

THE VICTORIAN HOUSE

SUMMER MENU

FRÜHSTÜCK

Start The Day⁵	5,00
Prosecco 0,1l in Verbindung mit einem Frühstück	
Notting Hill ^[A/A1/C/G/5]	6,50
Croissant mit Marmelade und Butter	
Kings Road ^[A/A1/C/G]	12,90
Fluffy Pancakes mit Sirup	
zusätzlich Crispy Bacon	15,80
Piccadilly ^[A/A1/C/5/G/11]	10,50
Champignon-Schinken-Omelette, Auswahl an Frühstückssmehl und Butter	
Knightsbridge ^[A/A1/C/D/G/5/11]	12,90
3 Rühreier mit geräuchertem Lachs; Tomaten, Frühstückssmehl und Butter	
Portobello ^[A/A1/C/G/5/11]	8,60
„Heinz Baked Beans“ auf Toast, mit zwei Spiegeleiern	
mit zwei Spiegeleiern Speck	13,90
Sloane Square ^[A/A1/C/G/5] bis 14 Uhr	15,40
Ein frisch gebackener Scone, Croissant, Clotted Cream, Erdbeermarmelade, Butter, Lemon Curd	
Covent Garden ^[A/A1/C/G/5/11] bis 14 Uhr	14,80
Melone mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssmehl, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter	
Chelsea ^[A/A1/C/G/5/11] bis 14 Uhr	19,20
Melone mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssmehl, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter und Internationale Wurst und Käsesorten	
Pimlico ^[A/A1/C/G/5/11] bis 14 Uhr	24,50
Melone mit Beeren, Glas Orangensaft 0,1l, frisch gebackenes Croissant, Frühstückssmehl, Marmelade, Portion Honig, Nutella, Butter und Internationale Wurst und Käsesorten.	
Rühreier mit Tomaten und Pilzen	
St. James ^[A/A1/C/G/5/11]	16,90
3 Spiegeleier mit gebratenem Speck und kleinen Bratwürstchen, Baked Beans, Tomaten und Champignons, dazu frischer Toast, Orangenmarmelade und Butter	
Belgravia ^[A/A1/B/C/G/5/11]	18,80
Feiner geräucherter Lachs, Meerrettichsahne, Krabbensalat, Stück Terrine, Cheddar Cheese, Tomaten Chutney, Frühstücks Semmel, Marmelade und Butter	
Porridge Zubereitung 20 Minuten ^[A/A1/G/5]	11,60
Nur an Wochenenden und Feiertags Gekochter Haferbrei mit braunem Zucker und frischen Beeren,	
mit einem „Schuss“ Whisky	12,80
SCONES / CAKES / CRUMPETS Ganztägig erhältlich	
2 Homemade warm Scones ^[A/A1/C/G/O]	12,50
2 hausgemachte Scones – Erdbeermarmelade – Cornish Clotted Cream	
Cream Tea ^[A/A1/C/G/5]	18,80
1 Kännchen Tee nach Wahl – 2 frisch gebackene Scones – Erdbeermarmelade-Cornish Clotted Cream	
2 toasted Crumpets ^[A/A1/C/G/5]	7,80
Crumpets & Lemon Curd	
Großes Stück	
Hausgemachter Kuchen	5,60

BENEDICT'S

2 pochierte Landeier auf Toasties
mit Sauce Hollandaise überzogen

Harvest Egg Benedict ^[A/A1/C]	16,90
mit Avocado, gebratene Pilze und Tomaten	
Venice Egg Benedict ^[A/A1/C/G/5]	16,90
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	
Classic Schinken Egg Benedict	16,90
mit gekochter Schinken ^[A/A1/C/5/G/11]	
Classic Hühnchen Egg Benedict	16,90
mit Hühnchen Brust Scheiben	
Dorset Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	16,90
mit Avocado und Crispy Bacon	
Crispy Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	17,90
mit gekochtem Schinken und krossem Speck	
Kensington Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	18,00
mit Avocado und Hühnchen Brust Scheiben	
Trafalgar Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	19,00
mit feinem geräuchertem Lachs	
The Windsor Egg Benedict's	25,00
Je ein Classic- Trafalgar- and Kensington Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	

zusätzlich zu Ihrer Portion Benedicts

1 pochiertes Ei ^[C]	4,80
Trüffel Hollandaise ^[G/C/5/11]	6,20
Junger frischer Spinatsalat (saisonal)	6,30
Portion Speck ^[1/5]	4,20
Portion Lachs ^[D/B/5/11]	5,00
Portion Avocado	4,80

