

*Degustations  
Menu*

Grillmelone mit Jakobs-Ceviche

\*

Tagliatelle mit Entenleber

\*

Ballon aux Grenade

\*

Spanferkel auf spanischem Ofengemüse

\*

Erdbeeren Cappuccino

\*\*

\*

98



Michelin Bib Gourmand

## Vorspeisen – Appetizers

Gazpacho mit seinem Sorbet und Taco Gazpacho with Sherbet and and Taco	19
Rauchlachs-Tortilla mit Sesam und Ruccola Smoked-Salmon-Tortilla with sesam and ruccola	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	32
Jakobsmuscheln auf Tagliatelle mit Rohschinken und Raifort Scalops with Tagliatelle, Dry-Ham and Horseradish	26
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	12
Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen House salad with roasted mushrooms and bacon Salatsaucen zur Wahl: Haus/Französisch - Balsamico/Italien - Himbeeressig- Olivenoel	18

## Hauptgerichte – Main course

Seezungenfilet mit Weissweinsauce, rotem Pfeffer, Gemüse und Salzkartoffeln Sole-Filets with white-wine sauce, red pepper, vegetables and potatoes	55
Mahi-Mahi Filet Cajun mit Mango und Limonen, Kartoffeln und Gemüse, Mahi-Mahi Filet Cajun with Potatoe, vegetables, mango and limes	44
Vegane Zitronen-Ravioli Grande mit Pack-Choi-Gemüse und Melone Vegan Lemon-Ravioli with Pack-Choi and Melon	38
Veganes Randen-Erbesen-Steak mit Avocado, Aioli-Süßkartoffeln und Gemüse Vegan Beetroot-Steak with avocado, Sweet-potatoes and vegetables	39
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, truffle-mousse and onions	49
Dry-Aged Entrecôte auf Gemüse mit Pfeffer-Kräuterbutter und hausgemachten Pommes Dry-Aged Entrecôte with vegetables, herb-butter and homemade Fries	56
Indisches Butter-Chicken-Curry mit Naanbrot, Gurken, Kochbananen und Reis Indian Butter-Chicken-Curry with Naan, Cucumbres, plantains and rice	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables	44
Cadillac – Hummer, Rindsfilet, Entenleber, Steinbutt – Gemüse und Beilage nach Wahl Cadillac – Lobster, Filet mignon, Duck-liver, Turbot, Vegetables	85