

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 €35,-

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

V

STARTERS

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


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

VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten +5
trio van rundercarpaccio, geitenkaasloempia, vissoepje of soep van de chef

Duivelse garnalen +3
pittige garnalen geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Trio van tomaat
met tomatentartaar, caprese en een gazpacho

SOEPEN soepen 7,00

Goed gevulde vissoep

 Romige tomatensoep met een wolkje room

Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 16,50

 Geitenkaassalade / grote portie +5
geserveerd met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat,
gesuikerde walnoten, honing en seizoensfruit

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

Salade Bergen aan Zee / grote portie +5
geserveerd met gebakken kabeljauw, zalm, schol, gamba's, komkommer,
ui, tomaat en citroenmayonaise


Salades worden geserveerd met brood

V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 20,00

Australische Picanha Steak +7
graangevoerd kwaliteitsrundvlees van het staartstuk, geserveerd met chimichurri, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Zalmfilet met een krokant dakje +5
geserveerd met mosterdmayonaise, een krokant dakje van noten en parmezaan, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

 Pasta al Pomodoro (extra optie: pancetta +2)
met rigatoni pasta, een saus van pomodoro-tomaten en ricotta en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas. Geserveerd met een groene salade.

Gebakken kabeljauwfilet
geserveerd met mosterd-dillesaus, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

 Oosterse wok (vegetarisch mogelijk) / grote portie +5
kipfilet, groenten en cashewnoten gewokt in een oosterse saus, geserveerd met rijst en een frisse groene salade

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

KLASSIEKERS klassiekers 20,00

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 seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

extra friet 4,50

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

V

DESSERTS

desserts 7,50

Vruchtencrumble +2
crumble met seizoensfruit, geserveerd met yoghurtijs 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, yoghurt, citroen, mango, aardbei en kers

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