

VICTORIA

restaurant • café • kaffebar



Willkommen
Wellcome
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**



BITTE

Bestellen und bezahlen
Sie an der Bar

PLEASE

Order and pay
at the bar



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 • kaffeebar



VORSPEISEN & SNACKS

722 VICTORIA'S LACHSTATAR

Tartar aus geräuchertem Lachs, serviert auf Salat mit Spargel, Zitrone und Dressing. Mit Brot und Butter serviert.

VICTORIA'S SALMON TATAR

Tartar from smoked and steamed salmon, served on salad with asparagus, lemon, and dressing. Served with bread and butter. **Kr. 99,00**

723 SNACKKORB

Knuspriges Hähnchen, 2 chili cheese tops, pommes und Rösti sticks. Serviert mit BBQ-Sauce.

SNACKS

Crispy chicken, 2 chili cheese tops, pommes and rosti sticks. Served with bbq sauce. **Kr. 72,00**

Option:

602 Kräutermayo/herb mayo 8,00

608 Sour cream 8,00

724 RINDER CARPACCIO

Dünne Rindfleischscheiben mariniert in grobem Senfdressing. Dazu Salat, getrocknete Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln und Parmesan. Mit Brot und Butter serviert.

BEEF CARPACCIO

Thin sliced beef marinated in coarse mustard dressing. With salad, sundried tomatoes, pickled red onion and parmesan. Served with bread and butter.

Kr. 99,00

725 BRUCHETTA

Knoblauchbrot mit frischem Tomatsalsa und Parmesan Käse.

Garlic bread with fresh tomato salsa and parmesan cheese.

Kr. 59,00

726 KNOBLAUCHBROT

Serviert mit Tsatsiki.

GARLIC BREAD

Served with tzatziki.

Kr. 65,00

600 POMMES

Mit selbstgemachter Kräutermayo dazu

FRENCH FRIES

With home-made herb mayo.

Kr. 40,00



610 CAFÉ BURGER

Rinderhackfleisch auf Brötchen mit Heu käse, Burger-Dressing, selbstgemachter Gurkensalat und Röstzwiebeln.

CAFÉ BURGER

Minced beef on brioche bun with hay cheese, burger dressing, home-made pickles and roasted onions.

Kr. 85,00

You can also
order as
**TAKE
AWAY**

SALATE

Wahlweise Brot 10,-

Optional bread 10,-

712 FALAFEL SALAT

Gebratene Falafel mit Süßkartoffel, dazu Salat, Gurken, eingelegten roten Zwiebeln und halbgetrockneten Tomaten, in Victorias Gewürzdressing.

FALAFEL SALAD

Fried falafels with sweet potato, with salad, cucumber, pickled red onions and semidried tomatoes turned in Victoria's herb dressing.

Kr. 95,00

713 CAESARSALAT MIT HÄHNCHEN

Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesankäse, Bacon, Croutons und Panierte Hähnchenstücke.

CAESARSALAT WITH CHICKEN

Romaine salad, Caesar dressing, parmesan cheese, bacon, croutons, and fried chicken.

Kr. 95,00

714 KRABBENSALAT

Salat mit Garnelen, Melone, grünem Spargel, gerösteten Kürbiskernen und Dressing.

SHRIMPSSALAD

Salad with shrimp, melon, asparagus, roasted pumpkin seeds and dressing.

Kr. 95,00

717 SALATBUFFET

Mit über 25 verschiedene Möglichkeiten, hausgemachten Dressings.

SALATBUFFET

With over 25 different options, homemade dressings.

Kr. 89,00



NACHOS

Tortillachips mit Käse.
Mit Guacamole, Salsa, Sourcream
und Jalapenos serviert.

Tortillachips with cheese.
Served with guacamole, salsa,
sourcream and jalapenos.

