruby port 4,85
met aroma's van donker fruit en krenten

Graham's, late bottled vintage port 7,00
geurige port met fruitige en kruidige aroma's

Lustau, Solera sherry 7,75
zacht & zoet met aroma's van rozijn, vijg en noten

Pallini, Limoncello 5,50
zuiver met de pure smaak van vers geperst citroensap

Torres, Floralis Moscatel Oro 6,75
halfzoete dessertwijn met bloemige aroma's en smaken van kruiden en honing