

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 €37,50

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 grotere 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

V

STARTERS

 Komt voor de bakker 5,75
landbrood met kruidenboter, aioli, olijfolie en zeezout


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

VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten +5
trio van yakitori kipspiesjes, gerookte zalm en een vissoepje of soep van de chef

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

Rundercarpaccio
met gerookte knoflookmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Bietencarpaccio
met jonge geitenkaas, balsamico glaze, granaatappelpitjes en pijnboompitten

SOEPEN soepen 7,50

Goed gevulde vissoep

 Romige tomatensoep met een wolkje room

Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 17,50

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

Salade rundercarpaccio / grote portie +5
met komkommer, ui, tomaat, gerookte knoflookmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Salade gerookte zalm / grote portie +5
groene salade met gerookte zalm, citroenmayonaise, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitjes en groene kruidendressing

Salades worden geserveerd met brood


V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

Lamsrack +7
gegrilde lamsrack met kruidige tomatenjam, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Varkensmedaillons +5
gebakken varkenshaasmedaillons met een jus van mosterd, tijm en honing, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Zalmfilet +5
krokant gebakken zalmfilet met tomatenhollandaise, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

 Ravioli
ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met een saus van rode pesto en pijnboompitjes en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

 Oosterse wok (vegetarisch 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

KLASSIEKERS klassiekers 22,00

Geheim van Bergen aan Zee +5
pannetje met kabeljauw, zalm, schol en gamba's gestoofd in kreeftensaus en geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselende aardappelgarnituur

Kalfslever +5
gebakken met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

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 friet 4,75

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

V

DESSERTS

desserts 8,50

Frambozen blondie

+2

blondie met framboos en witte chocolade, geserveerd met framboosorbetijs en slagroom

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, stracciatella, yoghurt, framboos, citroen en bosvruchten

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