

THE VICTORIAN HOUSE®

VIKTUALIENMARKT

BREAKFAST

Täglich ab 09:30 Uhr

Start The Day⁵	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]	14,40
Fluffy Pancakes mit Sirup	
mit Crispy Bacon	16,90
Piccadilly ^[A/A1/C/5/G/11]	11,60
Champignon-Schinken-Omelette,	
Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
Knightsbridge ^[A/A1/C/D/G/5/11]	15,50
3 Rühreier mit geräuchertem Lachs, Tomaten,	
Frühstückssemmeln und Butter	
Portobello ^[A/A1/C/G/5/11]	9,50
„Heinz Baked Beans“ auf Toast,	
mit zwei Spiegeleiern	13,10
mit zwei Spiegeleiern Speck	15,40
Sloane Square ^[A/A1/C/G/5] bis 14 Uhr	16,90
Zwei frisch gebackene Scone, Croissant, Clotted	
Cream, Erdbeerkonfitüre, Lemon Curd	
Covent Garden ^[A/A1/C/G/5/11] bis 14 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 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	
Pimlico ^[A/A1/C/G/5/11] 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	
St. James ^[A/A1/C/G/5/11]	18,50
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]	11,80
Speck-Zwiebel-Pilz-Omelette,	
Auswahl an Frühstückssemmeln und Butter	
Belgravia ^[A/A1/B/C/G/5/11]	21,90
Feiner geräucherter Lachs, Meerrettichsahne,	
Krabbensalat, Stück Terrine, Cheddar Cheese,	
Tomaten Chutney, Frühstücks Semmeln,	
Marmelade und Butter	
Porridge Zubereitung 20 Minuten ^[A/A1/G/5]	11,60
Nur an Wochenenden und Feiertags	
Gekochter Haferbrei mit braunem Zucker	
und frischen Beeren,	
mit einem „Schuss“ Whisky	12,80

SPIEGELEIER – RÜHREIER – OMELETTES –

3 Landeier mit Frühstückssemmeln/Butter

Natur ^[A/A1/C/G]	9,00
mit Tomaten ^[A/A1/C/G]	9,80
mit Käse ^[A/A1/C/5/G/11]	9,80
mit Speck ^[A/A1/C/5/G/11]	9,80
mit Tomaten und Pilzen ^[A/A1/C/5/G/11]	9,80
mit geräuchertem Lachs ^[A/A1/D/C/5/G/11]	12,00

BENEDICT'S

2 pochierte Landeier auf Toasties
mit Sauce Hollandaise überzogen

Harvest Egg Benedict ^[A/A1/C]	19,80
mit Avocado, gebratene Pilze und Tomaten	
Venice Egg Benedict ^[A/A1/C/G/5]	19,80
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	
Classic Schinken Egg Benedict	19,80
mit gekochter Schinken ^[A/A1/C/5/G/11]	
Classic Hühnchen Egg Benedict	19,80
mit Hühnchen Brust Scheiben	
Dorset Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	19,80
mit Avocado und Crispy Bacon	
Crispy Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	22,00
mit gekochtem Schinken und krossem Speck	
Kensington Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	22,00
mit Avocado und Hühnchen Brust Scheiben	
Trafalgar Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	23,50
mit feinem geräuchertem Lachs	
The Windsor Egg Benedict's	26,00
Je ein Classic- Trafalgar- and Kensington	
Egg Benedict ^[A/A1/D/C/5/G/11]	
Haymarket Egg Benedict ^[A/A1/C/5/G/11]	24,50
mit Pastrami/Cranberries/Trüffel Hollandaise	

zusätzlich zu Ihrer Portion Benedicts

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

SCONES / CAKES / CRUMPETS

Ganztägig erhältlich

2 Homemade warm Scones ^[A/A1/C/G/0]	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	
2 toasted Crumpets ^[A/A1/C/G/5]	8,80
Crumpets & Lemon Curd	
Großes Stück	
Hausgemachter Kuchen	5,90

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 – 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

für 2 Personen ^[A/A1/C/D/G/5/11]

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 bis Donnerstag ab 12:30 Uhr
Freitag, Samstag, -Sonn- und Feiertage 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	17,60
Geräucherter Lachs ^[A/A1/C/G/D/5/11]	19,00
auf Salat mit Kartoffel Rösti	
B.L.T. Sandwich ^[A/A1/C/5/G]	21,00
Sandwich mit Speck, Tomatenscheiben,	
Romanasalat und Mayonnaise und French Fries	
V.H. Shepherd's Pie ^[A/A1/G/L]	20,90
Auflauf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Karotten	
und Erbsen darüber eine Schicht aus Kartoffel-	
Püree und Käse im Ofen überbacken	
Spinat Salat ^[G/5/M]	20,00
mit Mozzarella und saisonalen Beeren,	
Balsamico Chips und Trüffel Öl	
Pasta ^[A/A1/D/C/5/G/11]	22,00
mit schottischem Lachs, Babyspinat, Trüffel,	
Mascarpone und Limone.	
Club Sandwich ^[A/A1/C/5]	23,00
mit gegrillter Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Speck,	
Ei, Essiggurke, Mayonnaise und Pommes Frites	
“Daphne's Special”	23,80
Portion Classic Egg Benedict und Pommes frites	
Fish and Chips , ^[A/A1/C/D/G/5]	25,00
Fischfilet in Lemon Wein Teig	
mit Sauce Tartar und Pommes Frites	

SANDWICHES

auf getoastetem Vollkorntoast mit Pommes Frites	
mit Salami, Senf, Käse ^[A/A1/G]	15,90
mit Cheddar Käse	
und Rotes Zwiebel Chutney ^[A/A1/G/5]	15,90
mit Geräuchertem Lachs, Tomaten und	
Meerrettich ^[A/A1/D/G/5]	15,90
mit Hühnchen, Erdnussbutter,	
Avocado und Chili ^[A/A1/G]	15,90
mit Pastrami und Gewürzgurken ^[A/A1/G/M/5]	15,90

CORONATION BREAKFAST

für 2 Personen ab 09:30-14.00 Uhr pro Person 46,00

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	

EXTRAS

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 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
Frischer Orangensaft	5,40
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]	14,80
und Cream Cheese	

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