



HERZLICH WILLKOMMEN

Victor's  
FINE  
DINING  
BY CHRISTIAN BAU

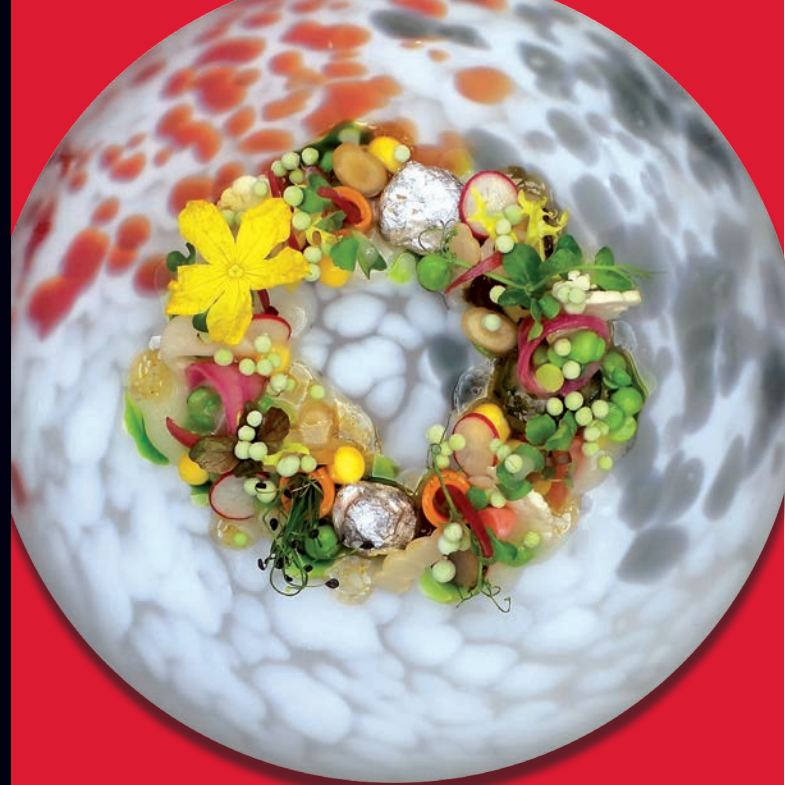
... in einer Welt vollendeter  
**Genuss-Kultur**

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.**

Christian und Yildiz Bau

Die größte Speisen-Auswahl haben Sie daher, wenn Sie die Liebe zum Meer mit uns teilen – oder sie hier neu entdecken. Unsere Sommelière Nina Mann empfiehlt Ihnen gerne korrespondierende Weine zu jedem Gericht, auch glasweise. Nehmen Sie einen Bissen. Dann nehmen Sie einen Schluck. Der passende begleitende Wein setzt ganz neue Aromen im Mund frei und krönt jeden Gang mit dem sprichwörtlichen i-Tüpfelchen.

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)

## Voyage Culinaire

Ihre individuelle Entdeckungsreise zu den Gipfeln der Genüsse. Wählen Sie unseren vielseitigen Klassiker Paris-Tokio, der Sie mit dem Besten aus zwei Welten in den siebten Himmel führt, oder unser neues Spezial-Menu Quintessenz, mit dem Sie ganz tief in die Aromenvielfalt der Ozeane (und die Genusswelt von Christian Bau) eintauchen. Paris-Tokio umfasst am Abend in der Regel acht Gänge, die Quintessenz sechs oder sieben. Beide können Sie bis auf vier Gänge reduzieren. Die von Ihnen gewählte Voyage bereichern wir selbstverständlich noch durch viele kleine, raffinierte Gaumenfreuden an. Sie können die Speisefolge auch mit zusätzlichen Komponenten erweitern. Mittags ist Ihre „Reisezeit“ allerdings auf maximal sechs Gänge begrenzt.

## Tasting & Wine Pairing

Bei Christian Bau wird „gegessen, was auf den Tisch kommt“. Denn so viel ist sicher: Wer seit 2005 nonstop 3 Michelin-Sterne hat, dem kann man ruhig vertrauen. Genießen Sie das Überraschungsmenü „Carte Blanche“ in 4 Gängen, abgerundet mit ausgewählten korrespondierenden Weinen.

## als Dinner & Lunch

Überraschungsmenü „Carte Blanche“ in 4 Gängen. 4 Gläser Wein. 1 Tasse Kaffee oder Espresso. Am Mittwoch-, Donnerstag- und Sonntagabend sowie Sonntagmittag.

ab € 208 pro Gast

## ÖFFNUNGSZEITEN

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

## RUHETAGE

Montag und Dienstag.

## KREATIVPAUSEN

3 Wochen im Juni/Juli, 1 Woche im Oktober,  
2 Wochen im Januar



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)