

THE VICTORIAN HOUSE®

VIKTUALIENMARKT

BREAKFAST

Montag-Samstag 9:30 - 16:00 Uhr Sonn-, Feiertage 9:30 - 15:00 Uhr	
Start The Day ⁵	5,00
Prosecco 0,1l in Verbindung mit einem Frühstück	
Notting Hill ^[A/A1/C/G/5]	6,90
Croissant mit Marmelade und Butter	
Kings Road ^[A/A1/C/G]	15,40
Fluffy Pancakes mit Sirup	
mit Crispy Bacon	17,90
Piccadilly ^[A/A1/C/5/G/11]	14,90
Champignon-Schinken-Omelette, Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
Knightsbridge ^[A/A1/C/D/G/5/11]	15,90
3 Rühreier mit geräuchertem Lachs, Tomaten, Frühstückssemmeln und Butter	
Portobello ^[A/A1/C/G/5/11]	10,50
„Heinz Baked Beans“ auf Toast, mit zwei Spiegeleiern	
mit zwei Spiegeleiern Speck	15,90
Sloane Square ^[A/A1/C/G/5] bis 13 Uhr	16,90
Zwei frisch gebackene Scone, Croissant, Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre, Lemon Curd	
Covent Garden ^[A/A1/C/G/5/11] bis 13 Uhr	16,30
Fruchtjoghurt mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssemmeln, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter	
Chelsea ^[A/A1/C/G/5/11] bis 13 Uhr	21,20
Fruchtjoghurt mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssemmeln, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter und Internationale Wurst und Käsesorten	
Pimlico ^[A/A1/C/G/5/11] bis 13 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	
St. James ^[A/A1/C/G/5/11]	22,50
3 Spiegeleier mit gebratenem Speck und kleinen Bratwürstchen, Baked Beans, Tomaten und Champignons, dazu frischer Toast, Orangenmarmelade und Butter	
Soho ^[A/A1/C/5/G/11]	15,70
Speck-Zwiebel-Pilz-Omelette, Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
Pimrose Hill ^[A/A1/C/5/G/11]	18,50
3 pochierte Landeier auf Toasties	
Belgravia ^[A/A1/B/C/G/5/11]	22,90
Feiner geräucherter Lachs, Meerrettichsahne, Krabbensalat, stück Terrine, Cheddar Cheese, Tomaten Chutney, Frühstücks Semmeln, Marmelade und Butter	
Porridge Zubereitung 20 Minuten ^[A/A1/G/5]	13,90
Gekochter Haferbrei mit braunem Zucker und frischen Beeren,	

SPIEGELEIER – RÜHREIER – OMELETTES –

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

BENEDICT’S

2 pochierte Landeier auf mit Sauce Hollandaise überzogen	
Haymarket Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	25,90
mit Hühnchen Brust/Cranberries/Trüffel Hollandaise	
Harvest Egg Benedict ^[A/A1/C/G]	21.80
mit Avocado, gebratene Pilze und Tomaten	
Venice Egg Benedict ^[A/A1/C/G/5]	21.80
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	
Classic Schinken Egg Benedict	21.80
mit gekochter Schinken ^[A/A1/C/5/G/11]	
Classic Hühnchen Egg Benedict	21.80
mit Hühnchen Brust Scheiben	
Dorset Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	21.80
mit Avocado und Crispy Bacon	
Crispy Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	23,50
mit gekochtem Schinken und krossem Speck	
Kensington Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G11]	23,50
mit Avocado und Hühnchen Brust Scheiben	
Trafalgar Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	25,50
mit feinem geräuchertem Lachs	
The Windsor Egg Benedict’s	27,90
Je ein Classic- Trafalgar- and Kensington Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	

Egg Benedict - Wahlweise auch:	
-mit glutenfreiem Toast	1,50
-mit Brioche ^{A/A1/C/G]}	1,50
-mit Croissant ^{A/A1/C/G]}	2,00
Extra dazu	
1 pochiertes Ei ^[C]	4,80
Trüffel Hollandaise ^[G/C/5/11]	6,20
Portion Speck ^{11/5]}	5,90
Portion Lachs ^[D/B/5/11]	7,20
Portion Avocado	4,80

