

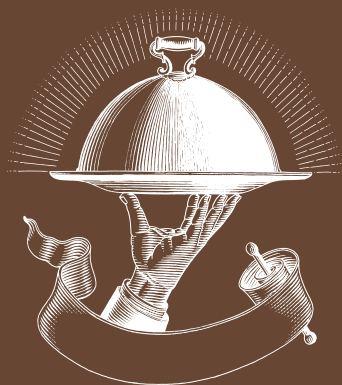
# VICTORIA



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 yoghurt med  
syltede kerner

Frisk frugt

Ost med hybenkompot

Blinis med røget laks

Spegepølse

Lun leverpostej

Pandekage med sirup

Brød og smør

1 kop kaffe/the

Kr. 129,00

### Tilvalg til brunch

Ekstra pandekage  
med sirup

15,-

Ekstra røræg

10,-

Ekstra bacon

10,-

Specialkaffe

10,-

Friskpresset

appelsinjuice

40,-

### Børnebrunch

Serveres kun for børn under 12 år.

Røræg, bacon, pølser,  
ketchup, frisk frugt, spege-  
pølse, pandekage m. choko-  
ladesauce, 1 glas juice

Kr. 89,-

## FORBETTER & SNACKS

### 722 VICTORIA'S LAKSETATAR

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

Serveres med ristet rug-  
brød og smør.

Kr. 92,00

### 723 SNACKKURV

2 buttermilk chicken,  
2 chili cheese tops,  
pommes frites og rösti  
sticks. Serveres med  
bbq sauce.

Kr. 68,00

Tilvalg til Snackkurv  
602 Kryddermayo 7,-  
608 Sour cream 7,-

### 724 OKSE CARPACCIO

Tynde skiver marineret  
oksekød med salat,  
soltørrede tomater,  
sprød parmesan og  
syltede rødløg.

Serveres med brød og  
smør.

Kr. 89,00

### 725 BRUCHETTA

Hvidløgsflutes gratineret  
med salsa og ost. Serveres  
med sourcream.

Kr. 48,00

### 726 HVIDLØGSBRØD

Serveres med tzatziki.

Kr. 53,00

### 600 POMMES FRITES

Serveres med hjemme-  
lavet kryddermayo.

Kr. 32,00

### 610 SNACKBURGER

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

Kr. 68,00

## SALATER

Tilvalg af brød 10,-

### 711 SERRANOSALAT

Salat med melon, arti-  
skok, persillerelish og  
parmesanost. Toppet med  
serranoskinke.

Kr. 89,00

### 712 FALAFELSALAT

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

Kr. 89,00

### 713 CAESARSALAT MED KYLLING

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

Kr. 89,00

### 717 SALATBUFFET

»Spis hvad du kan«  
med over 25 dele samt  
hjemmelavede  
dressinger.

Kr. 89,00

# NACHOS

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

**735 Nachos med ost**  
**Kr. 89,00**

**736 Nachos med ost og kylling**  
**Kr. 99,00**

**737 Nachos ost og oksekød**  
**Kr. 99,00**

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

## Frokost BRÆT

Kartoffelmad  
med estragon mayo  
Tunsalat med asparges  
Laksetatar  
Sønderjysk spegepølse  
med rødløg  
Serrano skinke  
med persillerelish  
Skipper Clement ost  
Tartelet med høns  
i asparges  
serveres med brød  
og smør

**Kr. 149,00**

Serveres fra  
kl. 11.00-16.00



»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. 129,00**

### 701 HUMUS SANDWICH

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

**Kr. 82,00**

### 702 KYLLINGESANDWICH

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

**Kr. 89,00**

### 703 REJE/LAKSE SANDWICH

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

**Kr. 99,00**

### 704 TUN SANDWICH

Ristet valnøddebrød med  
mayo, salat, tunsalat og  
syltede rødløg.

**Kr. 99,00**

Vi serverer også

**GLUTEN-  
FRIT  
BRØD**

### 705 GYROS SANDWICH

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

**Kr. 104,00**

### 707 CLUBSANDWICH A LA VICTORIA

Ristet valnøddebrød  
med mayo og karry-  
dressing, med kylling,  
bacon, ost, ananas, rødløg  
og salat. Serveres med  
pommesfrites og krydder-  
mayo.

