

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

APERITIFS 5cl

Martini ^F bianco oder rosso	8,90
Sherry Sandeman ^F	9,50
Sherry Tio Pepe ^F	9,50
Port „Tawny“ Sandeman ^F	9,50
Pernod ^F	9,80
Pastis ^F	10,40
Rozes 10 years Infanta Isabel	13,40

PRE-DINNER DRINKS

Bellini	9,70
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	9,70
Erdbeermark, Prosecco	
Campari ^F Soda	10,00
Campari ^F Orange	11,90
Americano	10,70
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Negroni	10,70
Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F , Soda	
Veneziano	10,90
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Aperol ^F Prosecco	10,90
Aperol Sour	11,30
Aperol ^F , Zitronensaft, Zucker	
San Bitter ^F	4,90
- alkoholfrei -	

^F mit Farbstoff

CHAMPAGNER · PROSECCO 0,1 l

Moët & Chandon Brut Impérial	14,00
Prosecco Gancia	7,20

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	15,80
Champagner, Crème de Cassis ^F	
Champagner Cocktail	16,50
Champagner, Angostura ^F , Zucker	
Moulin Rouge	15,50
Champagner, Gin, Grenadine ^F , Apricot Brandy ^F , Zitronensaft	

CRÉMANT COCKTAILS

Rosemarie	10,30
Wodka, Crémant, Grand Marnier ^F , Ananassaft, Rosmarin	
Mimosa	10,00
Crémant, Orangensaft	
French 75	11,70
Crémant, Gin, Grenadine ^F , Zitronensaft	
Flamingo	11,40
Crémant, Aperol ^F , Orangensaft	
Margarete Rose	11,40
Crémant, Campari ^F	
Crémant Cocktail	12,20
Crémant, Brandy, Angostura ^F , Orangenscheibe, Zucker	
Bayerischer Hof Spezial	11,80
Crémant, Williamsbirne, Grenadine ^F	
Tropical Champagne	11,80
Crémant, Rum, Zitronensaft, Maracujasirup ^F	
Flying	12,60
Crémant, Gin, Triple Sec, Zitronensaft	
Prince of Wales	12,80
Crémant, Brandy, Triple Sec, Angostura ^F	

^F mit Farbstoff

WODKA DRINKS

White Russian	9,80
Wodka, Kahlua ^F , Sahne	
Basil	10,40
Wodka, Ananassaft, Lime Juice, Zitrone, Basilikum	
Wodka Martini	10,40
Wodka, Noilly Prat, Olive	
Wodka Gimlet	10,80
Wodka, Limette, Lime Juice	
Cosmopolitan	10,80
Wodka, Cointreau ^F , Limette, Preiselbeersaft	
Swimming Pool	10,90
Wodka, white Rum, Blue Curaçao ^F , Kokos Sahne, Ananassaft	
Touchdown	10,90
Wodka, Apricot Brandy ^F , Zitronen-, Ananassaft, Grenadine ^F	
Bloody Mary	11,80
Wodka, Tabasco, Worcestershiresauce, Gewürze, Tomatensaft	
Wodka Sour	11,30
Wodka, Zitronensaft, Zucker	
Sex on the beach	12,00
Wodka, Pfirsichlikör ^F , Amaretto ^F , Zitronen-, Ananas-, Preiselbeersaft	

TEQUILA DRINKS

Margarita	12,00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	
Margarita mit Frucht	12,20
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Tequila Sunrise	12,20
Tequila, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine ^F	
Latin Lover	12,20
Tequila, Cachaça, Lime Juice, Zitronen-, Ananassaft	
Pisco Sour	12,20
Pisco Control, Eiweiß, Zitrone, Zucker	

