

# THE VICTORIAN HOUSE®

## VIKTUALIENMARKT

### BREAKFAST

Montag-Samstag 9:30 - 16:00 Uhr  
Sonn-, Feiertage 9:30 - 15:00 Uhr

<b>Start The Day<sup>5</sup></b>	5,00
Prosecco 0,1l in Verbindung mit einem Frühstück	
<b>Notting Hill</b> <sup>[A/A1/C/G/5]</sup>	6,90
Croissant mit Marmelade und Butter	
<b>Kings Road</b> <sup>[A/A1/C/G]</sup>	15,40
Fluffy Pancakes mit Sirup	
mit Crispy Bacon	17,90
<b>Piccadilly</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	14,90
Champignon-Schinken-Omelette, Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
<b>Knightsbridge</b> <sup>[A/A1/C/D/G/5/11]</sup>	15,90
3 Rühreier mit geräuchertem Lachs, Tomaten, Frühstückssemmeln und Butter	
<b>Portobello</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup>	10,50
„Heinz Baked Beans“ auf Toast, mit zwei Spiegeleiern	14,90
mit zwei Spiegeleiern Speck	15,90
<b>Sloane Square</b> <sup>[A/A1/C/G/5]</sup> bis 14 Uhr	16,90
Zwei frisch gebackene Scone, Croissant, Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre, Lemon Curd	
<b>Covent Garden</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup> bis 14 Uhr	16,30
Fruchtjoghurt mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssemmeln, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter	
<b>Chelsea</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup> bis 14 Uhr	21,20
Fruchtjoghurt mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssemmeln, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter und Internationale Wurst und Käsesorten	
<b>Pimlico</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup> bis 14 Uhr	27,00
Fruchtjoghurt mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssemmeln, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter und Internationale Wurst und Käsesorten.	
Rühreier mit Tomaten und Pilzen	
<b>St. James</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup>	22,50
3 Spiegeleier mit gebratenem Speck und kleinen Bratwürstchen, Baked Beans, Tomaten und Champignons, dazu frischer Toast, Orangenmarmelade und Butter	
<b>Soho</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	15,70
Speck-Zwiebel-Pilz-Omelette, Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
<b>Belgravia</b> <sup>[A/A1/B/C/G/5/11]</sup>	22,90
Feiner geräucherter Lachs, Meerrettichsahne, Krabbensalat, Stück Terrine, Cheddar Cheese, Tomaten Chutney, Frühstücks Semmeln, Marmelade und Butter	
<b>Porridge</b> Zubereitung 20 Minuten <sup>[A/A1/G/5]</sup>	13,90
Gekochter Haferbrei mit braunem Zucker und frischen Beeren,	

### SPIEGELEIER – RÜHREIER – OMELETTES –

3 Landeier mit Frühstückssemmeln/Butter Natur <sup>[A/A1/C/G]</sup>	9,00
mit Tomaten <sup>[A/A1/C/G]</sup>	2,90
mit Käse <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	2,90
mit Pilze <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	2,90
mit Speck <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	4,90
mit Schinken <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	3,90
mit Tomaten und Pilzen <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	3,90
mit geräuchertem Lachs <sup>[A/A1/D/C/5/G/11]</sup>	4,90

### BENEDICT'S

2 pochierte Landeier auf Toasties (Optional  
auch mit glutenfreien Brot verfügbar)  
mit Sauce Hollandaise überzogen

<b>Haymarket Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	25,90
mit Hühnchen Brust/Cranberries/Trüffel Hollandaise	
<b>Harvest Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/G]</sup>	21,80
mit Avocado, gebratene Pilze und Tomaten	
<b>Venice Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/G/5]</sup>	21,80
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	
<b>Classic Schinken Egg Benedict</b>	21,80
mit gekochter Schinken <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	
<b>Classic Hühnchen Egg Benedict</b>	21,80
mit Hühnchen Brust Scheiben	
<b>Dorset Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	21,80
mit Avocado und Crispy Bacon	
<b>Crispy Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	23,50
mit gekochtem Schinken und krossem Speck	
<b>Kensington Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/C/5/G/11]</sup>	23,50
mit Avocado und Hühnchen Brust Scheiben	
<b>Trafalgar Egg Benedict</b> <sup>[A/A1/D/C/5/G/11]</sup>	25,50
mit feinem geräuchertem Lachs	
<b>The Windsor Egg Benedict's</b>	27,90
Je ein Classic- Trafalgar- and Kensington Egg Benedict <sup>[A/A1/D/C/5/G/11]</sup>	

