

Degustations
Menu

Gebackene Kalbsmilken in Orangen-Chili-Dressing

*

Jakobsmuscheln mit Balsamico-Peperoni-Rondellen

*

Sorbet Hugo

*

Lamm-Entrcôte mit Colmans-Senf und Ricotta-Salbei-Gnocchi

*

Ananas-Carpaccio mit Minzpesto und Pfeffer-Parfait

**

*

98

Vorspeisen – Appetizers

Nüsslersalat an Balsamicoessig mit gerösteten Speckstreifen, Orangen und Parmesan Corn-Salad with balsam-dressing, bacon, orange and parmesan-cheese	24
Seezungensalat an Sherryessig mit Sesam und getrockneten Tomaten Sole-Salad with sherry-vinegar and sesam with dried tomatoes	33
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Tartar vom US-Rindsfilet mit Pimentos Padron, Toast und Butter Tartar of US-Filet mignon with Pimentos Padron, toast and butter	24/44
Kürbissuppe mit Ravioli und Kürbisöl Pumpkin-Soup with Ravioli	15
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	12
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenöl	18

Hauptgerichte – Main course

St. Pierre Filet auf Basilikum-Tortelloni mit gerösteten Süsskartoffelwürfel St. Pierre with Basil-Ravioli and roasted Sweetpotatoe-cubes	44
Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Pakoras, Gemüse-Kichererbsen-Fritter mit Minzen-Jogurt, Linsen, Pak-Choi und Basmatireis Pakoras, vegetarian Chickpeas-Fritter with menth-jogurt, lentilles, pak-choi and rice	35
Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Artischocken und Randenröndellen Ravioli with lemon and ricotta, artischokes and beetroot	35
Dumplings, vegetarische Teigtaschen im Dämpfer mit Wokgemüse, Reis und Sweet-Chilisauce Vegetarian Dumplings steamed on wok-vegetables, rice and sweet-chilisauce	37
US-Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln US-Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe and truffle-mousse and onions	49
...als "Surf&Turf" – gleiches Gericht mit ganzem Hummer ausgelöst und Limone ...make it "Surf&Turf" – US-Filet mignon with Lobster and Lime	85
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und Blattspinat Veal-Scallop with lemonsauce, gnocchi with safran and spinach	45
Geflügelbrust am Zitronengrasspies mit Satay-Erdnuss, Limonen, Gurken und Basmatireis Chickenbreast on lemongrassstick, Satay, lemon, cucumbers and rice	37
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Hirsch-Entrecôte mit Feigen-Pecorino-Teigtaschen, Kräuterbutter und Kürbiswürfel Deer-Steak with Fig-Pecorino-Ravioli, Herb-butter and pumpkin-cubes	47
"Cadillac" – Hummerschwanz auf Kalbsschnitzel mit Entenleber, Seezunge und Trüffelkartoffelmousse "Cadillac" – Lobster-Tail with Veal-Scallop, Duck-Liver, Sole, Potatoe and truffle-mousse	79