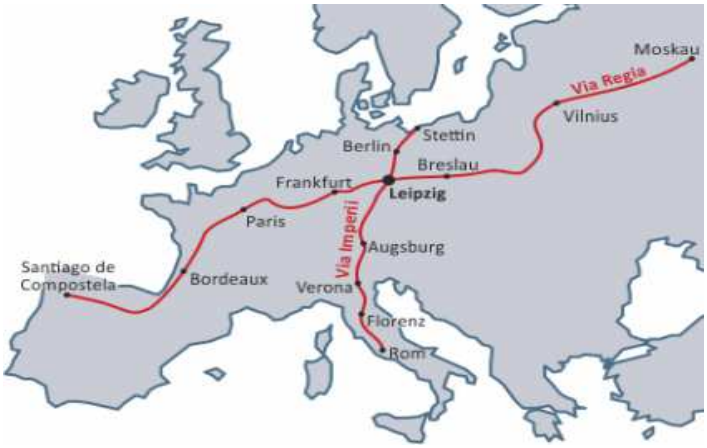
Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Food & Drinks

sächsisch & weltoffen



Hier in Leipzig kreuzten sich die beiden Handelsrouten Via Regia und Via Imperii. So trafen sich seit dem 12. Jahrhundert Händler, Handwerker und Reisende zu großen Marktveranstaltungen, worin die heutige Leipziger Messe ihren Ursprung hat. Wo man sich einst auf den großen Handelsstraßen Europas begegneten, kreuzen sich heute noch die Wege der Genüsse. Unsere Küche vereint traditionelle sächsische Kochkunst mit feinen Einflüssen aus den Ländern Portugal, Spanien, Frankreich, Belgien, Italien, Polen und Russland, die seit Jahrhunderten durch Leipzig miteinander verbunden sind.

„Wo Wege sich kreuzen, verbinden sich auch Geschmäcker."

Lieber Gast, in diesem Sinne heißen wir Sie an der alten Kreuzung von Via Regia und Via Imperii – im Herzen von Leipzig kulinarisch willkommen.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG:

Crémant brut od. rosé Bouvet-Ladubay 0,1l	6,50 €
Spritz nach Wahl	8,90 €
Spritz alkoholfrei	7,90 €

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

GRÜNE ERBSENSUPPE 8,50 €

roter Kaviar I Sprossensalat in Zitronenöl

Erbsen waren ein klassisches Vorratsgut reisender Kaufleute. Der edle Kaviar verweist auf Fernhandelskontakte bis in osteuropäische Flusslandschaften der Via Regia, während Zitronenöl mediterrane Einflüsse der Via Imperii symbolisiert.

TELLER MEDITERRANER VIELFALT 13,50 €

Zucchiniröllchen I gegrillter Radiccio I grüner Sesamspargel I mit Pernod gebeizter Lachs I Brotchips I Chilipopcorn I Buchenpilze

Ein Fest der Aromen inspiriert von den Märkten zwischen Leipzig, Venedig und Rom

BEILAGENSALAT 6,20 €

GROSSER SALATTELLER 11,90 €

mit gemischten Salaten der Saison,
Tomaten, Paprika, Gurken und feinen Körnern

wählen Sie Ihr Dressing:
Joghurt Dressing I Balsamico Dressing

Ein frischer Wegbegleiter für die Reisenden der Via Imperii, der Nord-Süd-Achse, die Gewürze, Öle und Essige aus fernen Ländern in unsere Küchen brachte.

+ Hähnchenbruststreifen	+ 6,50 €
+ Grillgemüse	+ 5,50 €

QUICHE 13,50 €

Birne I Blauschimmelkäse I Spinat

Diese Kombination vereint fruchtige Handelswaren aus westlichen Regionen mit würzigem Käse. Spinat und Backtraditionen gelangten über südliche Handelswege nach Mitteldeutschland.

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene und Zusatzstoffe liegt für Sie bereit.

