



Victor's
**FINE
DINING**
BY CHRISTIAN BAU

Kulinarik-Hotspot



Victor's

FINE
DINING

BY CHRISTIAN BAU

VON PARIS BIS TOKYO.

FROM PARIS TO TOKYO.

DE PARIS À TOKYO

VICTOR'S FINE DINING
BY CHRISTIAN BAU

*Japanese Sea – Amber Jack mit
Meereskräutern & Meeresfrüchten*

*Japanese Sea – Amberjack with
sea herbs and seafood*

*Japanese Sea – Sériole aux
herbes et fruits de mer*

„Meine Küche ist klassisch grundiert und fernöstlich inspiriert, sie verbindet französische Produkte mit den Geschmackswelten und Techniken Japans. So entsteht eine unverwechselbare Handschrift, so entsteht mein ganz eigener Stil: der bau.stil. Sein Fundament ist kompromisslose – im Wortsinne: kompromisslose! – Produktqualität im Respekt vor den Jahreszeiten und der Natur. Traditionen sind mir wichtig, das Ansprechen aller Sinne im Geist des traditionellen ‚Kaiseki‘ die Intention meiner Menüs. Perfektion ist das unerreichbare Ziel – die Zufriedenheit der Gäste entscheidend. Dafür arbeiten wir hart und voll Dankbarkeit.“

PHILOSOPHIE



„My cuisine is classically primed and inspired by the Far East. It combines French products with the taste worlds and techniques of Japan. The result is an unmistakable signature, my very own style: bau.stil. The foundation is uncompromising – quite literally: without compromise! Product quality with respect for the seasons and for nature. Traditions are important to me, appealing to all the senses in the spirit of the traditional „kaiseki“ the intention of my menus. Perfection is the unattainable goal – the satisfaction of the guests is decisive. We work hard and full of gratitude for this.“

« Ma cuisine est classique et inspirée de l'Extrême-Orient, elle associe des produits français aux saveurs et techniques japonaises. C'est ainsi que naît un style inimitable, mon propre style : le bau.stil. Mon style repose sur une qualité de produit sans compromis (littéralement, sans compromis !) et respecte les saisons et la nature. Les traditions sont importantes pour moi, mes menus font intentionnellement appel à tous les sens dans l'esprit de la cuisine « kaiseki » traditionnelle. La perfection est un objectif irréalisable, la satisfaction des clients est essentielle. Pour cela, nous travaillons dur et avec une grande reconnaissance. »

Blauer Hummer mit Karotte & Maracuja

Blue lobster with carrot & passion fruit

*Homard bleu à la carotte et au
maracuja (fruit de la passion)*



„WIR WOLLEN GÄSTE MIT UNSERER
ARBEIT GLÜCKLICH MACHEN“

„WE WANT TO MAKE GUESTS HAPPY
WITH OUR WORK“

« NOUS SOUHAITONS
RENDRE LES CLIENTS HEUREUX
PAR NOTRE TRAVAIL »

CHRISTIAN BAU

„DO THINGS WITH PASSION
OR NOT AT ALL“



*Tajima-Wagyu (Australien) mit Ratatouille,
Black Garlic & Tsuyu-Soy*

*Tajima Wagyu (Australia) with ratatouille,
black garlic & tsuyu-soy*

*Pièce de bœuf Tajima-Wagyu (Australie),
ratatouille, ail noir et tsuyu-soy*



„MACH' DINGE MIT LEIDENSCHAFT
ODER GAR NICHT“

« FAITES LES CHOSES AVEC PASSION
OU NE LES FAITES PAS DU TOUT »

*Gin Tonic – Dessert aus Gurke,
Limone & Gin Tonic*

*Gin and Tonic – Dessert made of cucumber,
lime & gin and tonic*

*Gin Tonic – Dessert à base de concombre,
de citron vert et de gin tonic*



„NUR DIE WELTWEIT ALLER-
BESTEN ZUTATEN SIND GERADE
GUT GENUG“

„ONLY THE WORLD'S VERY
BEST INGREDIENTS ARE JUST
GOOD ENOUGH“

« SEULS LES MEILLEURS
INGRÉDIENTS DU MONDE SONT TOUT
JUSTE ASSEZ BONS »

CB

Sie wollen nicht nur ein fantastisches Menü genießen, sondern vielleicht sogar auch dem Chef persönlich begegnen? Aus erster Hand erfahren, wie Ihr Dessert entstanden ist oder woher die Produkte dafür stammen? Dann sollten Sie in privaterer Atmosphäre an unserem Chef's Table Platz nehmen und den Abend ganz in der Nähe der Cuisiniers verbringen.

