

VICTORIA

restaurant • café • kaffebar



Velkommen til
**CAFÉ
VICTORIA**



CAFÉ VICTORIA

**TØNDERS HYGGELIGE CAFÉ OG RESTAURANT
MIDT PÅ GÅGADEN I TØNDER.**

**A la carte • Take away • Selskaber •
Sammensæt selv buffet • Brunch • Platter • Tapas**

Hold din fest i vores hyggelige lokale med plads til
60 personer eller få maden leveret ud af huset.



MENUKORT

**Scan
koden
og se
vores
menu-
kort**



**VÆR
VENLIG**

**at bestille
og betale
i baren**



Om Høost

Vi bruger hø-osten i flere af vores retter bl.a. vores populære Farmerburger.

Høost er en mild, nøddeagtig og pikant langtidslagret ost med fine saltkrystaller fra Naturmælk.

Smagen kan variere en lille smule afhængig af hvilken gård, mælken kommer fra.

Høosten fremstilles på baggrund af økologisk mælk, der kommer fra køer, hvis primære foder er hø om vinteren, og naturligvis græs om sommeren.

Kendetegnet er den knasende smag, der stammer fra proteinerne der udvikles over modningstiden og som derved fremkalder krystaleffekten.

Naturmælk er et lille ambitiøst mejeri, der er ejet af de landmænd, som leverer mælk til mejeriet.

Landmændene arbejder i fællesskab mod en større grad af selvforsyning på egne gårde. De er certificeret af Dyrenes Beskyttelse. Flere landbrug dyrkes på biodynamiske principper og køerne får varieret foder. Græsmarkerne er f.eks. sået med syv forskellige urter, hvilket er godt for mangfoldigheden i marken, men også for køerne og mælken.

Alt sammen en del af arbejdet med at ville noget mere, og bedre, end økologi som vi kender det i dag.



VICTORIA

restaurant • café • kaffebar



BRUNCH

serveres fra
kl. 11-12

Røræg
Bacon
Brunchpølser
Græsk joghurt med
syltede kerner
Frisk frugt
Friskost med tomat
Ost med hybenkompot
Blinis med røget laks
Spegepølse
Chokolade brødstick
Brød og smør
1 kop kaffe/the

Kr. 125,00

Tilvalg til brunch

Lun pandekage med sirup	15,-
Ekstra røræg	10,-
Ekstra bacon	10,-
Specialkaffe	10,-
Friskpresset appelsinjuice	36,-

Børnebrunch

Serveres kun for børn under 12 år.
Røræg, bacon, pølser,
ketchup, frisk frugt,
spegepølse, chokolade-
brødstick, 1 glas juice

Kr. 85,-

FORBETTER & SNACKS

722 VICTORIA'S LAKSETATAR

Laksetatar af røget og
dampet laks serveret på
salat med asparges, citron
og dressing.
Serveret med brød og
smør.

Kr. 89,00

723 SNACKKURV

Crispy chicken, 2 chili
cheese tops, 2 løgringe,
sweet potatoes.
Serveres med
ketchup og
sourcream.

Kr. 65,00

724 OKSE CARPACCIO

Tynde skiver oksekød
marineret med grov sen-
nepsdressing, hertil salat,
artiskok, soltørrede
tomater og parmesanost.
Serveres med brød og
smør.

Kr. 85,00

725 BRUCHETTA

Hvidløgslutes gratineret
med salsa og ost. Serveres
med sourcream.

Kr. 45,00

726 HVIDLØGSBRØD

Serveres med tzatziki.

Kr. 45,00

600 POMMES FRITES

Serveres med hjemme-
lavet kryddermayo.

Kr. 30,00

610 SNACKBURGER

Hakkebøf på brioche-
bolle med høst, burger-
dressing, hjemmelavet
agurkesalat, bacon og
ristede løg.

Kr. 65,00

SALATER

Serveres alle med friskbagt
brød og smør.

711 SERRANO SALAT

Salat med melon,
artiskok, persillerelish og
parmesanost. Toppet med
serranoskinke.

Kr. 89,00

712 FALAFELSALAT

Stegte falafler med
sødkartoffel, hertil salat,
agurk, syltede rødløg og
semidried tomat vendt i
Victoria's krydderurte-
dressing. Serveres med
brød og smør.

Kr. 85,00

713 CAESARSALAT MED KYLLING

Romainesalat, caesar-
dressing, parmesanost,
bacon, croutoner og
kyllingebryst.

Kr. 85,00

717 SALATBUFFET

»Spis hvad du kan«
med over 25 dele,
hjemmelavede dressinger
samt brød og smør

Kr. 85,00

NACHOS

Tortillachips gratineret med ost.
Serveres med guacomole, salsa,
sourcream og jalapenos ved siden af.

