



Degustations Menu

Spargeln – Tuna-Carpaccio

*

Ravioli – Entenleber

*

Apérol-Spritz-Sorbet

*

Seezunge – Jakobsmuscheln

*

Zweimal Apfel

**

*

100



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Sellerie-Apfelsuppe mit Spargeltartar und Randen-Gnocchi Celery apple soup with asparagus tartare and beetroot gnocchi	19
Grüner Spargelsalat mit Sesam und Cajun-Black-Tiger Shrimps Green asparagus salad with Sesam and Cajun black tiger shrimp	25
Tuna-Carpaccio an Soja-Zitrus-Vinaigrette mit grünen Spargeln Tuna carpaccio with Soy-Zitrus-Vinaigrette and green asparagus	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelssalat und Wasabisorbet 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
Tuna-Steak mit Avocado und Mango auf Pack-Choi-Gemüse und Zitronengnocchi Tuna steak with avocado and mango on pack choi vegetables and lemon gnocchi	49
Vegane Ravioli an Kokossauce mit Randen und grünen Spargeln Vegan Mushroom ravioli with eggplant and green asparagus	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 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
Vegetarische Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	40
Perlhuhnbrust mit rotem Pfeffer auf Spargeln und Spargelravioli Guinea fowl breast with red pepper on asparagus and ravioli	44
Kalbs-Wienerschnitzel mit Zitrone, Kartoffelmousse und Gemüse Breaded veal with potatoe mousse and vegetables	43
«Cadillac» - Hummer-Tail, Rindsfilet, Entenleber, Seezunge – Gemüse und Kartoffeln «Cadillac» - lobster tail, beef fillet, duck liver, sole - vegetables and potatoes	69