

*Degustations
Menu*

Kaninchen-Aspik mit Pfifferlingen und Feige

*

Zanderfilet in Kürbisessenz

*

Holundersorbet mit Basilikum

*

Entenbrust an Portwein mit Broccoli-Mousse

*

Aprikosenparfait mit Vermicelles-Samosa

**

*

98

GAULTMILLAU 

Michelin Bib Gourmand

Victoria Gourmet Tage
1. – 23. November 2019

„Urchig & Edel“

Vorspeisen – Appetizers

Kaninchen-Aspik mit gerösteten Pfifferlingen und Feigen Rabbit-Aspik with mushrooms and figes	25
Herbstsalat an Sherryessig mit lauwarmen Steinpilz-Parmesan-Soufflé und marinierten Grill-Melonen Salad with mushrooms-parmesan-Souffle and Grill-Melons	24
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 Kürbiskuchen Pumpkin-Soup with Ravioli and Pumkin-Break	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- 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
Tilapia-Fischfilet in Petersiliensauce mit Zitronen-Auberginen-Teigtaschen Tilapia-Fish with Parsly-Sauce and Ravioli with lemon and Eggplants	44
Vegetarische Wildvariation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Spätzli with red cabbage, Brussels sprouts and chestnuts	36
Dumplings, vegetarische Teigtaschen im Dämpfer mit Wokgemüse, Reis und Sweet-Chilisauce Vegetarian Dumplings steamed on wok-vegetables, rice and sweet-chilisauce	38
Veganes Steak aus Erbsen mit Sprossen, Avocado, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Vegan-Steak with Sprouts with Avocado, Spätzli, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts	39
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Jugged venison with Spätzli, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts	45
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
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Venison escalope with spätzli, red cabbage, broussels sprouts and chestnuts	46
Geflügelbrust "Butterfly" mit Kokos, Pack-Choi-Gemüse, Litchies, Linsen und Süsskartoffeln Chickenbreast "Butterfly" with cocos, pack-choi, litchis, lentilles and sweet-potatoes	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 Gemüse Deer-Steak with Fig-Pecorino-Ravioli, Herb-butter and vegetables	47