^F mit Farbstoff, ¹ koffeinhaltig

RUM DRINKS

Daiquiri	10,00
White Rum, Zitronensaft, Zucker	
Daiquiri mit Frucht	11,40
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Erdbeer Colada	12,50
White Rum, Myers's Rum, Cointreau ^F	
Erdbeermark, -sirup ^F , Kokossirup ^F , Ananassaft, Sahne	
Mojito	10,90
White Rum, Limone, brauner Zucker, Minze, Soda	
Pina Colada	11,80
Dark Rum, white Rum, Kokos, Ananassaft	
Planters Punch	11,90
Dark Rum, Zitronensaft, Grenadine ^F , Ananassaft	
Long Island Ice Tea	12,90
White Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Lime Juice Zitronensaft, Coca Cola ^{F 1}	

WHISKY DRINKS

Southern Comfort Sour	11,80
Southern Comfort ^F , Zitronensaft, Zucker	
Manhattan	10,60
Canadian Whisky, Vermouth ^F rosso, Lillet blanc*, Angostura ^F	
Malt mal anders	12,50
Glenfiddich 12 Jahre, Karamellsirup ^F , Mango-, Zitronensaft	
Old Fashioned	10,90
Bourbon, Angostura ^F , Früchte, Zucker	
Rusty Nail	11,80
Drambuie ^F , Scotch Whisky	
Whisky Sour	11,30
Wodka, Zitronensaft, Zucker	
Mint Julep	12,90
Bourbon, Soda, Zucker, Minze	

^F mit Farbstoff, ¹ koffeinhaltig, * chininhaltig

GIN DRINKS

Martini Cocktail Gin, Noilly Prat ^F , Olive	10,90
Mizner's Dream Gin, Pfirsichlikör ^F , Orangensaft, Grenadine ^F , Zitrone	10,90
Bombay Crushed Bombay Sapphire, Rohrzucker, Kumquat, Lime Juice	11,50
Gin Gimlet Gin, Limette, Lime Juice	10,50
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	11,50
Raffles Sling Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine ^F	11,50
Singapore Sling Gin, Cherry Brandy ^F , Angostura ^F Zitronensaft, Grenadine ^F , Soda	11,50
Pimm's Cup Pimm's No.1 ^F , Gurke, Orange, Zitrone, Ginger Ale ^F	12,40

AFTER DINNER DRINKS

Alexander Brandy, Crème de Cacao ^F , Sahne	9,80
The Nudge Galliano ^F , Amaretto ^F , Sahne	11,80
White Cloud Wodka, Sahne, Kokos, Crème de Cacao ^F	10,80
Sidecar Brandy, Triple Sec, Zitronensaft	10,60

^F mit Farbstoff

CAIPIRINHAS

Caipirinha	10,90
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	11,40
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracuja	
Caipiroska	11,40
Wodka, Limetten, Rohrzucker	
Caipirol	10,90
Aperol ^F , Lime Juice, brauner Zucker, Limetten	

LONG DRINKS

Wodka Cranberry	10,90
Wodka, Preiselbeersaft	
Screw Driver	11,60
Wodka, Orangensaft	
Gin Tonic / Lemon	11,90
Gordon's Gin, Tonic* oder Bitter Lemon*	
... wahlweise auch mit Bombay Sapphire Gin	
Blue Tonic	12,90
The London Gin, Tonic*	
Wodka Tonic / Lemon	11,90
Moskovskaya, Tonic* oder Bitter Lemon*	
Southern Ginger	11,90
Southern Comfort ^F , Ginger Ale ^F	
Cuba Libre	11,90
White Rum, Coca Cola ^{F1} , Limone	
Bacardi Coke	11,90
Brauner Bacardi Rum 8 years, Coca Cola ^{F1} , Limone	
Havana Coke	11,90
Havana Club 7 years, Coca Cola ^{F1}	
Jackie Coke	12,90
Jack Daniels, Coca Cola ^{F1}	
Wodka Red Bull	13,00
Wodka, Red Bull ^{12F}	

