

# VICTORIA COURANT

## VOORGERECHTEN

Soep van de chef

**V** Romige tomatensoep met basilicumolie

**V** Doperwten-muntsoep

Salade gerookte zalm  
*geserveerd met avocadocrème*


Rundercarpaccio  
*met pestomayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas*

**V** Flatbread  
*geserveerd met drie wisselende vegetarische dips*

**V** = Vegetarisch (mogelijk)

## DESSERTS

Dessert du chef  
*verrassing van de chef*

Aardbeien Romanoff   
*klassiek dessert van verse aardbeien met vodka, slagroom en aardbeien coulis*

Twee bolletjes ijs met of zonder slagroom  
*keuze uit de smaken: vanille, yoghurt, chocolade, mango en citroen*

### Voor de liefhebbers:

Fonseca, special Ruby port	4,85
Fonseca, late bottled vintage port	7,75
Lusteau, Solera sherry	7,75
Pallini, Limoncello	5,00
Torres, Floralis Moscatel Oro	5,75

## HOOFDGERECHTEN

Oosterse wok (optie **V**)  
*kipfilet gewokt met groenten en cashewnoten in een oosterse saus, geserveerd met rijst en een frisse salade*

**V** Mini-quiche  
*groentenquiche met spinazie, brie, paprika en champignons, geserveerd met frisse salade*

Gegrilde Albacore tonijn  
*gemarineerd in een oosterse marinade en geserveerd met aardappelgarnituur en seizoensgroenten*

**V** Salade geitenkaas  
*met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, walnoten, honing en seizoensfruit, geserveerd met brood*

Gegrilde varkensribroast  
*geserveerd met barbecuesaus, seizoensgroenten en aardappelgarnituur*

Snoekbaarsfilet  
*met een kruidendakje, geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgarnituur*

Heilbotfilet  
*geserveerd met beurre blanc, seizoensgroenten en aardappelgarnituur*

## STEL ZELF UW MENU SAMEN

### TWEEGANGENMENU

€29,50

### DRIEGANGENMENU

€35

# VICTORIA COURANT

## VORSPEISEN

Chef Suppe

**V** Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl

**V** Erbsen-Minz-Suppe

Räucherlachs-Salat  
*serviert mit Avocado-creme*


Rindercarpaccio  
*mit Pestomayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse*

Fladenbrot  
*serviert mit drei wechselnde vegetarische Dips*

**V** = Vegetarisch (möglich)

## NACHSPEISEN

Dessert du chef  
*Überraschung des Chefs*

Erdbeer-Romanoff   
*klassisches Dessert von frischen Erdbeeren mit Wodka, Schlagsahne und Erdbeercoulis*

Zwei Kugeln mit oder ohne Schlagsahne  
*Wählen Sie: Vanille, Joghurt, Schokolade, Mango und Zitrone*

### Für die feinen Verkoster:

Fonseca, special Ruby port	4,85
Fonseca, late bottled vintage port	7,75
Lusteau, Solera sherry	7,75
Pallini, Limoncello	5,00
Torres, Floralis Moscatel Oro	5,75

## HAUPTSPEISEN

Orientalischer Wok mit Hähnchen (option **V**)  
*Gebraten in orientalischer Soße mit Gemüse und Cashewnüssen, serviert mit Reis (auch als vegetarische Variante ohne Hähnchen erhältlich)*

**V** Mini-Quiche  
*Gemüsequiche mit Spinat, Brie, Paprika und Pilzen, serviert mit frischem Salat*

Gegrillter Weißer Thunfisch  
*mariniert in einer orientalischen Marinade, serviert mit Kartoffelvariation und Saisongemüse*

**V** Ziegenkäsesalat  
*Salat mit gratinierter Ziegenkäse, Gurken, Zwiebeln, Walnüsse, Honig und Saisonobst, serviert mit Brot*

Zanderfilet  
*mit Kräuterkruste, serviert mit Saisongemüse und Kartoffelvariation*

Gegrillter Schweine-Ribroast  
*serviert mit Barbecuesoße, Saisongemüse und Kartoffelvariation*

Heilbuttfilet  
*serviert mit Beurre blanc, Saisongemüse und Kartoffelvariation*

## IHR MENÜ ZUSAMMENSTELLEN

Zwei-Gänge-Menü  
€29,50

Drei-Gänge-Menü  
€35