735 Nachos med ost
Kr. 85,00

736 Nachos med ost og kylling
Kr. 95,00

737 Nachos ost og oksekød
Kr. 95,00

Tilvalg:
Ekstra ost kr. 10,-
Ekstra kød kr. 15,-

Victoria TAPAS

Blinis med røget laks og
avocadocreme

Seranoskinke med
artiskok og persillerelish

Chorizo med brie

Grignotons pølser

Friskost med tomat

Høst og chiligouda med
hybenkompot

Oliven

Saltede mandler

Humus

Fetafyldt paprika

Syltede rødløg

Rugbrødschips og brød

Kr. 189,00



»Brevhoved«, brugt til Victoria-bryggeriets brevpapir, fakturaer m.v.

LUNE RETTER & SANDWICH

*Vælg mellem valnøddebrød
og grovbolle*

747 STJERNESKUD

A LA VICTORIA

2 friterede fiskefileter,
røget laks, rejer, kaviar,
citron, asparges, salat og
dressing serveres på
ristet valnøddebrød.

Kr. 125,00

VÆR VENLIG
at bestille
og betale i
baren

701 HUMUS SANDWICH

På ristet valnøddebrød
smurt med hjemmelavet
humus, hertil salat,
basilikumspesto, syltede
rødløg og dampede
asparges.

Kr. 79,00

702 KYLLINGESANDWICH

Valnøddebrød med
mayo, hjemmelavet
basilikumspesto,
hertil salater, kylling,
ost, bacon og
semidried tomat.

Kr. 87,00

703 REJE/LAKSE SANDWICH

Valnøddebrød med mayo,
salater, rejer, røget laks,
avocadocreme og
forårsløg.

Kr. 97,00

705 GYROS SANDWICH

Valnøddebrød
med mayo, hertil gyros,
smeltet krydret ost, salat,
rødløg og tzatziki.

Kr. 99,00

707 CLUBSANDWICH A LA VICTORIA

Ristet valnøddebrød med
mayo og karrydressing,
med kylling, bacon, ost,
ananas, rødløg og salat.
Serveres med pommes-
frites og kryddermayo.

Kr. 110,00

Vi serverer også

**GLUTEN-
FRIT
BRØD**



Victoria Bryggeriet. 13. maj 1900.

TILVALG til din menu

602 Krydder- mayo	Kr. 6,00
604 Ekstra ost	Kr. 6,00
605 Ekstra bacon	Kr. 6,00
606 Salsa	Kr. 6,00
607 Guacamole	Kr. 6,00
608 Sourcream	Kr. 6,00
609 Tzatziki	Kr. 6,00
611 Vic sauce	Kr. 20,00
612 Humus	Kr. 6,00
613 Salat som tilbehør	Kr. 39,00

VARME RETTER

**748 VICTORIA'S
HAKKEBØF**
Serveres med ovnbagte
kartofler, Victoriasauce
og salatbar.
Kr. 139,00

764 GYROS
Stegt skinkegyros
serveres med pommes
frites, krydrede ris,
tzatziki, salat,
tomat og løg
Kr. 125,00

771 PARISERBØF
Hakkebøf serveres på
ristet valnøddebrød med
capers, rødbeder,
peberrod, rødløg og
pasteuriseret ægge-
blomme.
Kr. 125,00

PASTA- RETTER

760 PASTA VEGI
Fettuccine med
basilikumpesto, frisk
basilikum, et væld af
grøntsager og
parmesanost.
Kr. 95,00

761 PASTA VICTORIA
Fettuccine med kylling,
basilikumspesto, frisk
basilikum, peberfrugt,
tomat, forårsløg
og parmesanost
Kr. 105,00

**762 PASTA
MED LAKS**
Fettuccine med frisk
spinat og parmesansauce.
Serveres med
bagt laks.
Kr. 139,00

TILVALG AF BRØD

Kr. 10,00



Uden for den gamle bygrænse på Østerblegen, bag det gamle seminarium lå indtil omkring 1950. »Blegemandens hus«. Blegmesteren blegede lærreder og havde desuden om vinteren en god ekstra indtægt ved at skæve is til bryggeriernes ølkældre.

SALAT

som tilbehør
Kr. 39⁰⁰

**Vi serverer også
HJEMMEBAGT
GLUTENFRIT
BRØD**

VICTORIA'S BURGERE

- Alle vore oksekødsburgere er lavet af 100% rent oksekød
Serveres på en valnøddebolle, af egen opskrift.
Hertil kokkens hjemmelavede krydderurtemayonnaise.