**Kr. 115,00**

**VÆR VENLIG**  
at bestille og betale i baren



Victoria Bryggeriet. 13. maj 1900.

**TILVALG**  
til din menu

602 Krydder- mayo	Kr. 7,00
604 Ekstra ost	Kr. 7,00
605 Ekstra bacon	Kr. 7,00
606 Salsa	Kr. 7,00
607 Guacamole	Kr. 7,00
608 Sourcream	Kr. 7,00
609 Tzatziki	Kr. 7,00
611 Vic sauce	Kr. 20,00
612 Humus	Kr. 7,00
613 Salat som tilbehør	Kr. 39,00

**VARME  
RETTER**

**748 VICTORIA'S  
HAKKEBØF**  
Serveres med ovnbagte  
kartofler, Victoriasauce  
og salatbar. **Kr. 145,00**

**764 GYROS**  
Stegt skinkegyros  
serveres med pommes  
frites, krydrede ris,  
tzatziki, græsk  
salat **Kr. 129,00**

**771 PARISERBØF**  
Hakkebøf serveres på  
ristet valnøddebrød med  
capers, rødbeder,  
peberrod, rødløg og  
pasteuriseret ægge-  
blomme. **Kr. 129,00**

**PASTA-  
RETTER**



**760 PASTA VEGI**  
Fettuccine med  
basilikumpesto, frisk  
basilikum, et væld af  
grøntsager og  
parmesanost. **Kr. 99,00**

**761 PASTA VICTORIA**  
Fettuccine med kylling,  
basilikumpesto, frisk  
basilikum, peberfrugt,  
tomat, forårsløg  
og parmesanost **Kr. 109,00**

**762 PASTA MED LAKS**  
Fettuccine med frisk  
spinat og parmesan-  
sauce. Serveres med  
bagt laks. **Kr. 145,00**

**763 PASTA PICCANTE**  
Fettuchini med strimler  
af svinemørbrad, krydret  
tomatsauce og tern af  
peberfrugt. **Kr. 129,00**

**TILVALG AF  
BRØD** **Kr. 10,00**



Uden for den gamle bygrænse på Østerblegen, bag det gamle seminarium lå indtil om-  
kring 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. 39<sup>00</sup>**

**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. **129<sup>00</sup>**

## 751 VIC

Hakkebøf, ost, bacon, salat, agurk,  
løg, mayo og burgerdressing ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

## 752 WESTERN

Hakkebøf, ost, bacon, bbq sauce, ristede løg,  
salat og burgerdressing ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

## 753 CHICKEN

Kyllingebryst, bacon, ost, salat, agurk,  
løg, mayo og burgerdressing ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

## 754 BEARNAISE

Hakkebøf, chiligoudaost, salat, ristede løg og estragonmayo ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

## 755 VEGANER

Stegt krydret kikærtebøf med estragonmayo, salat,  
pandestegte grøntsager og syltede rødløg ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

## 756 FARMER

Hakkebøf, høst, bacon, salat, hjemmelavet  
agurkesalat, syltede rødløg og burgerdressing ..... Kr. **129<sup>00</sup>**

**Alle burgere kan efter ønske serveres på glutenfrit brød**

### TILVALG

602 Kryddermayo  
Kr. 7,00

604 Ekstra ost  
Kr. 7,00

605 Ekstra bacon  
Kr. 7,00

611 Vic sauce  
Kr. 20,00

# BURRITO

Tortilla hvedepandekage  
med krydret ost, salsa, peberfrugt  
og forårsløg

Vælg mellem følgende:

765 KYLLINGE  
BURRITO ..... Kr. **125<sup>00</sup>**

766 OKSEKØDS  
BURRITO ..... Kr. **125<sup>00</sup>**

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



Vi serverer også hjemmebagt  
**GLUTENFRIT BRØD**

# STEAK MENU

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

## Hertil salatbuffet

*Alle vore steaks kan steges  
i hvidløg efter ønske*

774 Ribeye 300 g  
Serveres med  
pebersauce ..... Kr. **289<sup>00</sup>**

*Ribeye er skåret fra det øverste stykke  
af oksefileten og er en af de udskæringer  
med mest smag, idet en ribeye har en  
helt fantastisk flot marmorering – ikke  
mindst det store øje af fedt i midten, der  
har givet udskæringen dens navn.*

