



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



STARTERS



Komt voor de bakker

5,75

Türkisches Brot mit Kräuterbutter, Aioli und rotem Pesto

Crostini

pro Portion 2,50

Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen

p.P.

Rote-Bete-Carpaccio, Bruschetta mit Coppa di Parma und eine Fischsuppe
oder Suppe du Chef | *Bestellung ab 2 Personen*

+3

Teuflische Garnelen

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

Rindercarpaccio

mit Grüne Pesto-Mayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Rote-Bete-Carpaccio

mit Trüffelmayonnaise, gerösteten Walnüssen, Kapern und Rucola

Coppa di Parma

serviert mit einer Knoblauchbruschetta und Trüffelmayonnaise

SUPPEN

Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe

Suppe du Chef

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



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



Thunfischsalat/ große Portion +5

mit eingelegten roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Cashewnüssen,
orientalischem Dressing und grünem Kräuterdressing

auch mit Tofu anstelle von Thunfisch möglich

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Picanha-Steak

+5

Australisches gegrilltes Picanha-Steak mit Chimichurri, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnder Kartoffelbeilage

Schweinefilet-Spieß

Marinierter Schweinefiletspeiß nach griechischer Art mit tzatziki und Cashewnüssen serviert mit gebratenem Gemüse der Saison und Reis

Lachsfilet

+3

mit einer Parmesan-Nusskruste, serviert mit Gemüse der Saison und variabler Kartoffelbeilage

Wolfsbarschfilet

knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet mit Beurre Noisette Hollandaise, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnder Kartoffelbeilage



Frühlingsrisotto

ein frisches Frühlingsrisotto mit Zitronen, erbsen und Zucchini

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 Erdnussoße, 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

Key Lime Pie

+2

Limettenkuchen, serviert mit Limetteneis und Schlagsahne

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, Limettensorbet, Joghurt, Grüner Apfel, Málaga-Eis

SPEZIELLER KAFFEES

Dutch coffee

9,50

Ketel 1 Matuur jenever mit Kaffee und Schlagsahne

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

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