Vælg mellem pommes frites, ovnbagte kartofler eller salatbuffet.
Hvis ikke andet vælges, serveres pommes frites

750 MEXICAN

Hakkebøf, mexicansk krydret ost, bacon, salat,
guacamole, chips, mayo, salsa og jalapenos Kr. **125⁰⁰**

751 VIC

Hakkebøf, ost, bacon, salat, agurk,
løg, mayo og burgerdressing Kr. **125⁰⁰**

752 TEXAS

Hakkebøf, krydret ost, bacon, agurkerelish,
indbagte løgringe, chipotlemayo og salat Kr. **125⁰⁰**

753 CHICKEN

Kyllingebryst, bacon, ost, salat, agurk,
løg, mayo og burgerdressing Kr. **125⁰⁰**

754 BEARNAISE

Hakkebøf, chiligoudaost, salat, ristede løg og estragonmayo Kr. **125⁰⁰**

755 VEGANER

Stegt krydret kikærtebøf med estragonmayo, salat,
pandestegte grøntsager og syltede rødløg Kr. **125⁰⁰**

756 FARMER

Hakkebøf, høost, bacon, salat, hjemmelavet
agurkesalat, syltede rødløg og burgerdressing Kr. **125⁰⁰**

Alle burgere kan efter ønske serveres på glutenfrit brød

TILVALG

602 Kryddermayo
Kr. 6,00

604 Ekstra ost
Kr. 6,00

605 Ekstra bacon
Kr. 6,00

611 Vic sauce
Kr. 20,00

BURRITO

Tortilla hvedepandekage
med krydret ost, salsa, peberfrugt
og forårsløg

Vælg mellem følgende:

765 KYLLINGE
BURRITO Kr. **119⁰⁰**

766 OKSEKØDS
BURRITO Kr. **119⁰⁰**

Serveres med krydrede ris,
gratinerede tortillachips, salsa,
sourcream og guacamole.

Alle in unserer Brauerei abgezogenen
Flaschenbiere werden von jetzt bis auf Weiteres
gedämpft (pasteurisiert), wodurch
sämtliche Gese getödtet wird
und das Bier größere Haltbarkeit erlangt, so daß wir unsere
Flaschenbiere dem verehrten Publikum nach wie vor als reines,
gesundes Malzgetränk bestens empfehlen können.
Tondernsche Victoria-Brauerei A.G.
vorm. Werther.

Bekanntmachung.
Veranlaßt durch die immer mehr überhand nehmende
widerrechtliche Benutzung unserer Bierflaschen bezw.
Mineralwasser-Flaschen für Privatwecke, warnen wir
das verehrte Publikum hierdurch vor jeglichem Missbra-
uch der Flaschen und werden wir von nun an gegen Zuwi-
derhandlungen strengstens vorgehen und dieselben straf-
rechtlich verfolgen.
Tondernsche Victoria-Brauerei A.G.
vorm. Werther.

Vi serverer også hjemmebagt
GLUTENFRIT BRØD

STEAK MENU

Alle vore steaks serveres
mediumstegt (medmindre
andet ønskes) med sæsonens
friske grønsager
og kartofler

Hertil salatbuffet

*Alle vore steaks kan steges
i hvidløg efter ønske*

774 Ribeye 300 g
Serveres med
pebersauce Kr. **275⁰⁰**

775 Victoriasteak 200 g
Serveres med
Victoriasauce Kr. **225⁰⁰**

776 Chili Bearnaise steak 200 g
Serveres med chili
bearnaisesauce Kr. **225⁰⁰**

777 Laksesteak
Serveres med
parmesansauce Kr. **225⁰⁰**

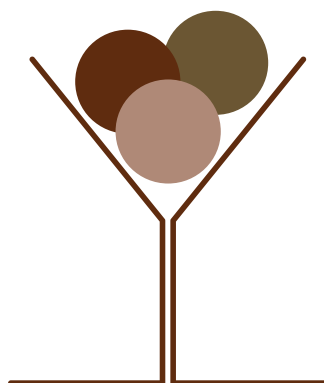
BØRNE- MENU

serveres kun for
børn under 12 år

- 180 BØRNEBURGER**
100 g oksekødsbøf
serveret på briochebolle
med ketchup, agurk og
salat. Hertil pommes
frites bogstaver.
Kr. 65,00
- 181 PASTA BOLOGNESE**
Pasta serveres med
kødsauce.
Kr. 55,00
- 182 SYLVESTERS
LIVRET**
Nuggets med pommes
frites bogstaver og
ketchup.
Kr. 55,00
- 183 KAPTAJN KLO**
Fiskefilet med pommes
frites bogstaver og
remoulade.
Kr. 55,00
- 185 SNURRE SNUPS
FAVORIT**
1 tallerken salat fra
salatbuffeten.
Kr. 40,00
- 187 MICKEY MOUSE IS**
Chokolade- og
vaniljeis med chokolade-
sauce og vaffel.
Kr. 39,00
- 188 RASMUS KLUMP**
Pandekage med sukker,
vanilje- og chokoladeis
Kr. 45,00