OMELETTES – RÜHREIER – SPIEGELEIER

3 Landeier mit Frühstückssmehl und Butter

Natur ^[A/A1/C/G]	7,50
mit Tomaten ^[A/A1/C/G]	8,00
mit Käse ^[A/A1/C/5/G/11]	8,50
mit Speck ^[A/A1/C/5/G/11]	8,80
mit Schinken ^[A/A1/C/5/G/11]	8,80
mit Pilzen und Tomaten ^[A/A1/C/G]	8,80
mit Speck, Zwiebeln und Pilzen ^[A/A1/C/5/G/11]	10,20
mit geräuchertem Lachs ^[A/A1/D/C/5/G/11]	12,00

CORONATION BREAKFAST

für 2 Personen

2 x 0,1l Gläser Crémant de Loire Rosé Cuvée	
2 x 1 Egg Dorset Benedict/Avocado/Crispy Bacon	
2 x 1 Scones/Erdbeermarmelade/Cornish Clotted Cream	
2 x Croissant/Lemon Curd	
Feiner geräucherter Lachs/Meerrettichsahne/ Krabbensalat/Stück Terrine/Cheddar Cheese/Tomaten Chutney/Frühstücks Semmel/Marmelade/Butter	
2 x Heißgetränke	85,00

SPEISEN & SANDWICHES

ab 13:00 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, Croutons und Ei mit Hähnchenbrust	
Geräucherter Lachs ^[A/A1/C/G/D/5/11]	18,00
auf Salat mit Kartoffel Rösti	
B.L.T. Sandwich ^[A/A1/C/5/G]	20,00
Sandwich mit Speck, Tomatenscheiben, Salat, Mayonnaise und kleiner Caesar Salad	
Pasta ^[A/A1/D/C/5/G/11]	20,00
mit schottischem Lachs, Babyspinat, Trüffel, Mascarpone und Limone	
Club Sandwich ^[A/A1/C/5]	22,00
mit gegrillter Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Speck, Ei, Essiggurke, Mayonnaise und kleiner Caesar Salad	
Vegetarian Club Sandwich ^[A/A1/C/5]	22,00

SANDWICHES

auf getoastetem Vollkorntoast mit kleinem Caesar
Salad

mit Salami, Senf, Käse ^[A/A1/G]	14,90
mit Cheddar Käse und Rotes Zwiebel Chutney ^[A/A1/G/5]	14,90
mit Geräuchertem Lachs, Tomaten und Meerrettich ^[A/A1/D/G/5]	14,90
mit Hühnchen, Erdnussbutter, Avocado und Chili ^[A/A1/G]	14,90
mit Pastrami und Gewürzgurken ^[A/A1/G/M/5]	14,90

FRÜHSTÜCK EXTRAS

Melone mit Beeren	7,80
Joghurt natur mit Beeren und Honig ^[G]	9,00
mit Müesli, Beeren und Honig ^[A/A1/A2/G]	9,50
Croissant ^[A/A1/C/G]	3,90
Gemischte Frühstückssmehl ^[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]	12,80
Portion Avocado mit Zitrone	8,20
Frischer Orangensaft	5,40

BAGELS

mit Butter ^[A/A1/C/G]	5,50
mit Cream Cheese ^[A/A1/C/G]	6,20
mit geräuchertem Lachs ^[A/A1/C/D/5/G/11] und Cream Cheese	14,80

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer - TEL +49 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 Sulfit / 3 Antioxidationsmittel / 11 Nitrit Pökelsalz