Bitte wählen - please choose

735 Nachos

mit Käse / with Cheese

Kr. 105,00

736 Nachos

mit Hähnchen / with chicken

Kr. 120,00

Beilage / Sideorders:

Extra Käse / Extra cheese kr. 15,-

Extra Hähnchen / Extra chicken ... kr. 15,-



BRUNCH

**Wird von 11 bis 12 Uhr
serviert**

Rührei, Bacon, Brunch
Würstchen, Griechischer
Joghurt mit eingelegtem
Kernen, Frisches Obst,
Käse mit Kompott,
Blini mit geräucherter Lachs,
Salami, Pfannkuchen mit
Schokoladensoße.
Brot und Butter
1 Tasse Kaffee/Tee

Kr. 129,00

**Served from
11am to 12pm**

Scrambled eggs, Bacon, Brunch
Sausages, Greek yogurt with
pickled seeds, Fresh fruit,
Cheese with compote,
Blinis with smoked salmon,
Salami, pancake with
chocolate sauce.
Bread and butter
1 cup of coffee/tea

Kr. 129,00

Kinderbrunch Childrens brunch

*Wird nur für Kinder unter
12 Jahren serviert.*

Rührei, Bacon, Würstchen,
Ketchup, frisches Obst,
Salami, Pfannkuchen mit
Schokoladensauce, 1 Glas
Juice

*Served only for children
under the age of 12.*

Scrambled eggs, bacon,
sausage, ketchup, fresh fruit,
salami, pancake with
chocolate sauce, 1 glass of
juice

Kr. 89,00

WARME GERICHTE

747 STJERNESKUD

A LA VICTORIA

2 frittierte Fischfilets, geräucherter Lachs, Garnelen, Kaviar, Zitrone, Spargel, Salat und Dressing wird auf toastet Walnussbrot serviert.

STJERNESKUD

A LA VICTORIA

2 fried fish fillets, smoked salmon, shrimps, caviar, lemon, asparagus, salad, and dressing is served on toasted walnut bread.

Kr. 155,00

SANDWICH

Wählen Sie zwischen Walnussbrot oder Vollkornbrötchen

Choose between Walnut bread or bread of whole grain.

701 HUMUS-SANDWICH

Getoastetes Walnussbrot bestrichen mit selbstgemachtem Humus, belegt mit Salat, Petersilien relish, eingelegten roten Zwiebeln und gedünstetem Spargel. Toasted walnut bread smeared with homemade hummus, topped with salad, parsley relish, pickled red onions and steamed asparagus.

Kr. 89,00

702 HÄHNCHENSANDWICH

Walnussbrot mit Mayo, hausgemachtem Basilikums Pesto, dazu Salat, Hähnchen, Käse, Bacon und halbgetrocknete Tomaten.

CHICKEN-SANDWICH

Walnut bread with mayo, homemade basil pesto, topped with salads, chicken, cheese, bacon, and semidried tomatoes.

Kr. 99,00

703 KRABBen/LACHS SANDWICH

Walnussbrot mit Mayo, Salat, Garnelen, geräucherter Lachs, Avocado creme und Frühlingszwiebeln.

SCHRIMP/SALMON SANDWICH

Walnut bread with mayo, salad, shrimps, smoked salmon, avocado cream, and spring onions.

Kr. 109,00

704 THUNFISCH-SANDWICH

Geröstetes Walnussbrot mit Mayo, Salat, Thunfischsalat und eingelegten roten Zwiebeln.

TUNA SANDWICH

Toasted walnut bread with mayo, lettuce, tuna salad and pickled red onions.

Kr. 99,00

705 GYROS SANDWICH

Walnussbrot mit Mayo, dazu Gyros, geschmolzenem würzigen Käse, Salat, roten Zwiebeln und Tsatsiki. Walnut bread with mayo, topped with gyros, melted spicy cheese, lettuce, red onion, and tzatziki.

Kr. 115,00

707 CLUBSANDWICH A LA VICTORIA

Toastet Walnussbrot mit Mayo und Curry-Dressing, belegt mit Hühnchen, Bacon, Käse, Ananas, roten Zwiebeln und Salat.

Serviert mit Pommes und Kräutermayo.

Toasted walnut bread with mayo and curry dressing, topped with chicken, bacon, cheese, pineapple, red onion, and salad. Served with French fries and herb mayo

Kr. 135,00

Mittags PLATTE

Brot mit Kartoffel und Geröstete Zwiebeln
Thunfischsalat mit Spargel
Lachstatar
Südjtütländische Rohwurst mit roten Zwiebeln
Serranoschinken mit Petersilienrelish
Skipper-Clement-Käse
Hähnchen-Spargel-Tartelettes

Serviert mit Brot und Butter

Kr. 169,00

**Serviert von 11.00-16.00
Uhr**

Lunch BOARD

Bread with potato and roasted onions
Tuna salad with asparagus
Salmon tartare
Southern Jutland cured sausage with red onion
Serrano ham with parsley relish
Skipper Clement cheese
Chicken and asparagus tartelettes