^F mit Farbstoff, * chininhaltig, ¹ koffeinhaltig, ² taurinhaltig

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	9,60
Orangina, Ananassaft, Lime Juice, Rohrzucker Minze, Limette	
Tropicana	9,60
Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Big Boss	9,60
Tonic*, Angostura ^F , Ahornsirup, Lime Juice, Limette	
Coconut Kiss	9,60
Kokos, Ananas-, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	9,60
Ginger Ale ^F , Limette, Rohrzucker	
Orange Crushed	9,60
Kumquat, Rohrzucker, Lime Juice wahlweise mit Ginger Ale ^F oder Orangina	
Paradise Punch	9,60
Mandelsirup ^F , Orangen-, Grapefruit-, Preiselbeersaft	

MINERALWASSER 0,25 l

Teinacher Mineralwasser	5,40
Evian	5,60
San Pellegrino	5,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola ^{F1}	5,40
Coca Cola light ^{F1}	5,40
Schweppes Tonic Water*	5,40
Schweppes Bitter Lemon*	5,40
Schweppes Ginger Ale ^F	5,40
Red Bull ^{12F}	0,25 l 6,20

^F mit Farbstoff, * chininhaltig, ¹ koffeinhaltig, ² taurinhaltig

WODKA

	4cl
Moskovskaya	9,70
Stolichnaya Elit	16,50
- Russland -	
Absolut	9,70
- Schweden -	
Smirnoff Red Label	9,70
- Amerika -	
Finlandia	9,70
- Finnland -	
Belvedere	12,00
- Polen -	
Grey Goose	12,00
- Frankreich -	

GIN

Gordon's	10,30
Tanqueray	10,30
Bombay Sapphire	10,30
Tanqueray No. Ten	12,00
Hendrick's	12,00
The London Gin / Original Blue	13,00

TEQUILA

Tequila Olmeca Gold	10,20
Jose Cuervo white	10,20
Tequila 1800 Reserva Antiqua	12,00
Patrón Silver	15,50

RUM

Bacardi light Rum	10,20
Bacardi brauner Rum 8 years	10,90
- Bahamas -	
Havana Club 3 years	9,50
Havana Club 7 years	10,50
- Cuba -	
Mount Gay Eclipse Rum	12,40
- Barbados -	
Myers's Rum	9,50
Appleton 21 years	17,00
- Jamaica -	
Ron Zacapa 23 years	16,50
- Guatemala -	

AQUAVIT	4cl
Linie Aquavit	10,80

OBSTBRÄNDE

Grappa di Brunello, Altesino	13,00
Grappa Tignanello	13,50
Mirabellenbrand -Lantenhammer-	13,00
Williamine Morand	14,00

BITTERS

Underberg 2 cl	6,50
Fernet Branca	9,70
Fernet Menta	9,70
Ramazotti	9,70
Averna	9,70
Jägermeister	8,70

SCOTCH

Cutty Sark	9,90
Dewar's White Label	9,90
J & B Rare	9,90
Johnnie Walker Red Label	10,20
Haig's Dimple 12 years	10,60
Ballantines 12 years	11,50
Johnnie Walker Black Label	11,50
Chivas Regal 12 years	12,40
Johnnie Walker Blue Label	29,50

CANADIAN

Canadian Club	10,90
Crown Royal	12,80

BOURBON

4cl

Jim Beam	10,30
Four Roses	10,30
Old Grand Dad	10,80
Jack Daniel's	11,90
Wild Turkey	12,80
Maker's Mark	12,80

MALT

Glenfiddich Special Reserve Single Malt, 40%	11,30
Glenmorangie 10 years Single Highland Malt, 40%	12,00
Aberlour Glenlivet 10 years Single Highland Malt, 40%	12,30
Laphroaig 10 years Isle of Islay, 40%	13,00
Talisker 10 years Isle of Sky, 45,8%	14,50
Macallan Fine Oak 12 years Single Highland Malt, 40%	16,00
Lagavulin 16 years Isle of Islay, 43%	20,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Rare Malt, 43%	23,00
Glenfiddich 30 years Single Highland Malt, 40%	35,00