DESSERTER

- 800 HUSETS PANDEKAGE**
Hjemmelavet pandekage serveres
med vaniljeis, frisk frugt,
chokoladesauce og flødeskum **Kr. 65⁰⁰**
- 801 VICTORIA'S ISDESSERT**
Isdessert med makronbund,
skovbærcoulis, vaniljeis, vaffel,
chokoladeis, flødeskum
og chokoladesauce **Kr. 65⁰⁰**
- 802 BANANASPLIT**
Vaniljeis, banan, flødeskum,
karameliserede hasselnødder,
chokoladesauce og vaffel **Kr. 65⁰⁰**
- 803 LUN CHOKOLADEKAGE**
Hjemmebagt svampet
chokoladekage med
vaniljeis, flødeskum og frugt **Kr. 65⁰⁰**



MISSIONSHOTELLET



Missionshotellet i 1925 efter den store ombygning, der udover en etage mere forsynede huset med to karnapper.

Storegade 9 har en lang historie bag sig som kro og afholdshotel. I 1875 blev huset overtaget af Kirchlicher Verein für innere Mission, og i 1905 blev Nordfriesisches Gasthof, som Storegade 9 hed på det tidspunkt, overtaget af et konsortium med tilknytning til Indre Mission. Efter en større ombygning blev kroen åbnet som afholdshotel under navnet Missionshotellet Hebron. I 1923 blev hotellet overtaget af den danske søsterorganisation Kirkelig Forening for Indre Mission i Danmark. I 1924 gennemgik bygningen igen en større ombygning, bl.a. blev bygningen forhøjet med en etage og facaden forsynet med to karnapper. Som det første hotel i byen kunne Missionshotellet efter ombygningen reklamere med badeværelse samt rindende koldt og varmt vand på alle værelser. Det var nu med sine 35 værelser byens næststørste. I 1939 købte hotellets forpagter direktør Skov hotellet, og det gik herefter ind i en periode med ekspansion. Det udvidede til også at omfatte Hotel Bør-

sen og det gamle Tønderhus i Spiker-gade, og i midten af 1960'erne rådede det over 130 sengepladser og var dermed byens største hotel. Det var byens største frem til det lukkede i 1979. I 1943 solgte hotelejer Skov Missionshotellet til Brdr. Tygesen, der via en forpagter drev hotellet til 1947, hvor de solgte det til Svend Aage Ryborg fra København. I mere end 30 år drev familien Ryborg derefter hotellet. Der fik sin nuværende facade i 1952. Trods de mange ombygninger huset har været udsat for, findes der stadig bygningsrester, der kan føres tilbage til 1500-tallet, dvs. nogle af de ældste i Tønder. Hotellet blev i 1982 overtaget af familien Wendicke fra Rudbøl Grænsekro og genåbnet som hotel og restaurant Romantik. I 1986 købte ATH Contractors I/S huset og drev de følgende år hotellet videre med skiftende forpagtere under navne som Café Charlie og City Pub. I 1991 blev caféen navngivet efter det gamle bryggeri i Strucks Allé, Victoria.

VARME DRIKKE MED ALKOHOL



400 IRISH COFFEE Kr. 69,00

Kaffe serveres i glas med 4 cl.
Whisky, kandis og flødeskum.

402 MEXICAN COFFEE Kr. 69,00

Kaffe serveres i glas med 2 cl.
Tequila og 2 cl.
Kahlua, kandis og flødeskum.

403 FRENCH COFFEE Kr. 69,00

Kaffe serveres i glas med 4 cl.
Grand Marnier, kandis og flødeskum.

405 LUMUMBA Kr. 69,00

Varm chokolade tilsat 4 cl. Cognac, toppet med flødeskum.

408 CAFÉ BAILEYS Kr. 69,00

Kaffe serveres i glas med 4 cl.
Baileys og flødeskum.

