

*Velkommen til*  
**RESTAURANT VICTOR**

God dansk mad  
Lavet fra bunden, med kærlighed og gode råvarer

**ÅBNINGSTIDER**

Tirsdag og onsdag kl. 11 – 20  
Torsdag til lørdag kl. 11 – 21  
*Køkkenet lukker en halv time tidligere*

---

Hver Torsdag  
**Stegt flæsk 3 slags ad libitum**  
*fra kl. 17.00 –*

Hold jeres næste fest her. Vi vil sammen med jer lave  
menuen så den passer til jeres ønsker.

---

**Lone og Kim**



# Frokost

Serveres fra kl. 11.00 - 16.00

1. "Victor" burger..... 128,-  
*med bøf af oksekød, ost, bacon, salat, pommes frites og chilimayonnaise*
2. Kyllingeburger..... 128,-  
*med karrydressing, bacon, salat, pommes frites og remoulade*
3. Pariserbøf..... 128,-  
*med pickles, peberrod, rødbeder, kapers, løg og rå æggeblomme*
4. Platte..... 178,-  
*med sild, fiskefilet, æg og rejer, mørbradbøf med champignon a la creme, brieost med frugt, brød, smør og fedt*
5. Biksemad..... 128,-  
*med spejlæg, rødbeder og brød*
6. Hjemmelavet hønsesalat..... 78,-  
*med bacon, salat og ristet brød*
7. Sildeanretning 3 slags..... 118,-  
*med æg, tomat, løg, kapers, brød og smør*
8. Stjernesked..... 128,-  
*med dampet og stegt fisk, rejer, salat og dressing*
9. Omelet..... 88,-  
*med salat og brød*
10. Vegetarret..... 128,-
11. Gorgonzola..... 68,-  
*med løg, æggeblomme, ristet rugbrød og smør*



# Børnemenuer

til børn under 12 år. Serveres hele dagen

1. Hjemmelavede frikadeller.....68,-  
*med skysauce og kartofler*
2. Spaghetti..... 68,-  
*med kødsovs*
3. Fiskefilet ..... 68,-  
*med remoulade og pommes frites*
4. Nuggets..... 68,-  
*med remoulade og pommes frites*

## Menu

Serveres fra kl. 17.00

### Forretter

1. Rejecocktail.....78,-  
*med brød*
2. Hjemmelavet hønsesalat.....78,-  
*med brød*
3. Hjemmelavet lakseroulade.....78,-  
*med brød*
4. Dagens suppe.....78,-  
*med brød*



# Menu

Serveres fra kl. 17.00

## Hovedretter

1. Mørbradbøf.....188,-  
*med bløde løg, agurkesalat, champignon a la creme og dagens kartoffel*
2. Wienerschnitzel.....188,-  
*med "dreng", ærter, skysauce og stegte kartofler*
3. Peber steak.....\*  
*med wokstegte grøntsager, pebersauce og dagens kartoffel*
4. Bøf bearnaise.....\*  
*med wokstegte grøntsager, bearnaisesauce og dagens kartoffel*
5. Husets steak.....\*  
*med wokstegte grøntsager, skysauce og dagens kartoffel*
- \* Bøfferne fås som: 200 gr. 198,- / 300 gr. 238,- / 400 gr. 268,-
6. Stegt rødspætte..... 188,-  
*med wokstegte grøntsager, hummersauce og dagens kartoffel*
7. Stegt laks..... 188,-  
*med wokstegte grøntsager, hummersauce og dagens kartoffel*
8. Thailandsk søtunge..... 188,-  
*med wokstegte grøntsager, hummersauce og dagens kartoffel*
9. Paprikagryde..... 188,-  
*med kartoffelmos*
10. Steget kyllingebryst..... 188,-  
*med wokstegte grøntsager, champignon a la creme og dagens kartoffel*
11. Vegetar biksemad..... 188,-



# Menu

Serveres fra kl. 17.00

## Desserten

1. Hjemmelavet is..... 68,-  
*med frugt, chokoladesovs og flødeskum*
2. Bananasplit..... 68,-  
*med hjemmelavet is*
3. Hjemmelavede pandekager..... 68,-  
*med hjemmelavet is og frugt (2 stk)*

