



HERZLICH WILLKOMMEN

Victor's  
FINE  
DINING  
BY CHRISTIAN BAU

... in einer Welt vollendeter

# Genuss-Kultur

Im Victor's FINE DINING by Christian Bau erwarten Sie große Kochkunst und Gastlichkeit in entspannter Atmosphäre.

Jedes Gericht trägt die unverwechselbare Handschrift unseres Küchenchefs und Gastgebers Christian Bau. In seiner zeitgemäß leichten, weltoffenen Küche begegnen Ihnen harmonisch austarierte Geschmacksbilder mit Elementen der japanischen Genusskultur. Christian Bau steht für kompromisslose Qualität und Frische. Viele Kostbarkeiten werden roh zubereitet. Spezialität des Hauses sind Fisch und Meeresfrüchte.



**KULINARISCHE EVENTS**

GAULT&MILLAU

KOCH  
DES JAHRES  
2018



**WIR WOLLEN MENSCHEN  
MIT UNSERER ARBEIT  
GLÜCKLICH MACHEN.**

Die größte Speisen-Auswahl haben Sie daher, wenn Sie die Liebe zum Meer mit uns teilen – oder sie hier neu entdecken. Es ist also kein Zufall, dass sich unter unseren einzigartigen Signature Dishes eine erlesene Auswahl an exquisiten Schätzen aus dem Meer befindet. Delikatessen wie die Japanische Gelbflossenmakrele, die Island-Eismeerforelle oder die Coquille Saint-Jacques entführen Sie in eine magische Unterwasserwelt.

Immer wieder bieten wir unseren Gästen ganz besondere Events. Zum Beispiel das deutschlandweit einzigartige 4-Hands-Dinner mit internationalen Spitzenköchen. Termine kurzfristig per Newsletter. Am besten gleich abonnieren: [www.victors-fine-dining.de](http://www.victors-fine-dining.de)

# Philosophie

Einfachheit und Perfektion schließen sich nicht aus – im Gegenteil: Dank großer Liebe zum Detail und klaren Strukturen kreiert Christian Bau Gerichte, die gleichermaßen zeitgemäß wie weltoffen sind und dabei nie die für ihn charakteristische Leichtigkeit vermissen lassen.

## Paris-Tokio

Zwei Metropolen, eine kulinarische Reise, die Sie nie vergessen werden: Paris-Tokio umfasst in der Regel acht Gänge, die das Beste aus diesen unterschiedlichen Kulturen zusammenführt. Auf Wunsch können Sie bis auf vier Gänge reduzieren. Die von Ihnen gewählte Variante bereichern wir selbstverständlich noch durch viele kleine, raffinierte Gaumenfreuden an. Sie können die Speisefolge auch mit zusätzlichen Komponenten erweitern.

## Nina Mann

Die junge Weinexpertin wählt aus den exzellentesten Weinen der Welt zielsicher die perfekte Ergänzung zum jeweiligen Gericht. Sie ist aber nicht nur staatlich anerkannte Sommelière, sondern darf sich auch Certified Sake Sommelier nennen. Eine ideale Kombination angesichts Christian Baus Leidenschaft für die japanische Küche.



## ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag ab 19 Uhr,  
Bestellannahme bis 20.30 Uhr.  
Samstag und Sonntag auch mittags ab 12 Uhr,  
Bestellannahme bis 13 Uhr.

## RUHETAGE

Montag und Dienstag.

## KREATIVPAUSEN

2 Wochen im Januar, 2 Wochen im Mai,  
2 Wochen im September



Victor's FINE DINING  
by Christian Bau im Victor's  
Residenz-Hotel Schloss Berg  
Schloßstraße 27-29  
D-66706 Perl-Nennig/Mosel  
Telefon +49 6866 79-118  
info@victors-fine-dining.de

[www.victors-fine-dining.de](http://www.victors-fine-dining.de)

Gemälde: [www.christiandevelder.com](http://www.christiandevelder.com)