







TAPAS

Aioli _____		4,90
Aioli sauce C		
Manchego Käse _____		6,90
mit Feigensenf		
Manchego cheese / fig mustard sauce G K J		
Eingelegte Kräuterchampignons _____		6,50
In der Pfanne geschwenkt		
Pickled mushrooms panned in the pan		
Pimientos de Padrón _____		6,00
Gebratene grüne Paprika mit grobkörnigem Salz		
Green paprika with salt		
Kartoffelspalten _____		5,90
mit Kräuterquark		
Potato wedges with herb cream G		
Oliven & Kapern _____		6,00
Olives & capers		
Gebratene Chorizo _____		6,00
Grilled chorizo		

Zu unseren Tapas reichen wir Brot & unser hausgemachtes Kräuteröl
Tapas are served with bread.

STARTER



Rote Beete Süsschen _____ 8,50
Ziegenkäse / Walnüsse
Beetroot soup / goat cheese / walnuts **E G J 5**

Hummer Bisque _____ 10,80
Gamba / Weinbrand / Sahne
Lobster soup with gamba / brandy / cream **B H G**

Gambas al Ajillo _____ 19,90
Knoblauch / Chili / Olivenöl / Kräuter / Rucola
Gambas al ajillo / garlic chili oil / herbs / rocket salad **B H**

Rinder Carpaccio _____ 15,50
Rucola / Olivenöl / Parmesan
Beef carpaccio / rocket salad / olive oil / parmesan cheese **G**



Grünkohlsalat _____ 11,90
Apfel / Balsamicodressing / Fetakäse
Kalesalat / apples / balsamic dressing / feta cheese **G**




Starter Salat _____ 6,50
Saisonale Blattsalate / Balsamicodressing / Toppings
Starter Salad / balsamic dressing / toppings **J K**

Safran Risotto _____ 17,90
Jakobsmuschel / Kräuteröl / Gegrillte Kirschtomaten
Safran risotto / scallop / herb oil / grilled cherrytomatos **G H 5**

* Als Hauptgang mit fünf Jakobsmuscheln _____ 29,90
as a main dish with five scallops

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE

Victor's Salat Bowl  _____ 17,90
Balsamico Dressing / Toppings
Salad Bowl / balsamic / toppings J K

- * mit gratiniertem Ziegenkäse / **with gratinated goat cheese**  G _____ 19,50
- * mit Roastbeeftranchen / **with roastbeef** _____ 26,90
- * mit Fischfiletvariation / **with fish filet** D _____ 26,90
- * mit Hähnchenstreifen & Champignons / **with chicken & mushrooms** _____ 21,90

Victor's Pasta  _____ 17,90
Olivenöl / Rucola / Kirschtomaten / Knoblauch / Oliven / (Parmesan)
Pasta / olive oil / cherry tomatoes / rocket salad / garlic / olives / peperoncini / parmesan
cheese A

- * mit Hähnchenstreifen & Champignons **with chicken & mushrooms** _____ 21,90
- * mit Roastbeeftranchen / **with roastbeef** _____ 26,90
- * mit Gambas / **with gambas** B H _____ 28,90

Victor's Vegan Falafel  _____ 18,90
Tahini Sauce / Hausgemachte Falafel / Früchte-Couscous / Salat
Vegan Falafel / tahini sauce / fruit-couscous / salad J K E

Wechselnde Pasta Empfehlung _____ **Tagespreis**
Auf Empfehlung der Küche, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.
Fresh pasta, please ask the staff. A **daily price**

Gebratenes Filet vom Heilbutt_____26,90

Grüner Spargel / Würfelpotatoes / Ingwerschaum

Fried filet of Hailbut / green asparagus / cubed potatoes / gingerfoam **D G**

Rumpsteak 250 Gramm_____31,90

Kräuterbutter / Rotes Zwiebel Chutney / Bratkartoffeln

Rumpsteak / herb butter / red onion chutney / fried potatoes **G**

T-Bone Steak 500-600 Gramm_____35,90

Pfeffersauce / Grilltomate / Kartoffelgratin

(hier wird eine Zubereitungszeit von ca. 35Min eingeplant)

T-Bonesteak / peppersauce / grilled tomatoes / potatoes au gratin **G**

preparation time 35 minutes

Oma's Sonntagsbraten_____28,90

Braten vom Tafelspitz / Rotkohl / Klöße

Roast boiled beef / red cabbage / dumplings **G J 5**

Wildgulasch_____26,90

Spätzle / Preiselbeeren

Ragout of venison / spaetzle / cowberries **A C G**

Schlemmer Teller_____31,90

Hähnchenbrustfilet / Schweinefilet / Rumpsteak

Champignonsauce/ Speckbohnen/ Kartoffelgratin / Salat

Rumpsteak / chickenbreast / pork steak /

peppersauce / beans with bacon / potatoes au gratin / salad **G J K**

Schnitzel vom Eifler Landschwein_____23,90

Champignonsauce / Bratkartoffeln / Salat

Pork escalope / mushroom sauce / fried potatoes / salad **A C G J K**

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie auf Wunsch bitte unserer Allergenkarte.

Informations about admixture & allergenes, please ask the staff.

DESSERT

Zitronen Crème Brûlée _____ 9,50

Limonensorbet / Joghurt-Himbeer Crumble / Zitronenconfit

Lemon crème brûlée / limesorbet / yogurt-rasberrycrumble / lemonconfit **A C G**

Hausgemachter Apfelstrudel _____ 9,50

Vanilleeis / Vanillesauce / Sahne

Homemade apple strudel / vanilla icecream / vanillasauce / whipped cream **A C G**

Nuss Bowl _____ 8,50

Walnusseis / Schokoladeneis / Haselnusseis / Sahne / Karamellisierte Nüsse

Nut Bowl / walnut icecream / chocolat icecream / hazelnut icecream /
cream / caramalized nuts **A C G E**

Dunkles Schokoladenmousse Martini _____ 9,50

Amarenakirschen / Hafer-Vanille Crumble / Creme Fraîche

Dark chocolate mousse / amarena cherries / oat-vanilla crumble / crème fraîche **C G E**

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie auf Wunsch bitte unserer Allergenkarte.

Informations about admixture & allergenes, please ask the staff.