#### zusätzlich zu Ihrer Portion Benedicts

1 pochiertes Ei <sup>[C]</sup>	4,80
Trüffel Hollandaise <sup>[G/C/5/11]</sup>	6,20
Portion Speck <sup>11/5]</sup>	5,90
Portion Lachs <sup>[D/B/5/11]</sup>	7,20
Portion Avocado	4,80

### SCONES / CAKES

Ganztägig erhältlich

<b>2 Homemade warm Scones</b> <sup>[A/A1/C/G/0]</sup>	13,90
2 hausgemachte Scones – Erdbeerkonfitüre – Cornish Clotted Cream	
<b>Cream Tea</b> <sup>[A/A1/C/G/5]</sup>	20,10
1 Kännchen Tee nach Wahl – 2 frisch gebackene Scones – Erdbeerkonfitüre-Cornish Clotted Cream	
<b>Großes Stück</b>	
Hausgemachter Kuchen	6,40

### AFTERNOON TEA Täglich ab 14:00 Uhr

#### Traditional Full Tea für 1 Person <sup>[A/A1/C/D/G/5/11]</sup>

1 Kännchen Tee nach Wahl – Finger Sandwiches - Räucherlachs Honig Senf Dill – gebratenem Limonen Thymian Hühnchen mit Mayonnaise – Gurke – Cheddar Käse mit rotem Zwiebel Chutney – Ei Mayonnaise mit gehackten Schalotten – Roastbeef mit Meerrettichsoße – mit Schinken und Honig Dijon Senf – 2 warmer Scones – Erdbeerkonfitüre – Cornish Clotted Cream	34,00
---	-------

#### The Victorian House Afternoon Tea

<b>für 2 Personen</b> <sup>[A/A1/C/D/G/5/11]</sup>	
2 Kännchen Tee nach Wahl – Finger Sandwiches – Räucherlachs Honig Senf Dill – gebratenem Limonen Thymian Hühnchen mit Mayonnaise – Gurke – Cheddar Käse mit rotem Zwiebel Chutney – Ei Mayonnaise mit gehackten Schalotten – Roastbeef mit Meerrettichsoße – mit Schinken und Honig Dijon Senf – Macarons - Victorian House Bakery Kuchen – 2 warme Scones – Erdbeerkonfitüre – Cornish Clotted Cream	
mit 2 Gläser 0,1l Crémant de Loire Rosé Cuvée	76,00
mit 2 Gläser 0,1l Moët & Chandon Brut Impérial	86,00

### LUNCH

Montag -Freitag 12:30 – 16:00 Uhr  
Samstag 13:00 – 16:00 Uhr  
Sonn-, Feiertage 13:00 – 15:00 Uhr

<b>Quiche Lorraine</b> <sup>[A/A1/C/G/5/11]</sup>	14,60
mit Speck und Zwiebeln an Salat Bukett	
<b>Caesar Salad</b> <sup>[A/A1/C/G/D/5]</sup>	12,50
Kirschtomaten, Parmesan, Panko Chips und Ei mit Hähnchenbrust	17,60
mit Hähnchenbrut und Speck	22,50
<b>Geräucherter Lachs</b> <sup>[A/A1/C/G/D/5/11]</sup>	23,50
auf Salat mit Kartoffel Rösti	
<b>B.L.T. Sandwich</b> <sup>[A/A1/C/5/G]</sup>	21,00
Sandwich mit Speck, Tomatenscheiben, Romanasalat und Mayonnaise und French Fries	
<b>V.H. Shepherd's Pie</b> <sup>[A/A1/G/L]</sup>	23,90
Auflauf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Karotten und Erbsen darüber eine Schicht aus Kartoffel- Püree und Käse im Ofen überbacken (Zubereitung 30 Minuten)	
<b>Spinat Salat</b> <sup>[G/5/M]</sup>	20,00
mit Mozzarella und saisonalen Beeren, Balsamico Chips und Trüffel Öl	
<b>Pasta</b> <sup>[A/A1/D/C/5/G/11]</sup>	27,00
mit schottischem Lachs, Babyspinat, Trüffel, Mascarpone und Limone.	
<b>Club Sandwich</b> <sup>[A/A1/C/5]</sup>	24,00
mit gegrillter Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Speck, Ei, Essiggurke, Mayonnaise und French Fries	
<b>“Daphne's Special”</b>	25,90
Classic Schinken Egg Benedict und French Fries	
<b>Fish and Chips</b> , <sup>[A/A1/C/D/G/5]</sup>	27,00
Fischfilet in Lemon Wein Teig mit Sauce Tartar und French Fries	