IRISH

Tullamore Dew	10,30
John Jameson	10,30
Bushmills Black Bush	13,30

COGNAC

4cl

Courvoisier V.S.O.P.	11,40
Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe	11,80
Hennessy Fine de Cognac	11,80
Martell Médaillon V.S.O.P.	11,80
Rémy Martin V.S.O.P.	12,40
Martell Cordon Bleu	19,00
Hine Antique	23,00
Très Rare Fine Champagne	

ARMAGNAC

Comtal V.S.	10,20
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	10,80
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	10,50
Etichetta Nera 38%	
Carlos Primero	11,50
40%	

LIKÖRE^F

Baileys Irish Cream	9,90
Amaretto Disaronno	9,90
Cointreau	9,90
Drambuie	10,90
Grand Marnier Cordon Rouge	10,90
Southern Comfort	10,90
Kahlua	10,90
Absinth 66	13,50

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS aus dem chinesischen Ofen	8,90
CRAB RANGOON Krabben-Mousse in knusprigem Teig	9,40
TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen auf gerösteten Weißbrotscheiben	12,80
FRIED PRAWNS Gebackene Riesengarnelen	16,30
PRAWNS MIMOSA Riesengarnelen mit unserer Trader Vic's Butter überbacken	16,30
ALMOND DUCK Glasiertes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	12,90
CHICKEN WINGS Knusprige Hähnchenflügel	8,40
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käseballchen	8,70
TRADER VIC'S PANKO Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert	9,80
THAI SATAY Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken	9,80
EGG ROLL Unsere hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse-, Schinken- und Hühnerbruststreifen	8,70
FRIED WON TON Gebackene polynesishe Nudeltaschen	8,70
SPRING ROLLS Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce	9,40
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Spareribs, Crab Rangoon Riesengarnelen und Schweinefleisch mit Sesam	16,20

NIGHT CLUB SNACKS

- | | |
|---|-------|
| CHICKEN CHOW-MEIN | 16,50 |
| Hühnerbrust mit schwarzen Pilzen, Bambus Sprossen, Chinakohl und grünem Spargel im knusprigen Nudelkörbchen | |
| WÜRZIGES STEAK-SANDWICH | 23,00 |
| mit gebackenen Kartoffelecken und Trader Vic's Salat | |

TRADER VIC'S SALAD

- | | |
|--|-------|
| GREEN GODDESS | 10,50 |
| Gemischte Blattsalate mit Hühnerbruststreifen | |
| CAESARS' SALAD | 9,80 |
| Grüner Salat mit Sardellen, Parmesan und Weißbrotwürfeln | |

POLYNESISISCHE SUPPEN

- | | |
|--|------|
| WON TON SOUP | 8,50 |
| Klare Hühnerbrühe mit gefüllten Nudeltaschen | |
| TOM KHA GAI | 9,50 |
| Kokosnussmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer Zitronengras und Austernpilzen | |
| PEKING SOUP | 9,20 |
| Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi Crabmeat und Shiitake-Pilzen | |



DIM SUM

Sechs Dim Sum gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen Dampfkörbchen gegart mit zweierlei Dip-Saucen

12,80

DESSERTS

- | | |
|--|-------|
| KOKOSNUSS EISCREME | 7,80 |
| BANANA FRITTERS | 8,50 |
| Gebackene Bananen mit Honig, Zitronen-, Rumsauce dazu Vanille-Eiscreme | |
| ROYAL TROPICAL FRUIT | 14,80 |
| Tropische Früchte auf gestoßenem Eis | |

Küche täglich bis 02.45 Uhr

WEISSWEINE 0,2 l

2009er LOMBARDEI	Lugana S.Onorata Visconti	10,80
2009er MOSEL	Fritz Haag Riesling Qualitätswein trocken Weingut Fritz Haag	10,50
2010er SÜDAFRIKA	Diemersdal Sauvignon Blanc Wine of Origin Durbanville	11,80

