

Fels in der Brandung Karte

<i>Tageseintopf</i>	€ 7,50
<i>Flammkuchen mal anders</i> <i>mit Pomodori Schmand, Anti Pasti und Rucola</i> -- 7, 8, 9, 10, 11, 13	€ 10,50
<i>Salat Victoria</i> <i>Knackiger Salat</i> <i>mit gebratenen Streifen vom Kikok-Hühnchen</i> -- 5, 8, 11, 13	€ 11,50
<i>Pasta mit Grillgemüse, Tomatenragout und Parmesan</i> -- 1, 7, 10, 11 <i>mit Fisch nach Tagesfang</i>	€ 10,50 € 14,90
<i>Schnitzel vom Schwein</i> <i>mit pikanter Paprika oder Pilzrahmsosse, kleinem Salat,</i> <i>Pommes frites oder Kroketten oder Bratkartoffeln</i> -- 1, 5, 7, 8, 10, 11, 13	€ 13,90
<i>Gratiniertes Pilz-Zwiebel Schnitzel, kleinem Salat</i> <i>Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln</i> -- 5, 7, 8, 9, 10, 13	€ 14,90
<i>Medaillons vom Schwein im Speckmantel auf Rahm-Pilz-Ragout</i> <i>kleinem Salat und Puffer</i> -- 1, 4, 5, 8, 9, 11, 13	€ 15,90
<i>„Hövelsteller“ ein Schweinemedailon, ein kleines Rumpsteak</i> <i>und Maishähnchen auf Gemüse mit Puffer</i> -- 1, 7, 10	€ 16,90

Saisonaler Tipp der Köche:

<i>Gemischter Grünkohl-Teller mit Kasseler und Kohlwurst,</i> <i>dazu Kartoffeln</i> -- 1, 8, 10, 13	€ 12,90
---	---------

Ob Rosé, Rot- oder Weißwein:

Ein edler Tropfen ist immer ein guter und willkommener Begleiter zu kulinarischen Leckerbissen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Victoria Förster-Streblau und ihr Team des Hotels und Restaurants Victoria



Für unsere Kleinen

Hab keinen Hunger

Rösti mit Apfelkompott --- 1, 5, 10

€ 4,50

Ist mir egal

Nudel mit Butter und Parmesan --- 7, 10, 11, 13

€ 4,90

Ich will das nicht

Fischstäbchen mit Pommes, Mayo oder Ketchup --- 1, 5, 7, 10, 11

€ 6,90

Irgendwas

Chicken Nuggets mit Pommes, Mayo oder Ketchup --- 1, 5, 7, 10, 11

€ 6,90

Ich weiß nicht

Kleins Schnitzel mit Pommes, Mayo oder Ketchup --- 1, 5, 7, 10, 11

€ 7,50

Ob Rosé, Rot- oder Weißwein:

Ein edler Tropfen ist immer ein guter und willkommener Begleiter zu kulinarischen Leckerbissen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Victoria Förster-Streblau und ihr Team des Hotels und Restaurants Victoria



Allergenkennzeichnung

1. Sellerie/-erzeugnisse (Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
2. Weichtiere/-erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares)
3. Fisch/-erzeugnisse (u.a. Anchovis, Kaviar)
4. Sesamsamen/-erzeugnisse
5. Erdnüsse/-erzeugnisse (Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne)
6. Soja/-erzeugnisse (Alle Sorten Sojabohnen)
7. Eier/-erzeugnisse (Alle Eissorten)
8. Senf/-erzeugnisse (u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)
9. Erdnüsse/-erzeugnisse (Alle Erdnussorten)
10. Glutenhaltiges Getreide (u.a. Weizen, Hartweizen, Gerste, Hafer)
11. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose (Alle Milchprodukte)
12. Krustentiere/-erzeugnisse (u.a. Krebs, Shrimps, Garnele, Scampi, Hummer)
13. Schwefeldioxid/Sulfite (E220-E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein)
14. Lupine/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein)

Ob Rosé, Rot- oder Weißwein:

Ein edler Tropfen ist immer ein guter und willkommener Begleiter zu kulinarischen Leckerbissen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Victoria Förster-Strebau und ihr Team des Hotels und Restaurants Victoria