775 Victoriasteak 200 g  
Serveres med  
Victoriasauce ..... Kr. **235<sup>00</sup>**

776 Whiskey steak 200 g  
Serveres med  
whiskeysauce ..... Kr. **235<sup>00</sup>**

777 Laksesteak 175 g  
Serveres med  
parmesansauce ..... Kr. **235<sup>00</sup>**

778 BBQ svinemørbrad 200 g  
Serveres med  
victoriasauce ..... Kr. **225<sup>00</sup>**



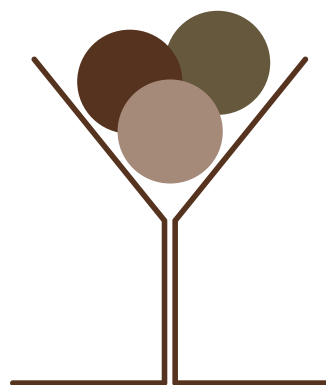
## BØRNE- MENU

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. 69,00**
- 181 PASTA BOLOGNESE**  
Pasta serveres med  
kødsauce.  
**Kr. 59,00**
- 182 SYLVESTERS  
LIVRET**  
Nuggets med pommes  
frites bogstaver og  
ketchup.  
**Kr. 59,00**
- 183 KAPTAJN KLO**  
Fiskefilet med pommes  
frites bogstaver og  
remoulade.  
**Kr. 59,00**
- 185 SNURRE SNUPS  
FAVORIT**  
1 tallerken salat fra  
salatbuffeten.  
**Kr. 45,00**
- 187 MICKEY MOUSE IS**  
Chokolade- og  
vaniljeis med chokolade-  
sauce og vaffel.  
**Kr. 45,00**
- 188 RASMUS KLUMP**  
Pandekage med sukker,  
vanilje- og chokoladeis  
**Kr. 49,00**

## DESSERTER

- 800 HUSETS PANDEKAGE**  
Hjemmelavet pandekage serveres  
med vaniljeis, frisk frugt,  
chokoladesauce og flødeskum..... **Kr. 69<sup>00</sup>**
- 801 VICTORIA'S ISDESSERT**  
Isdessert med makronbund,  
skovbærcoulis, vaniljeis, vaffel,  
chokoladeis, flødeskum  
og chokoladesauce ..... **Kr. 69<sup>00</sup>**
- 802 BANANASPLIT**  
Vaniljeis, banan, flødeskum,  
karameliserede hasselnødder,  
chokoladesauce og vaffel ..... **Kr. 69<sup>00</sup>**
- 803 LUN CHOKOLADEKAGE**  
Hjemmebagt svampet  
chokoladekage med  
vaniljeis, flødeskum og frugt ..... **Kr. 69<sup>00</sup>**



## 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. 72,00  
Kaffe serveres i glas med 4 cl. Whisky, kandis og flødeskum.
- 402 MEXICAN COFFEE** Kr. 72,00  
Kaffe serveres i glas med 2 cl. Tequila og 2 cl. Kahlua, kandis og flødeskum.
- 403 FRENCH COFFEE** Kr. 72,00  
Kaffe serveres i glas med 4 cl. Grand Marnier, kandis og flødeskum.
- 405 LUMUMBA** Kr. 72,00  
Varm chokolade tilsat 4 cl. Cognac, toppet med flødeskum.
- 408 CAFÉ BAILEYS** Kr. 72,00  
Kaffe serveres i glas med 4 cl. Baileys og flødeskum.

## KOLDE DRIKKE

### SODAVAND

	0,3 l.	0,5 l.
Pepsi.....	35,-	48,-
Pepsi Max.....	35,-	48,-
Faxe Kondi.....	35,-	48,-
Faxe Kondi Free appelsin	35,-	48,-
Mirinda Lemon.....	35,-	48,-
Danskvand.....	35,-	48,-
3 Faxe Kondi Free 0,25 l		<b>Kr. 35,00</b>
4 Egekilde citrus / Egekilde kildevand		<b>Kr. 35,00</b>
5 Cocio / Tonic		<b>Kr. 38,00</b>
6 Icetea peach		<b>Kr. 48,00</b>
7 Adelhardt Økologiske safte Hyldeblomst eller solbær		<b>Kr. 42,00</b>
8 Adelhardt Økologiske sodavand Rababer		<b>Kr. 42,00</b>
9 Isvand, glas 0,4 l		<b>Kr. 20,00</b>
10 Isvand, kande		<b>Kr. 30,00</b>
11 Friskpresset appelsinjuice 0,3 l.		<b>Kr. 40,00</b>
13 Smoothie Vælg mellem: appelsin/jordbær/-mango eller æble/jordbær/banan 0,4 l.		<b>Kr. 55,00</b>
14 Ginger Beer		<b>Kr. 38,00</b>