Served with bread and butter

Kr. 169,00

Served from 11.00-16.00 hrs

Beilage Sideorders

602	Kräutermayo Herb mayo	Kr. 8,00
604	Extra Käse Extra cheese	Kr. 10,00
605	Extra Bacon Extra bacon	Kr. 10,00
606	Salsa	Kr. 8,00
607	Guacamole	Kr. 8,00
608	Sourcream	Kr. 8,00
609	Tzatziki	Kr. 8,00
611	Vic sauce	Kr. 25,00
612	Humus	Kr. 8,00
613	Salat zur beilage Salad buffet as a sideorder	Kr. 45,00



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.

WARME GERICHTE

748 HACKSTEAK

250g Rinder Hacksteak gebraten, mit Ofenkartoffeln und Victoriasauce an der Seite. Dazu Salatbuffet.

MINCED BEEF

250g minced beef, with baked potatoes, Victoria sauce and salad buffet.

Kr. 165,00

764 GYROS

Gebratenes Schinkengyros serviert mit Pommes, gewürztem Reis, Tsatsiki, Salat, Tomaten und Zwiebeln. Roasted ham gyros served with French fries, seasoned rice, tzatziki, salad, tomatoes, and onions.

Kr. 139,00

771 PARISERBØF

250g Hacksteak wird auf getoastetes Walnussbrot mit Kapern, Rüben, Meerrettich, roten Zwiebeln und pasteurisiertem Eigelb serviert. 250 g beefsteak is served on toasted walnut bread with capers, turnips, horseradish, red onions, and pasteurized egg yolk.

Kr. 159,00

772 SPARERIBS

Pommes, Coleslaw aus Spitzkohl, BBQ-Sauce und Kräutermayo.

French fries, coleslaw made from pointed cabbage, BBQ sauce and herb mayo.

Kr. 149,00

PASTA- GERICHTE

762 PASTA MIT LACHS

Fettuccine mit frischem Spinat und Parmesansauce. Serviert mit gebackenem Lachs.

PASTA WITH SALMON

Fettuccine with fresh spinach and parmesan sauce. Served with baked salmon.

Kr. 159,00

763 PASTA PICCANTE

Fettuchini mit Schweinefiletstreifen, würziger Tomatensauce, Paprikawürfeln und knusprigem Bacon.

PASTA PICCANTE

Fettuchini with strips of pork tenderloin, spicy tomato sauce, diced bell pepper and crispy bacon.

Kr. 139,00

BEILAGE

Brot und butter

SIDERORDER

Bread and butter

Kr. 10,00



SALAT

als Beilage

SALAD

as a side dish

Kr. 45⁰⁰

VICTORIA'S BURGERS

Alle unsere Burger sind aus 100 % reinem Rindfleisch, serviert auf einem Walnussbrötchen nach eigenem Rezept. Dazu unsere selbstgemachter Kräutermayo.
All our burgers are made from 100% pure beef, served on a walnut bun based on our own recipe. With our homemade herb mayo on the side.

Wählen sie zwischen Pommes, ofengebackene Kartoffeln oder salatbuffet- sonst wird Pommes serviert. Sie haben immer die Möglichkeit einige andere Beilagen zu bekommen. Siehe Seite 4

Choose between French fries, oven-baked potatoes, or salad buffet.

If not any of the choices above is chosen, your burger will be served with French fries.

Remember, it is possible to order other side orders for your menu. Look at page 4.

750 MEXICAN

Rinderhacksteak, mexikanischer Käse, Bacon, Salat, Guacamole,
Tortilla Chips, Mayo, Salsa und Jalapenos.

Minced beef patty served on bread with lettuce, Mexican spiced cheese,
bacon, tortilla chips, jalapenos, mayo, salsa, and guacamole. **Kr. 165⁰⁰**

751 VIC

Rinderhacksteak, Käse, Bacon, Salat, Gurken, Zwiebeln, Mayo und Burger Dressing.

Minced beef patty served on bread with lettuce, bacon, cheese, cucumbers,
red onions and burger dressing. **Kr. 165⁰⁰**

752 PULLED PORK BURGER

Pulled Pork, BBQ-Sauce, Salat, Coleslaw und eingelegte rote Zwiebeln.

