

*Degustations
Menu*

Jakobsmuscheln mit Nüsslersalat

*

Artischocken Triangoli mit Poke-Beef
und Pastinakenshot

*

Kumquat Sorbet

*

Wachtelbrust und Entenleber auf
Zitronengrass-Gnocchi und Flower Sprout

*

Pflaumen-Crepinette mit Honig und Limone

**

*

110

Vorspeisen – Appetizers

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Samosa auf Apfelstreifen Hokkaido pumpkin soup with ginger and samosa on apple strips	19
Nüsslersalat an Balsamicoessig mit Mango, Granatapfel und gerauchtem Gendarmen Nut salad with balsamic vinegar with mango, pomegranate and smoked gendarme	22
Kürbisravioli mit Salzeibutter, Cherrytomaten und Flower Sprouts Pumpkin ravioli with sage butter, cherry tomatoes and flower sprouts	24
Gebatene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelalat und Wasabi Sorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	33
Tartar vom US-Rindsfilet an Haussauce mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	26/44
Victoria Taste of Asia – Frühlingsrolle, Samosas, Zitronengras und Glücksrolle Victoria Taste of Asia – Spring roll, samosas, lemon grass soup, fortune roll	29
Victoria-Saisonsalat mit Rohgemüse Season salad with raw vegetables	13
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenöl	19

Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Black-Tiger Shrimps in Kokos und Limonen auf Tagliatelle und Cherry-Tomaten Black Tiger Shrimp in Coconut and Lime on Tagliatelle and Cherry Tomatoes	43
Bio-Vegane Zitronen-Thymian Ravioli mit Randen und Flower Sprout Organic Vegan Lemon Thyme Ravioli with Beetroot and Flower Sprout	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions	52
Vegane Fleisch-Version – Planted Steak, red wine sauce, potato truffle-mousse, onions	45
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pack-Choi, Naan und Pappadum Chicken-Tandoori with Yogurt, rice, pack-choi, naan and pappadum	39
Vegane Version - green Planted-Chicken Tandoori rice, pack-choi, naan and pappadum	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	45
Vegatarische Fleisch-Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	40
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer auf Kürbis-Ravioli und Flower Sprouts Venison entrecôte with red pepper on pumpkin ravioli and flower sprouts	46
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potato mousse and vegetables	45