



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

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



HERZLICH WILLKOMMEN



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

Gemälde: www.christiandevelter.com

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, weltweiten Küche begegnen Ihnen harmonisch austarierte Geschmacksbilder mit Elementen der japanischen Genussskultur. Christian Bau steht für kompromisslose Qualität und Frische. Viele Kostbarkeiten werden roh zubereitet. Spezialität des Hauses sind Fisch und Meeresfrüchte.



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

Christian und Yildiz Bau



KULINARISCHE EVENTS

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

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

ALS LUNCH

Samstag- und Sonntagmittag erhalten Sie dieses leichte Vier-Gang-Überraschungsmenu inklusive drei Gläsern korrespondierender Weine und Café ab € 178, oder fünf Gänge + vier Gläser ab € 209 pro Person. Nur tischweise.

Tasting & Wine Pairing

ALS DINNER

Fünf-Gang-Überraschungsmenu mit Elementen aus der Voyage Culinaire, perfekt begleitet von vier Gläsern Wein ab € 209 pro Person – inklusive kleiner Aufmerksamkeiten aus der Küche und Café. Nur mittwoch-, donnerstag- und sonntagabends, nur tischweise.