

*Degustations
Menu*

Beef-Tartar Teriyaki

*

Jakobsmuschel – Fêves - Melone

*

Basilikumsorbet

*

Tuna – Avocado - Mango

*

Ananas - Limonen

**

*

100



Michelin Bib Gourmand

Vorspeisen – Appetizers

| | |
|--|-------|
| Gazpacho «Andaluz» - Kalte spanische Gemüsesuppe mit Gnocchi Gazpacho «Andaluz» with gnocchi | 19 |
| Melonensalat mit Salbei und Black-Tiger Shrimps in Cocktail Melon salad with sage and black tiger shrimp in cocktail | 25 |
| Alaska-Lachsrosen auf Petersilienrösti mit Sauerrahm Alaskan salmon roses on potato parsley-rösti with sour cream | 26 |
| Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet | 33 |
| Tartar vom US-Rindfilet 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 |
| Jakobsmuscheln auf Wassermelone und Spinat-Gnocchi Scallops on watermelon and spinach gnocchi | 46 |
| Tuna-Steak mit Avocado, Mango, Quesadillas und Pistazien-Couscous Tuna Steak with avocado, mango, quesadillas and pistache-couscous | 49 |
| Veganes Planted Orange-Chicken mit Basmatireis und Pack-Choi-Gemüse Vegan pea steak with cinnamon on oriental fried rice and vegetables | 39 |
| Vegane Ravioli an Kokossauce mit Randen und Auberginen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot | 38 |
| Rindfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a red wine sauce with potato, truffle-mousse and onions | 52 |
| 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, Cashew-Ravioli und Gemüse Deer-Steak with red pepper, cashew ravioli and vegetables | 48 |
| Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressig mit Spinat-Tagliatelle Sliced calf's liver with raspberry vinegar with spinach tagliatelle | 45 |