

V STARTERS



Komt voor de bakker

5,75

Landbrot 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.

mit Vitello Tonnato, Garnelenkroketten und einer Fischsuppe oder Suppe du chef
Bestellung ab 2 Personen

Teuflische Garnelen

+2

scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Gazpacho

Ein erfrischender, kalt servierter Gazpacho aus Tomaten, garniert mit Gurke, Paprika und Basilikumöl. Dazu gibt es geröstete Focaccia.

Vitello tonnato

+2

dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola

SUPPEN

Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe



Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



Ziegenkäse-Salat/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Saisonales Obst, kandierte Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpaccio-Salat/ große Portion +5

mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen, Parmesankäse und Knoblauchmayonnaise

Salat „Vitello Tonnato“ / große Portion +5

dünn geschnittene Kalbsfiletstreifen, Gurke, Zwiebel, Tomate, Thunfisch-Mayonnaise, Kapern, Pinienkerne und grünes Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Rinder-Ribeye

+5

Gegrilltes Rinder-Ribeye mit wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Victoria's Burger (vegan möglich)

mit Speck, Käse, Tomate, Salat und Gewürzgurke, serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Hamburgersauce, Pommes frites, Mayonaisse und Salat

Klassische Muscheln

Muscheln nach klassischer Art mit Weißwein zubereitet, serviert mit einem Salat, drei kalten Soßen und wahlweise Pommes frites mit Mayonaisse oder Brot

Doradenfilet

+3

knusprig gebratenes Doradenfilet mit einer frischen Salsa Verde, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Linguine Arrabbiata

Linguine mit einer leicht scharfen Arrabbiata-Soße, frischem Gemüse und am Tisch geriebenem Parmesankäse

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 Pommes frites, Mayonaisse und Salat



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, Mayonaisse und Salat

Spareribtopper / große Portion +5

serviert mit Knoblauchsoße und Whisky-Cocktailsoße, serviert mit Pommes Frites, Mayonaisse und Salat

Kabeljau mit Knusperkruste

frittiert in Bierteig und serviert mit Remouladesoße, Pommes Frites, Mayonaisse und Salat

Fang des Tages

+ Tagespreis

ganzer gebratener Fisch, täglich frisch, serviert mit frischem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonaisse

extra Beilage 5,00

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



DESSERTS

Desserts 8,50

Sommerlicher Hangop

+2

Vanille-Zitronen-Hangop (Dickmilch) mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

Klein und süß

süße Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl und einem süßen Likör

Apfelstrudel

serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

Dessert du chef

Überraschung des Chefs

Zwei Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne

wählen Sie: Vanille, Schokolade, Zitrone, Kokos, Mango-Passionsfrucht, Joghurt

SPEZIELLER KAFFEES

Irish coffee

9,50

Jameson Irish Whiskey mit Kaffee und Schlagsahne

French coffee

9,50

Grand Marnier mit Kaffee und Schlagsahne

Italian coffee

9,50

Amaretto mit Kaffee und Schlagsahne

Spanish coffee

9,50

Tia Maria oder Licor43 mit Kaffee und Schlagsahne

Brasil coffee

9,50

Kahlua oder Cachaçarum mit Kaffee und Schlagsahne

Dutch coffee

9,50

ketel 1 signature blend mit Kaffee und Schlagsahne

FÜR DIE FEINEN VERKOSTER

Calem, fine Ruby port

4,85

mit Aromen von dunklen Früchten und Johannisbeeren

Graham's, late bottled vintage port

7,00

duftender Portwein mit fruchtigen und würzigen Aromen

Lustau, Solera sherry

7,75

weich und süß mit Aromen von Sultaninen, Feigen und Nüssen

Pallini, Limoncello

5,50

pur mit dem reinen Geschmack von frisch gepresstem Zitronensaft

Torres, Floralis Moscatel Oro

6,75

halbsüßer Dessertwein mit blumigen Aromen und Geschmacksnoten von Gewürzen und Honig