ROSÉWEINE 0,2 l

2009er GASCOGNE	Domaine de Millet Vin de Pays des Côtes de Gascogne Domaine de Millet	10,00
2009er LOIRE	Sancerre Rosé „La Grange Dimière“ Jean Max Roger, Bué-en-Sancerre	12,80

ROTWEINE 0,2 l

2006er PIEMONTE	Barbera d'Asti Superiore „Camparó“ Cascina La Ghersa, Moasca	11,40
2008er CHILE	Errazuriz Merlot Curicó Valley, Errazuriz Estate	11,80
2006er AUSTRALIEN	Possums Vineyard Shiraz John Possingham & Carol Summers McLaren Vale	15,50

WEISSWEINE 0,75 l

2009er VENETIEN	Custoza „Val dei Molini“ Cantina di Custoza	31,50
2009er RHEINHESSEN	Bermersheimer Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Geil's Sekt und Weingut Rudolf Geil	39,00
2009er MOSEL	Fritz Haag Riesling Qualitätswein trocken Weingut Fritz Haag	41,50

2009er NAHE	Tesch Riesling Unplugged Kabinett trocken Weingut Tesch, Langenlonsheim	42,50
2009er PIEMONTE	Gavi di Gavi „Terranuova“ La Giustiniana	48,00
2009er FRIAUL	Pinot Grigio Mongris Collio Marco Felluga	51,00
2007er BURGUND	Chablis Premier Cru „Vau de Vey“ Domaine de l'Églantière, Jean Durup	72,00

ROSÉWEINE 0,75 l

2009er LOIRE	Sancerre Rosé „La Grange Dimière“ Jean-Max Roger, Bué-en-Sancerre	52,50
2009er GASCOGNE	Domaine de Millet Vin de Pays des Côtes de Gascogne Domaine de Millet	32,50

ROTWEINE 0,75 l

2008er RHÔNE	Côtes du Rhône Villages Le Chêne Noir Cave de Cairanne	36,00
2008er TOSKANA	Chianti Fattoria Monsanto, Barberino	40,00
2007er BORDEAUX	Dourthe N° 1 Vins et Vignobles Dourthe	46,00
2008er BURGUND	Pinot Noir Maison Louis Latour	48,00
2006er AUSTRALIEN	Caves Road Shiraz Bool Lagoon Vineyards, Limestone Coast, Ben Tidswell	46,00
2008er CHILE	Errazuriz Merlot Curicó Valley, Errazuriz Estate	47,00

Weitere Weine finden Sie in unserer ausführlichen Weinkarte.

– Jahrgangsänderungen vorbehalten –

CHAMPAGNER 0,75 l

Mumm Cordon Rouge Brut		92,50
Taittinger Brut Réserve		107,00
Moët & Chandon Brut Impérial		107,00
Moët & Chandon Brut Impérial „R“ de Ruinart	0,375 l	61,00 111,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut		107,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		135,00
Louis Roederer Brut Premier		122,00
Veuve Clicquot Brut		113,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	65,00
Ruinart Rosé		141,00
Laurent Perrier Rosé		163,00
Krug Grande Cuvée		263,00
Krug Rosé		443,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER 0,75 l

2002er	Veuve Clicquot Vintage	148,00
2004er	Veuve Clicquot Rosé Vintage	153,00
1998er	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	298,00
1998er	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut	223,00
2000er	Cuvée Dom Pérignon	233,00
2002er	Louis Roederer Brut Cristal	263,00
2000er	Taittinger Comtes de Champagne Rosé	413,00
1990er	Krug Vintage	353,00
1998er	Cuvée Dom Pérignon Rosé	523,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT 0,2 l

Henkell Pikkolo	17,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt	19,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut	34,00