### SANDWICHES

auf getoastetem Vollkorntoast mit French Fries, mit Salami, Senf, Käse <sup>[A/A1/G]</sup>	15,90
mit Cheddar Käse und Rotes Zwiebel Chutney <sup>[A/A1/G/5]</sup>	15,90
mit Geräuchertem Lachs, Tomaten und Meerrettich <sup>[A/A1/D/G/5]</sup>	15,90#
mit Hühnchen, Erdnussbutter, Avocado und Chili <sup>[A/A1/G]</sup>	15,90
mit Pastrami, Frischkäse, Gewürzgurken <sup>[A/A1/G/M/5]</sup>	15,90

### CORONATION BREAKFAST

2 Gläser 0,1l Crémant de Loire Rosé Cuvée	99,00
2 Gläser 0,1l Moët & Chandon Brut Impérial	119,00
1 Flasche 0,375l Sparkling Tea „Bla“ Alkoholfrei	115,00
2 x 0,1l Gläser Crémant/2 x 1 Egg Dorset Benedict/Avocado/Crispy Bacon/2 x 1 Scones/Erdbeerkonfitüre/Cornish Clotted Cream 2 x Croissant/Lemon Curd/Feiner geräucherter Lachs/Meerrettichsahne/Krabbensalat/Stück Terrine/Cheddar Cheese/Tomaten Chutney/Frühstück Semmeln/ Marmelade/Butter/2 x Heißgetränke für 2 Personen 09:30-14.00 Uhr	

### EXTRAS

Fruchtjoghurt mit Beeren und Honig <sup>[G]</sup>	9,00
mit Müesli, Beeren und Honig <sup>[A/A1/A2/G]</sup>	10,90
Croissant <sup>[A/A1/C/G]</sup>	3,90
Gemischte Frühstückssemmeln <sup>[A/A1/A2/C]</sup>	5,80
Toast <sup>[A/A1/C/G]</sup>	3,00
Nutella, Marmelade, Honig, Butter je	1,60
Aufschnitt-Teller / Käsesteller <sup>[G/5/11]</sup>	8,50
Räucherlachsteller <sup>[D/B/5/11]</sup>	7,20
Portion Avocado mit Zitrone	8,20
Bagel mit Butter <sup>[A/A1/C/G]</sup>	5,50
Bagel mit Cream Cheese <sup>[A/A1/C/G]</sup>	6,20
Bagel mit geräuchertem Lachs <sup>[A/A1/C/D/5/G/11]</sup> und Cream Cheese	14,80
Bagel mit Cream Cheese <sup>[A/A1/C/G]</sup>	6,20
Portion Ketchup oder Mayonnaise	1,90

**Hinweis: Beim Frühstück gilt ein Mindestumsatz von € 20 pro Person. Vielen Dank!**

Wir akzeptieren Kreditkarten ab einem Betrag von 20 Euro – We accept credit cards for amounts over 20 Euros

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer - TEL +49 (0)89 255 469 47 ~ Online Reservierung unter [www.victorianhouse.de](http://www.victorianhouse.de)

A1 Weizen / A2 Roggen / A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Laktose / H Schalenfrüchte / L Sesamen / K Senf / I Sesam / 5 Sulfite / 3 Antioxidationsmittel / 11 Nitrit Pökelsalz