

*Degustations  
Menu*

No-Beef Tatar - Petersilie

\*

Skrey Lofoten – grüne Spargeln

\*

Pumpkin-Sorbet

\*

Teriyaki-Beef - Artischocken

\*

Fotzelschnitte Passionsfrucht

\*\*

\*

100



Michelin Bib Gourmand

## Vorspeisen – Appetizers

Spargelsuppe mit Spargelravioli Asparagus soup with asparagus ravioli	19
Nüsslersalat an Balsamicoessig mit Mango, Avocado, Granatapfel und gerösteten Pilzen Nut salad with mango, avocado, pomegranate and roasted mushrooms	24
Spargelsalat an Sherryessig mit Ballenberg Rohschinken Asparagus salad with sherry vinegar and Ballenberg raw ham	24
Gebratene Entenleber auf Mango-Frühhingszwiebelsalat und Wasabisorbet Roasted duck-liver with mango-salad, spring-onion and wasabi-sherbet	33
Sautiertes Rinds-Carpaccio auf zweierlei Spargeln Sautéed beef carpaccio with green and white Asparagus	32
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise White asparagus with hollandaise sauce	24
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
Jakobsmuscheln mit Limonen auf Spargeln mit Sauce Hollandaise und Gnocchi Scallops with limes on asparagus with hollandaise sauce and Gnocchi	46
Veganes Erbsen-Steak an Zimt auf orientalisch gebratenem Reis und Gemüse Vegan pea steak with cinnamon on oriental fried rice and vegetables	39
Vegane Ravioli mit gebratenen Spargeln und Randen Vegan Mushroom ravioli fried asparagus and beetroot	38
Rindsfilet Victoria an Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelmousse und glasierten Zwiebeln Filet mignon Victoria at a redwine sauce with potatoe, 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, Bärlauch-Cashew-Ravioli und Spargeln Deer-Steak with red pepper, wild garlic cashew ravioli and asparagus	48
Geschnetzelte Kalbsleber an Himbeeressig mit Tagliatelle und Spargeln Sliced calf's liver with raspberry vinegar with tagliatelle and asparagus	45