

*Degustations
Menu*

Sole - Sesam

*

Ravioli - Entenleber

*

Möhren

*

Rind - Teriyaki

*

Kaki - Churros

**

*

100



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

Butternuss-Kürbissuppe mit Kürbis-Muffin Butternut Pumpkin Soup with Pumpkin Muffin	19
Nüsslersalat an Sesamdressing mit Mango, Granatapfel und Cajun-Black-Tiger Shrimps Nut salad with sesame dressing with mango, pomegranate and Cajun black tiger shrimp	25
Vegetarische Tempura-Sushi mit Ingwer, Soja und Siracha-Mayo Vegetarian tempura sushi with ginger, soy and siracha mayo	26
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat 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- Olivenoel	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 Auberginen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions Vegane Version – Planted Steak, red wine sauce, potato truffle-mousse, onions	52 45
Chicken-Tandoori mit Jogurt, Basmatireis, Pack-Choi, Naan und Pappadum Chicken-Tandoori with Yogurt, rice, pack-choi, naan and pappadum Vegane Version - green Planted-Chicken Tandoori rice, pack-choi, naan and pappadum	39 39
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse Sliced veal with mushrooms and cream-sauce, Rösti and vegetables Vegetarische Version – Planted-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	45 40
Hirsch-Entrecôte mit rotem Pfeffer und Thymian, Ravioli und Gemüse Deer-Steak with red pepper, Ravioli and vegetables	48
Rinds-Teriyaki auf Glasnudeln mit Wokgemüse und Tempura-Sushi mit Sriracha-Mayo Beef teriyaki on glass noodles with vegetable and tempura sushi and sriracha-Mayo	49