KOLDE DRIKKE

SODAVAND

Vælg mellem:

Pepsi, Pepsi Max, Faxe
Kondi, Faxe Kondi Free,
Lemon og Danskvand

1 Sodavand 0,3 l.
Kr. 32,00

2 Sodavand 0,5 l.
Kr. 45,00

3 Mirinda appelsin
Kr. 32,00

4 Egekilde citrus
Egekilde kildevand
Kr. 30,00

5 Cocio
Tonic **Kr. 35,00**

6 Icetea peach
Kr. 42,00

7 Adelhardt
Økologiske safte
Hyldeblomst eller
solbær **Kr. 38,00**

8 Adelhardt økologisk
sodavand
Rababer **Kr. 38,00**

9 Isvand
glas 0,4 l. **Kr. 18,00**

10 Isvand
kande **Kr. 28,00**

11 Friskpresset
appelsinjuice
0,3 l. **Kr. 36,00**

13 Smoothie
flere varianter
0,4 l. **Kr. 49,00**



FADØL

	0,3 l.	0,5 l.	0,75 l.	1,6 l.
Royal Pilsner	40,-	60,-	70,-	145,-
Royal Classic	40,-	60,-	70,-	145,-
Edelweiss Hvedeøl	45,-	65,-	75,-	150,-
Newcastle Brown Ale.....	45,-	65,-	75,-	150,-
Murphy's Irish Stout.....	45,-	65,-	75,-	150,-
Schiøtz Mørk Mumme ..	45,-	65,-	75,-	150,-

FLASKEØL

18 Heineken 00 alkoholfri	Kr. 35,00
19 Ginger Beer	Kr. 35,00
20 Specialøl 0,3 l. Se udvalg i baren	Kr. 40,00
21 Specialøl 0,5 l. Se udvalg i baren	Kr. 65,00

VARME DRIKKE

50 KOP KAFFE
Kaffen er fra kanden
med 1 gratis refill.
Kr. 25,00

46 KOP THE
Se udvalg i baren.
Kr. 25,00

48 CHAI LATTE
Flere varianter.
Kr. 36,00

49 MOKKA CHAI
Chai Latte
med espresso.
Kr. 45,00

51 ESPRESSO
Lille stærk kop kaffe
friskbrygget på
espressobønner
Kr. 25,00

52 DOPPIO
Dobbelt
espresso.
Kr. 33,00

54 CAFFÉ LATTE
Espresso med
masser af varm mælk
serveres i glas.
Kr. 36,00

55 GRANDE
CAFFÉ LATTE
Dobbelt espresso
med masser af varmt
mælk serveres i
stort glas.
Kr. 42,00

58 LATTE
MACHIATO
Espresso med mas-
ser af skummet sød-
mælk. Serveres i glas.
Kr. 36,00

59 CAPPUCINO
Espresso med tæt
og cremet skum
af sødmælk,
serveres i kop.
Kr. 33,00

61 STOR
CAPPUCINO
Espresso med tæt
og cremet skum
af sødmælk, serveres
i kop.
Kr. 39,00

62 ISKAFFE
Dobbelt espresso
serveres i glas med
mælk og
isterninger.
Kr. 45,00

63 FRAPPUCINO
Espresso serveres i
glas med vaniljeis,
isterninger, fløde-
skum og valgfri sirup
Kr. 55,00

65 KAFFE CHOK
Espresso med varm
chokolade serveres i
glas og toppet med
flødeskum.
Kr. 42,00

67 VARM
CHOKOLADE
Varm chokolade
med flødeskum
serveres i glas.
Kr. 32,00

68 ISKAKAO
Kakao med vaniljeis,
chokoladesauce og
flødeskum. Varm
eller kold. **Kr. 55,00**



TILVALG

Sirup	Kr. 5,00
Plantebaseret mælk	Kr. 5,00



BRYGGERIET VICTORIA

Victoria-bryggeriet blev etableret med navnet »Tondernsches Victoria Brauerei« og lå dér, hvor boligkomplekset Bryggergården i dag ligger mellem Markgade og Strucks Allé. Bryggeriet blev indviet i 1888, hvor navnet Victoria nok var moderne, men det var også navnet på både kejser Friedrich III's og kejser Wilhelm II's hustruer. Bryggeriet leverede helles og dunkles Lagerbier, Pilsener Bier og specialiteterne Salvator-Bier og Kapuziner-Bräu. Foran bryggeriet var der i en periode en Bier Garten, som byens borgere valfartede til om søndagen og fik skyllet halsen med bryggeriets øl. Bryggeriets øl fik førstepremie på en udstilling i Hamborg i 1890, og guldmedaljer i Frankrig i 1892 og i England i 1893. Samtidig med at Victoria-bryggeriet blev indviet blev et andet bryggeri, Tønder Aktie Bryggeri, etableret i Østergade. Aktiebryggeriet koncentrerede sig mest om det lokale marked, mens Victoria-bryggeriet satsede på fjernere markeder som turistøerne Sild, Amrum, Før og Rømø. Allerede kort efter 1900 begyndte det dog at gå dårligt økonomisk for Victoria-bryggeriet, og i 1903 gik det konkurs. Bryggeriet henvendte sig til den lokale beværterforening for at høre, om den ville overtage bryggeriet. Men et konsortium med bl.a. lokale købmænd i spidsen købte bryggeriet, der ændrede navn til Bürgerliches Brauhaus. I 1906 købte Victoria-bryggeriet 53