### FADØL

	0,3 l.	0,5 l.	0,75 l.	1,5 l.
Royal Pilsner.....	45,-	65,-	75,-	150,-
Royal Classic.....	45,-	65,-	75,-	150,-
Royal Blanche.....	45,-	65,-	75,-	150,-
Anarkist fizzy lime fus. IPA ..	45,-	65,-	75,-	150,-
Newcastle Brown Ale .....	45,-	65,-	75,-	150,-
Murphy's Irish Stout .....	45,-	65,-	75,-	150,-
Affligem Double.....	45,-	65,-	75,-	150,-

### FLASKEØL/DÅSE

18 Royal 0,0 alkoholfri	<b>Kr. 40,00</b>
20 Specialøl 0,3 l. Se udvalg i baren	<b>Kr. 45,00</b>
21 Specialøl 0,5 l. Se udvalg i baren	<b>Kr. 65,00</b>
22 Specialøl dåse 0,44 l. Se udvalg i baren	<b>Kr. 65,00</b>

## VARME DRIKKE

<b>50 KOP KAFFE</b> Kaffen er fra kanden med 1 gratis refill. <b>Kr. 25,00</b>	<b>59 CAPPUCINO</b> Espresso med tæt og cremet skum af sødmælk, serveres i kop. <b>Kr. 40,00</b>
<b>46 KOP THE</b> Se udvalget i baren. <b>Kr. 25,00</b>	<b>61 STOR CAPPUCINO</b> Espresso med tæt og cremet skum af sødmælk, serveres i kop. <b>Kr. 49,00</b>
<b>48 CHAI LATTE</b> Flere varianter. <b>Kr. 40,00</b>	<b>62 ISKAFFE</b> Dobbelt espresso serveres i glas med mælk og isterninger. <b>Kr. 49,00</b>
<b>49 MOKKA CHAI</b> Chai Latte med espresso. <b>Kr. 49,00</b>	<b>65 KAFFE CHOK</b> Espresso med varm chokolade serveres i glas og toppet med flødeskum. <b>Kr. 49,00</b>
<b>51 ESPRESSO</b> Lille stærk kop kaffe friskbrygget på espressobønner <b>Kr. 30,00</b>	<b>67 VARM CHOKOLADE</b> Varm chokolade med flødeskum serveres i glas. <b>Kr. 40,00</b>
<b>52 DOPPIO</b> Dobbelt espresso. <b>Kr. 40,00</b>	<b>68 ISKAKAO</b> Kold cocio med vaniljeis og flødeskum. <b>Kr. 62,00</b>
<b>53 AMERICANO</b> Dobbelt shot espresso m. varmt vand <b>Kr. 45,00</b>	
<b>54 CAFFÉ LATTE</b> Espresso med masser af varm mælk serveres i glas. <b>Kr. 40,00</b>	
<b>55 GRANDE CAFFÉ LATTE</b> Dobbelt espresso med masser af varmt mælk serveres i stort glas. <b>Kr. 49,00</b>	
<b>58 LATTE MACHIATO</b> Espresso med masser af skummet sødmælk. Serveres i glas. <b>Kr. 45,00</b>	



### TILVALG

Sirup	<b>Kr. 5,00</b>
Plantebaseret mælk	<b>Kr. 5,00</b>



## BRYGGERIET VICTORIA

Victoria-bryggeriet blev etableret med navnet »Tøndersches 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 und 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 førstepræmie 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 konserves, 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 nedefra og hjem. Victoria-bryggeriet fik omkring 27 års produktion, mens Aktiebryggeriet først lukkede omkring 1950. De to bryggerier konkurrerede selvfølgelig med hinanden; bl.a. lancerede Aktiebryggeriet 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 kreditinstitut. 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