CHEF'S TABLE

As well as enjoying a fabulous meal, would you perhaps also like to meet the chef in person? To learn first-hand how your dessert came into being or where the ingredients used for it came from? Then you should take a seat in the more private atmosphere of our Chef's Table and spend the evening in close proximity with the chef.

Vous souhaitez déguster un menu fantastique et peut-être même rencontrer le chef en personne ? Vous voulez découvrir par vous-même comment votre dessert a été créé ou d'où viennent les produits qui le composent ? Alors, prenez place à Chef's Table dans une atmosphère plus intime et passez la soirée tout près des cuisiniers.

„NEUE GESCHMACKSWELTEN
ZU ERFINDEN AUS DEN BESTEN
PRODUKTEN DER WELT, DAS IST
UNSER LEBEN“

„INVENTING NEW WORLDS OF TASTE
FROM THE BEST PRODUCTS IN THE
WORLD IS OUR LIFE“

« INVENTER DE NOUVEAUX UNIVERS
GUSTATIFS À PARTIR DES MEILLEURS
PRODUITS DU MONDE, C'EST NOTRE
VIE »

CB





Exotische Früchte

Exotic fruits

Fruits exotiques

AWARDS

AUSZEICHNUNGEN

AWARDS

DISTINCTIONS

(Auswahl, Selection, Sélection)

3 Michelin-Sterne (seit 2005)

5 rote Hauben im Gault&Millau

Bundesverdienstkreuz (2018)

Japanese Cuisine Goodwill
Ambassador (2019)

10+ Gusto-Pfannen

5 Hauben im Großen Restaurant
& Hotel Guide

5 F in DER FEINSCHMECKER

5 Kochlöffel im Schlemmer Atlas

5 Varta-Diamanten

„AUF MEINEN REISEN LASSE ICH MICH
IMMER VON LÄNDERN, LEUTEN UND
KULTUREN INSPIRIEREN.“

„I AM ALWAYS INSPIRED BY
COUNTRIES, PEOPLE AND CULTURES
ON MY TRAVELS.“

« DANS MES VOYAGES, JE M'INSPIRE
TOUJOURS DES PAYS, DES GENS ET
DES CULTURES. »

CB



*bau.stein | Asian Flavors –
Pan Dan & exotische Früchte*

*bau.stein | Asian Flavours –
Pan Dan & exotic fruits*

*bau.stein | Saveurs asiatiques –
Pandan (herbe aromatique asiatique)
et fruits exotiques*

OPENING HOURS

Thursdays to Sundays from 7 to 0 p.m.,
orders taken from 7 to 8:30 p.m.
Saturday and Sunday from 12 to 4 p.m.,
orders taken from 12 to 1 p.m.

CLOSED

Monday, Tuesday and Wednesday.

HOLIDAY

2 weeks in January, 2 weeks in May,
2 weeks in September

HEURES D'OUVERTURE

Du jeudi au dimanche de 19 à 0h,
prise de commandes de 19 à 20.30h .
Samedi et dimanche de 12 à 16h,
prise de commandes de 12 à 13h.

FERMÉ

Lundi, mardi et mercredi.

VACANCES

2 semaines en janvier, 2 semaines en mai,
2 semaines en septembre



LET'S DO THIS

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Sonntag 19 bis 0 Uhr,
Bestellannahme 19 bis 20.30 Uhr.
Samstag und Sonntag 12 bis 16 Uhr,
Bestellannahme 12 bis 13 Uhr.

RUHETAGE

Montag, Dienstag und Mittwoch.

KREATIVPAUSEN

2 Wochen im Januar, 2 Wochen im Mai,
2 Wochen im September

Aktuelle Infos finden Sie auch auf Facebook!





Victor's
**FINE
DINING**
BY CHRISTIAN BAU

Victor's FINE DINING

by Christian Bau im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
Schloßstraße 27-29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel
Telefon +49 6866 79-118 · info@victors-fine-dining.de

www.victors-fine-dining.de

Gemälde: www.christiandavelter.com

Fotos: Lukas Kirchgasser