hektar jord til dyrkning af asparges, champignon og andre grøntsager til konserver, i håb om at det kunne redde bryggeriet. Men det blev ikke nogen succes, og det blev derfor opgivet igen. Øl blev der ikke brygget efter 1908. Bürgerliches Brauhaus eksisterede indtil 1914, hvor Første Verdenskrig blev indledt. Derefter gik bryggeriet endeligt nedenunder og hjem. Victoria-bryggeriet fik omkring 27 års produktion, mens Aktie-bryggeriet først lukkede omkring 1950. De to bryggerier konkurrerede selvfølgelig med hinanden; bl.a. lancerede Aktie-bryggeriet i 1909 en Kaiser Bier, og ikke længe efter sendte Victoria-bryggeriet en øl med samme navn på markedet. Efter Victoria-bryggeriet stoppede blev bygningerne lejet ud til en møller ved navn Westergaard, som benyttede bygningen til kornlager og mølleri. En kort overgang var der også et vandrerhjem i bygningerne samtidig med møllen. I 1922 kom bygningen i hænderne på et kredit-institut. Der var på et tidspunkt planer om at indrette stedet til et dansk forsamlingshus i stedet for det gamle Tønderhus i Spikergade. Men i stedet blev bryggeriet i 1937 solgt til Karl Bachmann, Bachmanns Vandmølle, der ville bruge det til kornlager. Bachmann-familien ejede bygningen indtil 1991, da den blev solgt til etablering af boliger. Under Anden Verdenskrig fungerede kælderen som beskyttelsesrum for områdets beboere.



VINE

MOUSSERENDE:

Spumante

Ekstra tør mousserende vin

Glas kr. 45,-

Asti Dolce, Fiorelli

Klassisk dejlig Asti som kan nydes
til de fleste desserter

1/1 flaske kr. 249,-

Champagne, Jean Vesselle

Brut Réserve er lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Velegnet til fiske- og skaldyrssretter eller en frugtdessert.

1/1 flaske kr. 499,-



HVIDVINE:

Chardonnaay, Chile

Echeverria

Klassisk Chardonnay med god frugtsødme og smag af melon og eksotiske frugter. Vinen er halvtør og perfekt til fisk.

½ flaske kr. 129,-

Chardonnay, Australien

Bass River

Rendyrket Chardonnay fra Australien med frugtige toner og en blank lysgylden farve. Vinen er velegnet til de fleste kolde og varme retter.

Glas kr. 59,-

1/1 flaske kr. 229,-

Sauvignon Blanc

Chile, Sunriser

Frisk, halvtør hvidvin med smags-toner af stikkelsbær og hyldeblomst. En behagelig hvidvin der kan nydes til let mad eller til alle former for fisk.

Glas kr. 69,-

1/1 flaske kr. 239,-

Riesling, Frankrig

Hubert Beck

Riesling fra Hubert Beck har en fin og delikat bouquet samt en tør fyldig smag som gør den velegnet til alt slags fisk eller retter med lyst kød.

1/1 flaske kr. 249,-

Chardonnay, Frankrig

Maison Villette

Flot, blank lysgylden farve med toner af citrus, hyldeblomst og et hint af pærer. Smagen er tør, en smule saltet men samtidig med nuancer af vanilje, ristede nødder og eksotiske frugter.

1/1 flaske kr. 289,-

Sancerre, Frankrig

Domaine Balland

Sancerre fra Jean-Paul Balland har en flot brilliant farve med et grønlige skær. Vinen er en glimrende ledsager til fleste fiskeretter og lyst kød.

1/1 flaske kr. 349,-

RØDVINE:

Carmenere, Chile

Echeverria

Carmenere-druen giver vinen en dyb mørkerød farve, og toner af hindbær og kirsebær. Fyldig og harmonisk vin, der egner sig perfekt til krydret mad.

½ flaske kr. 129,-

Shiraz, Australien

Bass River

Denne vin er lavet på Shirazdruen. En kraftig vin med en smule sødme og toner af kirsebær.

Glas kr. 59,-

1/1 flaske kr. 229,-

Primitivo, Italien,

Feudi Di San Marzano

Vinen er lavet på 100% primitivo druer fra udvalgte italienske vinmarker. Flot rubinrød farve med smag af blandt andet kirsebær. Går fint til de fleste typer pastaretter samt mildere kødretter.

Glas kr. 69,-

1/1 flaske kr. 239,-

Zinfandel, USA

Cline Cellars

Denne Zinfandel er meget klassisk med en rigtig god frugt og krydrede toner. Den egner sig til kraftige og krydrede retter.