## Lidt lækkert til kaffen

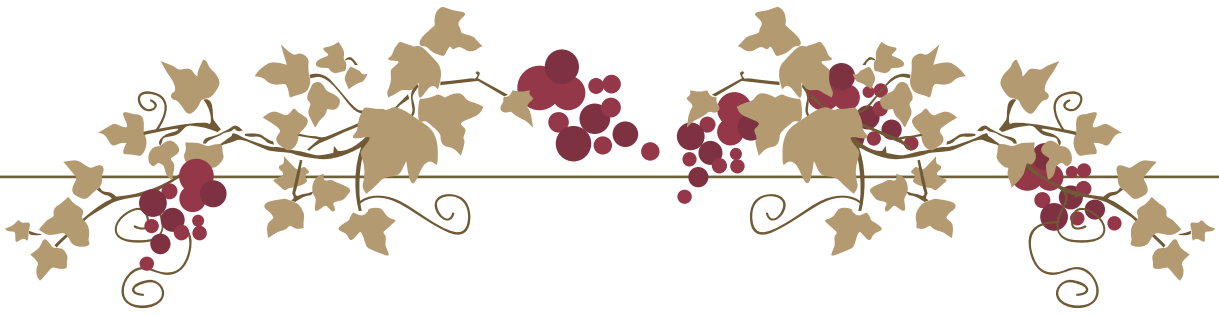
Serveres fra kl. 11.00 – 16.00

1. Hjemmelavet kransekage..... 25,-  
*2 stk.*
2. Tærte..... 45,-  
*med cremefraiche og frugt*



# Drikkevarer

	lille	/ mellem	/ stor
Fur pilsner eller classic.....	32,-	/ 52,-	/ ---
Sodavand.....	25,-	/ 40,-	/ 55,-
Is te.....	25,-	/ 40,-	/ 55,-
Juice.....	25,-	/ 40,-	/ 55,-
Alkoholfri øl.....			32,-
Flaske øl, 33 cl.....			32,-
Fur specialøl.....			dagspris
Snaps.....	alm. 25,-	/ speciel	35,-
Likør.....			30,-
Spiritus 2 cl.....			35,-
Vand.....	glas 18,-	/ ½ kande 25,-	/ 1/1 kande 35,-
Kaffe eller te.....			30,-
Specialkaffe.....			35,-
Varm kakao med flødeskum.....			35,-
Irsk kaffe.....			75,-



# *Hver torsdag*

*fra kl. 17.00 – 20.30*

Stegt flæsk ad libitum

3 slags: saltet – røget – paneret  
samt bløde løg, hjemmelavede  
rødbeder, kartofler og persillesovs

148,-

Børn under 12 år 75,-



# Vine

## Husets vine

Glas / 1/2 fl. / 1/1 fl.

Hvidvin.....49,- / 99,- / 198,-

*Sauvignon Blanc, Chile* – en frisk vin med fylden farve og en blomstret bouquet med noter af frisk citrus og grønne æbler. Smagen er sprød med en frugtsyre der balancerer den modne frugt og en medium fylde.

Rødvin.....49,- / 99,- / 198,-

*Cabernet Sauvignon, Chile* – ren frugt vælter op af glasset, med solbær og hindbærnoter. Smagen er medium fyldig og styret af den rene frugtkarakter og afsluttet af en anelse krydderi.

Rosévin.....49,- / - / -

*Stony Creek Riverland Rosé, Australien* – Flot dyb pink i glasset med en stor ekspressiv duft af kirsebær, jordbær og rabarber. En levende vin i munden med herlig frugtintensitet, mineralitet og en lang balanceret eftersmag.

## Hvidvine

1/1 fl.

Stony Creek, Chardonnay, Padthaway, Australien.....228,-

I munden opleves vinen fyldig og koncentreret, noterne fra duften går igen, og man fornemmer de mange solskinstimer, druerne nyder godt af i Australiens varme.

Riesling Charles Sparr, Frankrig.....268,-

Smagen har blød fylde og god struktur. Her er noter af citrus og moden ananas i baggrunden. En dejlig friskhed giver en vin med lang eftersmag.





# Vine

## Rosévine

1/1 fl.

Stony Creek Riverland Rosé, Australien.....228,-

*Flot dyb pink i glasset med en stor ekspressiv duft af kirsebær, jordbær og rabarber. En levende vin i munden med herlig frugtintensitet, mineralitet og en lang balanceret eftersmag.*

Viña Tarapacá Resé, Maipo Valley, Chile.....238,-

*Smagen er overvældende, meget elegant og alligevel med en god dybde og fylde. Her er både solbær og friske druer. Med denne vin i glasset har man allerede lyst til det næste glas.*

## Rødvine

1/1 fl.

Stoney Creek, Shiraz, Winemakers Selection, Australien.....228,-

*Denne Shiraz er dyb sort med herlig ekspressiv duft af blomster, sorte kirsebær og lidt friskkværnet pebet. Smagen balancerer med harmonisk cremet struktur og lang fylde med en hel palet af frugtaromaer.*

Epicuro, Primitivo di Manduria, Italien.....238,-

*Smagen er tæt og fyldig med masser af næsten sort frugt. Her er flot harmoni og fløjlsbløde tanniner. En vin der afsluttes flot af en kraftfuld let krydret eftersmag.*

Ch. la Croix de st. Georges, Saint Emilion, Frankrig.....368,-

*Vinen fremstår med en smuk rubinrød farve. Duften er domineret af sødmen fra Merlot druen og en anelse fadlagring.*

## Mousserende

1/1 fl.

Sandiliano Spumante, Italien.....215,-

*Fremstår flot klar i farven. Duften er præget af bløde toner af blomster og let sødme. Smagen er meget blød og med en flot balance mellem sødme og den friske frugtsyre. Eftersmagen fremstår meget frisk og med en god bærsødme.*