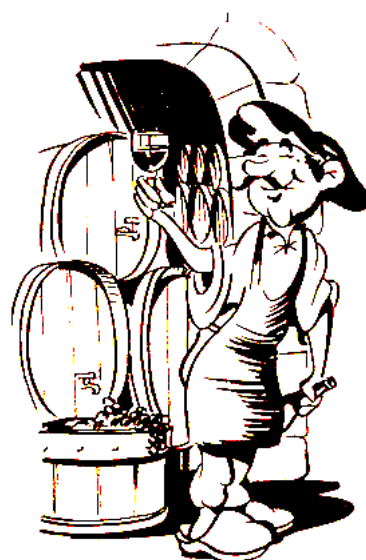
1/1 flaske kr. 249,-

#### Champagne, Jean Vesselle

Brut Réserve er lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay.

Velegnet til fiske- og skaldyrretter eller en frugtdessert.

1/1 flaske kr. 499,-



## HVIDVINE:

### 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.

1/2 flaske kr. 159,-

### Chardonnay, Australien

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

Glas kr. 65,-

1/1 flaske kr. 249,-

### Sauvignon blanc – malvasia

Feudi Di san Marzano

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. 72,-

1/1 flaske kr. 279,-

### 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. 299,-

### 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. 299,-

### Pinot gris

Hubert Beck. Vinen har en flot, gylden farve. I duften byder vinen på røgede toner med nuancer af citrusfrugter. I smagen finder man karakter af mandler, friske hasselnødder og eksotiske frugter.

1/1 flaske kr. 349,-

### Chablis, Frankrig

Petit Chablis har en flot, lysgylden farve med grønligt skær. Vinen er liflig, umiddelbar og sprød i både duft og smag, med nuancer af vilde, hvide blomster, lindeblomster og citrusfrugter

1/1 flaske kr. 399,-

## RØDVINE:

### Bardolino, Italien

Cantine Lenotti

Druerne er høstet på den østlige side tæt på gardasøen. Kendetegnet for denne vin er en let klassisk rubinrød farve og umiddelbart meget frugtig i duften.

½ flaske kr. 159,-

### Shiraz, Australien

Denne vin er lavet på Shirazdruen.

En kraftig vin med en smule sødme og toner af kirsebær.

Glas kr. 65,-

1/1 flaske kr. 249,-

### 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. 72,-

1/1 flaske kr. 279,-

### Zinfandel Twins, USA

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. 299,-

### Côtes du Rhône, Frankrig

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. 379,-

### Pinot noir, Frankrig

Maison Villette. Vinen har en flot, lys, rubinrød farve og en meget elegant og åben duft med lækre, sprøde frugtnuancer af kirsebær, hindbær og tranebær samt en smule vanilje.

1/1 flaske kr. 349,-

### Pinotage, Sydafrika, Neil Ellis

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

1/1 flaske kr. 449,-



## ROSÉVIN:

### Momento Rosa, Spanien

Duft af jordbær, hindbær og granatæble. Lavet på spaniens mest berømte rødvin-drue, tempranillo. Denne rosé er økologisk fremstillet og har en dejlig frisk smag.

Glas kr. 65,-

1/1 flaske kr. 249,-

### Chiaretto Bardolino, Italien

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

Glas kr. 72,-

1/1 flaske kr. 279,-

## 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 lejehuse 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 oldermand 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 lindet træet 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

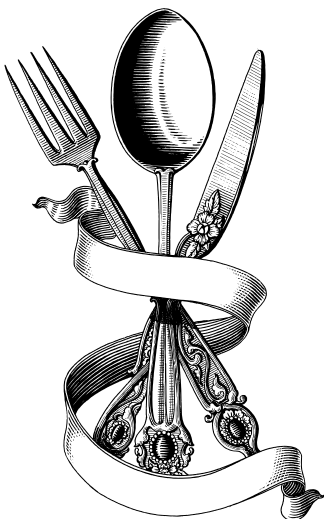
Storegade 9 • 6270 Tønder  
Tlf. 74 72 00 89  
www.victoriatoender.dk  
info@victoriatoender.dk





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  
hospitalsenge  
ikke reduceret  
til 10%  
endnu.



Du kan også bestille som  
**TAKE AWAY**



## 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 lejehuse 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 oldermand 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 lindet træet 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**