1/1 flaske kr. 279,-

Rioja, Spanien

Luis Canas

Et brag af en vin! Krydrede toner med masser af frugt, lavet på Tempranillo-druen. Meget harmonisk. Perfekt til stærke retter, bøffer og grill-mad

1/1 flaske kr. 299,-

Côtes du Rhône, Frankrig

Domaine André Brunel

Fransk rødvin med dufte domineret af modne røde bær og en smule engelsk lakrids. Flot rød rubinrød farve og med frugtige og lidt krydrede nuancer i smagen.

1/1 flaske kr. 349,-

Pinotage, Sydafrika, Neil Ellis

Vinen har en dyb rød rubyrød farve med toner af blommer og kirsebær. I eftersmagen finder man modningen, mens den stadig har en god friskhed.

1/1 flaske kr. 399,-

Barolo Tre Ciabót, Italien

Cascina Ballarin

I dette tilfælde er druerne plukket på 3 forskellige marker, med hver deres "ciabót" i tre forskellige kommuner. Det ender i en meget fyldig og delikat vin med lidt toner af brombær og blåbær

1/1 flaske kr. 499,-

ROSÉVIN:

Montrose, Frankrig

Domaine Montrose

Rosévin med toner af jordbær, hindbær og ferskner.

Vinen er halvtør og egner sig bl.a. til røget fisk, kylling og salater.

½ flaske kr. 129,-

White Zinfandel, USA

Lange Twins Family

Meget sød og frugtig rosévin fra det sydlige Californien, med smag af jordbær og hindbær. Velegnet til retter med fisk, lyst kød eller bare som aperitif.

Glas kr. 59,-

1/1 flaske kr. 229,-

Chiaretto Bardolino, Italien

Cantina Lenotti

Lavet på de 3 Amarone-druer. En let, frisk rosévin med en god frugtsødme. Passer godt til salat, fisk eller kylling.

Glas kr. 69,-

1/1 flaske kr. 239,-

TORVET

Gavlhuset på Torvet, hvor »Klostercaféen« bor, er det ældste hus i Tønder. Det er opført omkring 1520. Huset er et såkaldt dielehus; man kommer direkte ind i dielen, forhallen, et rum, som oprindeligt har strakt sig gennem alle etager. De egentlige opholdsrum har været grupperet omkring det. Selv om huset er bygget under renæssancen er der flere middelalderlige, sengotiske træk ved det – bl.a. facadens uregelmæssighed og dens opad-stræben. Dielen var dog for besværlig at varme op gennem store ildsteder, og blev derfor erstattet en forstue, der gik gennem hele huset. Det hævdes, at huset skulle have været et kirkeligt hus, knyttet til et kloster. Men det er der nu ikke noget, der tyder på. Men på kirkens grund langs gaden opstod ofte en række lejhuse og bodere eller huse, som blev brugt til kirkelige formål. Tønders statelige middelalderhus på Torvet ligger på kirkegrund og adskiller sig tydeligt fra byens andre huse. Huset kan derfor sagtens have haft en tilknytning til kirken alligevel. Huset var indtil 1778 ejet af forskellige patricierfamilier. I 1778 blev der indrettet bageri i huset, da hvedebrødsbager og oldermann i bagerlauget Momme Detlef Jensen købte det. Sammen med bageriet var der gæstgiveri i huset. Siden da har der været ba-

geri og café i huset, og det har været i familiens eje, indtil den sidste klosterbager Carl Petersen i 1985 gik på pension og lukkede caféen. Bortset fra to kortvarige undtagelser var caféen lukket indtil 1999, hvor Det Gamle Apotek, som havde haft lager i bygningen, rykkede ud, og konfekturforretningen i nabohuset i Østergade åbnede caféen igen. Der har siden slutningen af 1700-tallet stået en lind udenfor klosterbagerens hus. I 1950 traf kommunen beslutning om at fælde linden, selv om den var en attraktion. Dengang var der rutebilstation lige ved siden af. Træet var faldefærdigt, så det blev vurderet, at det var for farligt at lade træet stå. På trods af megen modstand fra byens borgere bev lindræet fældet om natten til den 26. juli 1950, for at undgå for meget opmærksomhed om det. Byrådet lovede bagefter at plante et nyt træ på stedet, men da der intet skete



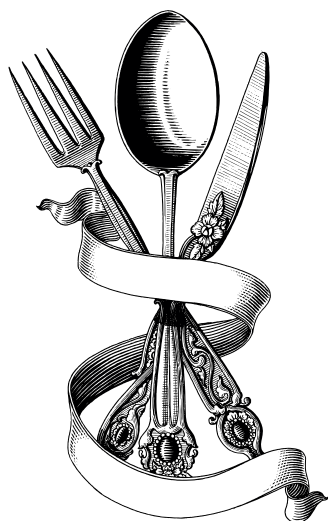
plantede en række Tønder-borgere en lind, der hvor den gamle havde stået, i nattens mulm og mørke året efter, den 26. juli 1951. Ved et særligt ritual blev lindens fod døbt med okseblod. Linden blev et symbol på det engagement, borgerne i Tønder udviser for deres by, og hvert år uddeler Linde-komiteén Lindepriserne, der går til borgere, der har samme initiativ og vilje med hensyn til Tønder bys ve og vel, som den gruppe borgere, der i 1951 plantede den nye lind.