Pulled pork, BBQ sauce, salad, coleslaw, and pickled red onions **Kr. 165⁰⁰**

753 CRISPY CHICKEN

Gebratenes Huhn, Bacon, Käse, Salat, Gurken, rote Zwiebeln und Burger Dressing.

Fried chicken with lettuce, bacon, cheese, cucumbers, red onion,
and burger dressing. **Kr. 159⁰⁰**

755 VEGAN

Gebratenes Champignonsteak mit Pfannengemüse, Dijon-Mayo,
Salat und eingelegten roten Zwiebeln.

Fried mushroom steak with pan-fried vegetables, Dijon mayo,
salad and pickled red onions. **Kr. 159⁰⁰**

756 FARMER

Rinderhacksteak, Heu Käse, Bacon, Salat, selbstgemachter Gurkensalat,
eingelegte rote Zwiebeln und Burger Dressing.

Minced beef patty served on bread with lettuce, hay-cheese, bacon, pickles,
pickled red onions and burger dressing. **Kr. 165⁰⁰**

757 DE LUXE BURGER

Grobes Brötchen, Chili-Mayo, Salat, rote Zwiebeln, Gurken, Heukäse,
Speck, Knuspriges Hähnchen und Rinderhacksteak

Coarse bun, chili mayo, lettuce, red onion, pickles, Hay cheese,
bacon, crispy chicken and minced beef steak. **Kr. 175⁰⁰**

Alle unsere Burger können auf glutenfreiem Brot serviert werden (+ 10 Kr.)

All our burgers can be served on gluten-free bread (+ 10 kr.)

BURRITO

Weizentortillas mit Käse, Salsa, Paprika
und Frühlingszwiebeln
Tortilla with cheese, salsa, pepper
and spring onion

Bitte wählen - please choose

765 BURRITO Kr. 135⁰⁰

- Hähnchen
- Chicken

Mit mexikanischen Reis, Tortilla Chips,
Salsa, Sourcream und Guacamole serviert

Served with mexican rice gratin tortilla chips,
salsa, sour cream and guacamole.

STEAK MENU

Alle unsere Steaks werden medium gebraten
(wenn nicht anders gewünscht ist)
dazu Kartoffeln der Saison und
Salatbuffet

All our steaks are grilled medium
(unless otherwise requested)
with potatoes, and salad buffet.

*Alle unsere Steaks können in
Knoblauch gebraten werden.
All our steaks can be roasted in
garlic as desired.*

774 Ribeye
300 g Kr. 299⁰⁰

*Ribeye wird aus dem oberen Teil der
Rinderlende geschnitten und ist eines der
schmackhaftesten Teilstücke.
Ribeye is cut from the top cut of beef tender-
loin and is one of the most flavourful cuts.*

775 Victoria steak
200 g Kr. 255⁰⁰
Victoria Soße / Victoria sauce

776 Whiskey Steak
200 g Kr. 255⁰⁰
Whiskeysoße / Whiskey sauce

777 Lachssteak
Salmon steak
175 g Kr. 245⁰⁰
Parmesansoße / Parmesan sauce



Alle in unserer Brauerei abgezogenen
Flaschenbiere werden von jetzt bis auf Weiteres
gebäupft (pasteurisiert), wodurch
sämtliche Gese getödtet wird
und das Bier größere Haltbarkeit erlangt, so daß wir unsere
Flaschenbiere dem verehrten Publikum noch wie vor als reines,
gesundes Malgetränk bestens empfehlen können.

Tondernsche Victoria-Brauerei A.G.
born. Werther.

Bekanntmachung.

Veraufoast durch die immer mehr überhand nehmende
wiederrechtliche Benutzung unserer Bierflaschen bezw.
Mineralwasser-Flaschen für Privat Zwecke, warnen wir
das verehrte Publikum hierdurch vor jeglichem Mißbra-
uch der Flaschen un werden wir von nun an gegen Zuwi-
derhandlungen strengstens vorgehen und dieselben straf-
rechtlich verfolgen.

Tondernsche Victoria-Brauerei A.G.
born. Werther.

KINDERMENÜ

FÜR UNSERE KLEINEN

- nur für Kinder unter 12 Jahren.

KIDS MENU

– only for children under the age of 12.