Alle Preise inkl. MWST und Service.

Vegetarisches Gericht

Victor's
RESIDENZ-HOTELS
Food & Drinks

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

SÄCHSISCHES STEAK AU FOUR 22,50 €
(Schweinerückensteak mit Champignons, Hähnchenwürzfleisch und Käse überbacken)
Katoffelwedges I Salatbeilage
Ein kräftiges Mahl, das von den Wirtshäusern entlang der Via Regia erzählt – gewürzt mit Pfeffer und Paprika, die über die Handelswege ihren Weg nach Sachsen fanden.

RINDERHÜFTSTEAK 25,50 €
Ziegenquarkkeulchen I Schwarzbiermöhren I Röstzwiebeln
Rindfleisch steht für regionale Markttraditionen. Ziegenprodukte und Gewürze zeigen Einflüsse wandernder Händler, während Möhren als robustes Transportgemüse typisch für Fernrouten war.

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN 19,50 €
grüne Bohnen I Bratkartoffeln
Schlicht und ehrlich, aber veredelt durch ein feines Bohnenkraut und einen Hauch Zitronenpfeffer. Ein Gericht, das die Bodenständigkeit der sächsischen Küche mit den Aromen des Südens verbindet.

FISCH

GEBACKENES KABELJAUFILET 24,50 €
Speckstippe I Perlgraupen I Salbei I Kapern I Fenchelgemüse
Kabeljau war ein typischer Handelsfisch aus nördlichen Küstenregionen. Kapern, Fenchel und Salbei zeigen den Weg mediterrander Warenströme- ein kulinarisches Zusammentreffen beider Handelsachsen.

VEGETARISCH

BLÄTTERTEIGSTRUDEL 17,50 €
Aubergine I getr. Tomaten I Sonnblumenkernrisotto gegrillte Frühlingszwiebel I Joghurtdipp mit Tomate & Gurke
Blätterteigtraditionen und gefüllte Strudelgerichte spiegeln den Austausch zwischen osteuropäischen und südlichen Küchen wider.

DESSERTS

LEIPZIGER LERCHE hausgemacht 6,90 €
1 Kugel Eis nach Wahl
Ein süßes Wahrzeichen der Stadt gefüllt mit Aprikosenmarmelade und Marzipan.

RHABARBERPARFAIT 6,90 €
Früchte der Saison I Karamellsauce
Die fruchtige Frische regionaler Gärten ist ein stilvoller Abschluss Ihres Menüs.

PREMIUM EIS Kugel 1,50 €
Ein kleiner, kühler Gruß aus der Welt des italienischen Handels.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG WEISS:

2024 Pinot Grigio, trocken	0,2 l	8,80 €
Weingut De Stefani, I	0,75 l	27,50 €
2023 Chardonnay, trocken	0,2 l	8,80 €
Domaine Calmel&Joseph, Languedoc-Rousillon, F	0,75 l	27,50 €
2024 Silvaner, trocken	0,2 l	6,90 €
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut,D	0,75 l	21,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ROSÉ:

2025 Portugieser Weißherbst, halbtr.	0,2 l	7,50 €
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut,D	0,75 l	23,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ROT:

2020 Rioja Crianza, trocken	0,2 l	9,90 €
Bodegas Primicia, ES	0,75 l	32,00 €
2023 Primitivo, trocken	0,2 l	8,80 €
Chiave d'oro, Locorotondo, I	0,75l	27,50 €
2023 Malbec, trocken	0,2l	8,80 €
Domaine Calmel&Joseph Languedoc-Rousillon, F	0,75l	27,50 €
2022 Blauer Zweigelt, trocken	0,2l	8,80 €
Winzervereinigung Freyburg-Unstrut,D	0,75l	27,50 €

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene und Zusatzstoffe liegt für Sie bereit.

Alle Preise inkl. MWST und Service.

Vegetarisches Gericht