**HOLD DIN NÆSTE FEST PÅ VICTORIA
I VORES HYGGELIGE SELSKABSLOKALE
MED PLADS TIL 60 PERSONER
• VI LEVERER OGSÅ GERNE MADEN
• RING OG HØR NÆRMERE!**

VICTORIA
restaurant • café • kaffebar

Storegade 9 • 6270 Tønder
Tlf. 74 72 00 89
www.victoriatoender.dk
info@victoriatoender.dk





Du kan også bestille som
TAKE AWAY



I 1800-tallet
havde Tønder
mere end
70 kroer
men kun
9 senge på
sygehuset.

Idag har
byen mindre
end 7 kroer.

- en
kendsgerning
der giver
stof til
eftertanke,
men heldigvis
er antallet af
hospitalssenge
ikke reduceret
til 10%
endnu.



TORVET

Gavlhuset på Torvet, hvor »Klostercaféen« bor, er det ældste hus i Tønder. Det er opført omkring 1520. Huset er et såkaldt dielehus; man kommer direkte ind i dielen, forhallen, et rum, som oprindeligt har strakt sig gennem alle etager. De egentlige opholdsrum har været grupperet omkring det. Selv om huset er bygget under renæssancen er der flere middelalderlige, sengotiske træk ved det – bl.a. facadens uregelmæssighed og dens opad-stræben. Dielen var dog for besværlig at varme op gennem store ildsteder, og blev derfor erstattet en forstue, der gik gennem hele huset. Det hævdes, at huset skulle have været et kirkeligt hus, knyttet til et kloster. Men det er der nu ikke noget, der tyder på. Men på kirkens grund langs gaden opstod ofte en række lejhuse og boder eller huse, som blev brugt til kirkelige formål. Tønders statelige middelalderhus på Torvet ligger på kirkegrund og adskiller sig tydeligt fra byens andre huse. Huset kan derfor sagtens have haft en tilknytning til kirken alligevel. Huset var indtil 1778 ejet af forskellige patricierfamilier. I 1778 blev der indrettet bageri i huset, da hvedebrødsbager og oldermann i bagerlauget Momme Detlef Jensen købte det. Sammen med bageriet var der gæstgiveri i huset. Siden da har der været ba-

geri og café i huset, og det har været i familiens eje, indtil den sidste klosterbager Carl Petersen i 1985 gik på pension og lukkede caféen. Bortset fra to kortvarige undtagelser var caféen lukket indtil 1999, hvor Det Gamle Apotek, som havde haft lager i bygningen, rykkede ud, og konfekturforretningen i nabohuset i Østergade åbnede caféen igen. Der har siden slutningen af 1700-tallet stået en lind udenfor klosterbagerens hus. I 1950 traf kommunen beslutning om at fælde linden, selv om den var en attraktion. Dengang var der rutebilstation lige ved siden af. Træet var faldefærdigt, så det blev vurderet, at det var for farligt at lade træet stå. På trods af megen modstand fra byens borgere bev lindræet fældet om natten til den 26. juli 1950, for at undgå for meget opmærksomhed om det. Byrådet lovede bagefter at plante et nyt træ på stedet, men da der intet skete



plantede en række Tønder-borgere en lind, der hvor den gamle havde stået, i nattens mulm og mørke året efter, den 26. juli 1951. Ved et særligt ritual blev lindens fod døbt med okseblod. Linden blev et symbol på det engagement, borgerne i Tønder udviser for deres by, og hvert år uddeler Linde-komiteén Lindepriserne, der går til borgere, der har samme initiativ og vilje med hensyn til Tønder bys ve og vel, som den gruppe borgere, der i 1951 plantede den nye lind.

**HOLD DIN NÆSTE FEST PÅ VICTORIA
I VORES HYGGELIGE SELSKABSLOKALE
MED PLADS TIL 60 PERSONER
• VI LEVERER OGSÅ GERNE MADEN
• RING OG HØR NÆRMERE!**

VICTORIA
restaurant • café • kaffebar

Storegade 9 • 6270 Tønder
Tlf. 74 72 00 89
www.victoriatoender.dk
info@victoriatoender.dk



VICTORIA anno 1880