180 KINDERBURGER

Hacksteak auf briochebrötchen serviert, mit Ketchup, Salat und Gurken. Mit Pommesbuchstaben.

KIDSBURGER

Minced beef on brioche bun, with ketchup, salad und cucumber. With French fries letters. **Kr. 75,00**

181 PASTA BOLOGNESE

Pasta mit Fleischsoße.
Pasta with meat sauce.

Kr. 69,00

182 HÄHNCHENNUGGETS

mit Pommesbuchstaben und Ketchup.

CHICKENNUGGETS

with french fries letters and ketchup.

Kr. 65,00

183 KINDER-NACHOS

mit Käse überbacken und mit Sour Cream serviert.

CHILDREN'S NACHOS

gratinated with cheese and served with sour

Kr. 69,00

185 SALAT

1 kleiner Teller Salat von unserem Salatbuffet.

SALAD

1 bowl of salad from the saladbuffet.

Kr. 45,00

187 MICKEY MOUSE ICE

Schokolade – und Vanilleeis mit Schokoladensoße und Waffel.

Chocolate and vanilla ice cream with chocolate sauce and waffle. **Kr. 45,00**

188 PFANNKUCHEN

Mit Zucker, Vanille- und Schokoladeeis serviert.

PANCAKE

Served with Sugar, vanilla- and chocolate ice cream

Kr. 49,00

DESSERT

800 PFANNKUCHEN

mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokoladensoße und Schlagsahne.

PANCAKE

with Vanilla Ice Cream, Fresh Fruit,

Chocolate sauce and whipped Cream **Kr. 75⁰⁰**

801 VICTORIA'S EISDESSERT

Eisdessert mit Makronen, Waldbeer Coulis, Waffel, Vanille und Schokoladen Eis, Schlagsahne und Schokoladensoße.

ICEDESSERT

with macaaron, forest fruit coulis, waffle, vanilla and chocolate icecream, whipped

cream and chocolatesauce **Kr. 75⁰⁰**

802 BANANASPILT

Vanilleeis, Banane, Schlagsahne, karamellierte Haselnüsse, Schokoladensoße und Waffel

Vanilla ice cream, banana, whipped cream, caramelized hazelnuts, chocolate sauce

and waffle **Kr. 75⁰⁰**

803 SCHOKOLADENKUCHEN

Leckerer selbstgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Früchten und Schlagsahne.

WARM CHOCOLATE CAKE

Home made chocolate cake served with ice cream, fruit, and whipped cream

..... **Kr. 75⁰⁰**

MISSIONSHOTELLET



Tønder, Missionshotellet Hebron.
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.

HEISSE GETRÄNKE MIT ALCOHOL

HOT DRINKS WITH ALCOHOL



- | | | |
|------------|---------------------------|------------------|
| 400 | IRISH
COFFEE | Kr. 72,00 |
| 402 | MEXICAN
COFFEE | Kr. 72,00 |
| 403 | FRENCH
COFFEE | Kr. 72,00 |
| 405 | LUMUMBA | Kr. 72,00 |
| 408 | CAFÉ
BAILEYS | Kr. 72,00 |

KOLDE DRIKKE

SODAVAND

	0,3 l.	0,5 l.
Pepsi.....	38,-	50,-
Pepsi Max.....	38,-	50,-
Faxe Kondi.....	38,-	50,-
Faxe Kondi Free appelsin	38,-	50,-
Mirinda Lemon.....	38,-	50,-
Danskvand.....	38,-	50,-
Faxe Kondi Free.....	38,-	50,-

4 Egekilde citrus / Egekilde kildevand	Kr. 35,00
5 Cocio / Tonic	Kr. 38,00
6 Icetea peach	Kr. 49,00
7 Adelhardt Økologiske safte Hyldeblomst eller lemonade	Kr. 42,00
8 Adelhardt Økologiske sodavand Rababer	Kr. 42,00
9 Isvand, glas 0,4 l	Kr. 20,00
10 Isvand, kande	Kr. 30,00
11 Friskpresset appelsinjuice 0,3 l.	Kr. 45,00
13 Smoothie Vælg mellem: appelsin/jordbær/-mango eller æble/jordbær/banan 0,4 l.	Kr. 55,00
14 Ginger Beer	Kr. 42,00