SCONES / CAKES Ganztägig erhältlich

2 Homemade warm Scones ^[A/A1/C/G/O]	13,90
2 hausgemachte Scones – Erdbeerkonfitüre – Cornish Clotted Cream	
Cream Tea ^[A/A1/C/G/5]	20,10
1 Kännchen Tee nach Wahl – 2 frisch gebackene Scones – Erdbeerkonfitüre-Cornish Clotted Cream	
Großes Stück	
Hausgemachter Kuchen	6,50

AFTERNOON TEA Täglich ab 14:00 Uhr

Traditional Full Tea für 1 Person ^[A/A1/C/D/G/5/11]	
1 Kännchen Tee nach Wahl–Finger Sandwiches - Räucherlachs Honig Senf Dill – mit Schinken und Honig Dijon Senf – Gurke – Cheddar Käse mit Tomaten Chutney – Ei Mayonnaise mit gehackten Schalotten – Roastbeef mit Meerrettichsoße – 2 warmer Scones – Erdbeerkonfitüre– Cornish Clotted Cream	
	34,00

The Victorian House Afternoon Tea

für 2 Personen ^{A/A1/C/D/G/5/11]}	
2 Kännchen Tee nach Wahl – Finger Sandwiches – Räucherlachs Honig Senf Dill – Gurke – Cheddar Käse mit Tomaten Chutney – Ei Mayonnaise mit gehackten Schalotten – Roastbeef mit Meerrettichsoße – 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 12:00 – 16:00 Uhr Samstag 13:00 – 16:00 Uhr Sonn-, Feiertage 13:00 – 15:00 Uhr	
Quiche Lorraine ^[A/A1/C/G/5/11]	14,60
mit Speck und Zwiebeln an Salat Bukett	
Caesar Salad ^[A/A1/C/G/D/5]	12,50
Kirschtomaten, Parmesan, Panko Chips und Ei	
mit Hähnchenbrust	17,60
mit Hähnchenbrut und Speck	22,50
Spinat Salat ^[G/5/M]	20,00
mit Mozzarella und saisonalen Beeren, Balsamico Chips und Trüffel Öl	
Geräucherter Lachs ^[A/A1/C/G/D/5/11]	23,50
auf Salat mit Kartoffel Rösti	
V.H. Shepherd’s Pie ^[A/A1/G/L]	23,90
Auflauf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Karotten und Erbsen darüber eine Schicht aus Kartoffel- Püree und Käse im Ofen überbacken (Zubereitung 30 Minuten)	
“Daphne’s Special”	25,90
Classic Schinken Egg Benedict und French Fries	
Fish and Chips, ^[A/A1/C/D/G/5]	27,00
Fischfilet in Lemon Wein Teig mit Sauce Tartar und French Fries	
Filet Steak 180 g ^[A/A1/C/5]	43,00
Sauce Hollandaise und French Fries	

Classic Triple Layer Sandwiches

dreifach belegt auf getoastetem Vollkorntoast
serviert mit French Fries

B.L.T. Sandwich ^[A/A1/C/5/G]	21,00
Speck, Tomatenscheiben, Romanasalat und Mayonnaise	
Club Sandwich ^[A/A1/C/5]	24,00
gegrillter Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Speck, Ei, Essiggurke und Mayonnaise	
-Cheddar Käse, Tomaten und ^[A/A1/G/5]	19,00
Tomaten-Chutney	
-Geräuchertem Lachs, Tomaten ^[A/A1/D/G/5]	21,00
und Meerrettich	
- Hühnchen, Erdnussbutter, ^[A/A1/G]	19,80
Avocado und Chilisoße	

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/CheddarCheese/TomatenChutney/FrühstückSemmeln/ Marmelade/Butter/2 x Heißgetränke ^{für 2 Personen} 09:30-14.00 Uhr	

EXTRAS

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

Besuchen Sie unseren ONLINE-SHOP www.victorianhouse-shop.com

Hinweis: Beim Frühstück gilt ein Mindestumsatz von € 25 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

A1 Weizen / A2 Roggen / A Gluteneinhaltiges 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