FADØL

	0,3 l.	0,5 l.	0,75 l.	1,5 l.
Royal Pilsner.....	46,-	66,-	78,-	159,-
Royal Classic.....	46,-	66,-	78,-	159,-
Royal Blanche.....	52,-	72,-	85,-	179,-
To old to die young IPA	52,-	72,-	85,-	179,-
Newcastle Brown Ale	52,-	72,-	85,-	179,-
Murphy's Irish Stout	52,-	72,-	85,-	179,-
Affligem Double.....	52,-	72,-	85,-	179,-

FLASKEØL/DÅSE

18 Alkoholfri øl. Se udvalg i baren	Kr. 45/69,00
20 Specialøl 0,3 l. Se udvalg i baren	Kr. 49,00
22 Specialøl dåse 0,44 l. Se udvalg i baren	Kr. 69,00

VARME DRIKKE

50 KOP KAFFE

Kaffen er fra kanden med 1 gratis refill.

Kr. 25,00

46 KOP THE

Se udvalget i baren.

Kr. 25,00

48 CHAI LATTE

Flere varianter.

Kr. 40,00

49 MOKKA CHAI

Chai Latte med espresso.

Kr. 49,00

51 ESPRESSO

Lille stærk kop kaffe friskbrygget på espressobønner

Kr. 30,00

52 DOPPIO

Dobbelt espresso.

Kr. 40,00

53 AMERICANO

Dobbelt shot espresso m. varmt vand

Kr. 45,00

54 CAFFÉ LATTE

Espresso med masser af varm mælk serveres i glas.

Kr. 40,00

55 GRANDE CAFFÉ LATTE

Dobbelt espresso med masser af varmt mælk serveres i stort glas.

Kr. 49,00

58 LATTE MACHIATO

Espresso med masser af skummet sødmælk. Serveres i glas.

Kr. 45,00

59 CAPPUCINO

Dobbelt espresso med tæt og cremet skum af sødmælk, serveres i kop.

Kr. 45,00

62 ISKAFFE

Dobbelt espresso serveres i glas med mælk og isterninger.

Kr. 49,00

65 KAFFE CHOK

Espresso med varm chokolade serveres i glas og toppet med flødeskum.

Kr. 49,00

67 VARM CHOKOLADE

Varm chokolade med flødeskum serveres i glas.

Kr. 40,00

68 ISKAKAO

Kold cocio med vaniljeis og flødeskum.

Kr. 62,00



TILVALG

Sirup **Kr. 5,00**

Plantebaseret mælk **Kr. 5,00**



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 Aktie-bryggeriet 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 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.

SPRITZ

Aperol	Kr. 75,00
Hugo	Kr. 75,00
Sarti	Kr. 75,00
Limoncello	Kr. 75,00



**SPØRG
ENDELIG
EFTER
VORES
DRINKS
KORT**

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 skaldyrsretter eller en frugtdessert.
1/1 flaske kr. 499,-



HVIDVINE:

Sauvignon Blanc, Chile

En meget klassisk sauvignon blanc med noter af hyldebærblomst i duften. Perfekt til et glas i utide, kolde borde og ikke for tunge fiskeretter.
1/2 flaske kr. 169,-

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. 68,-
1/1 flaske kr. 269,-

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. 75,-
1/1 flaske kr. 299,-

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. 320,-

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. 349,-

Pinot gris

Hubert Beck. Vinen har en flot, gyl-den farve. I duften byder vinen på røgede toner med nuancer af citrus-frugter. I smagen finder man karakter af mandler, friske hasselnødder og eksotiske frugter.
1/1 flaske kr. 369,-



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.
1/2 flaske kr. 160,-

Shiraz, Australien

Denne vin er lavet på Shirazdruen. En kraftig vin med en smule sødme og toner af kirsebær.
Glas kr. 68,-
1/1 flaske kr. 269,-

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. 75,-
1/1 flaske kr. 299,-

Zinfandel, USA

By Scout
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. 339,-

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. 389,-

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. 379,-

ROSÉVIN:

Momento Rosa, Spanien

Duft af jordbær, hindbær og granatæble. Lavet på spaniens mest berømte rødvinstrue, tempranillo. Denne rosé er økologisk fremstillet og har en dejlig frisk smag.
Glas kr. 68,-
1/1 flaske kr. 269,-

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. 75,-
1/1 flaske kr. 299,-

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 oldermænd 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





Tønder. Missionshotellet Hebron.



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