MAGNUM · DOPPELMAGNUM METHUSALEM

Piper Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	223,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	233,00
Moët & Chandon Brut Impérial Cuvée Dom Pérignon	1,5 l	228,00
mit Jahrgang Magnum	1,5 l	543,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	478,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	953,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		37,50
Henkell trocken		38,00
Prosecco Gancia		46,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		47,50
Crémant de Loire „Saphir“ Brut Vintage		
Bouvet-Ladubay		47,50
Schlumberger Sekt Brut		58,00
Fürst von Metternich rosé		49,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	31,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	71,00

JAHRGANGS-SEKT 0,75 l

2007er Geheimrat „J“ Rheingau Riesling Brut		71,00
--	--	-------

– Jahrgangsänderungen vorbehalten –

IHRE PERSÖNLICHE FLASCHE

Ein ganz besonderer Service. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Flasche bis zu 12 Monate in Ihrem persönlichen Safe kostenfrei aufzubewahren. Bei Ihrem nächsten Night Club Besuch servieren wir Ihnen diese gerne an den Bars oder am Tisch.

WODKA		0,7 l
Smirnoff Red Label		110,00
- Amerika -		
Grey Goose		135,00
- Frankreich -		
Belvedere		145,00
- Polen -		
Absolut	0,5 l	80,00
- Schweden -		
Moskovskaya	0,5 l	80,00
- Russland -		

GIN

Gordon's		105,00
Tanqueray		120,00
Bombay Sapphire		115,00
Hendrick's		130,00
Tanqueray No. Ten		130,00
The London Gin / Original Blue		140,00

COGNAC

Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe		135,00
Rémy Martin V.S.O.P.		135,00
Hennessy Fine de Cognac		145,00

RUM

Myers's Rum		99,50
- Jamaica -		
Havana Club 3 years		95,00
Havana Club 7 years		105,00
- Cuba -		
Bacardi light Rum		99,50
Bacardi brauner Rum 8 years		110,00
- Bahamas -		

WHISKYS · SCOTCH 0,7 l

Ballantines	105,00
Johnnie Walker Red Label	110,00
Johnnie Walker Red Label	0,375 l 60,00
Haig's Dimple 12 years	130,00
Johnnie Walker Black Label 12 years	140,00
Chivas Regal 12 years	142,50

BOURBON

Jim Beam	105,00
Four Roses	125,00
Jack Daniel's	135,00
Maker's Mark	145,00

MALT

Glenfiddich Pure Single Highland Malt, 40%	125,00
Aberlour Glenlivet 10 years Single Highland Malt, 40%	140,00
Glenmorangie 10 years Single Highland Malt, 40%	135,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Rare Malt, 43%	230,00

CANADIAN

Canadian Club	108,00
Crown Royal	108,00

– Alle Preise sind Inklusivpreise in € –

Butt/315/13.08.2010



BAYERISCHER HOF

DAS WELTBEKANNTE LUXUSHOTEL IM HERZEN DER STADT
SEIT 1897 IM BESITZ DER FAMILIE VOLKHARDT

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS

ATELIER

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit raffinierter saisonaler Cuisine mit regionalen und internationalen Einflüssen sowie höchstem Anspruch an Produktqualität und -verarbeitung.

Ausgezeichnet mit 17 Punkten im Gault Millau.

Geöffnet Dienstag bis Samstag von 18.00 bis 24.00 Uhr. Feiertags geschlossen.

A landmark in fine dining and exclusive cuisine. Our team presents sophisticated and rigorously seasonal cuisine, regional and international-influenced, from a who's who of top purveyors. Awarded with 17 points at Gault Millau.

Open Tuesday till Saturday from 6.00 pm to 12.00 pm. Closed on public holidays.

GARDEN MIT TERRASSE

Genießen Sie bewährte Klassiker und zeitgenössisch interpretierte Küche unter feinsten Abstimmung der Zutaten. Der hohe Wintergarten erinnert an ein Künstleratelier. In den Sommermonaten lockt die gemütliche Atmosphäre auf der Terrasse. Ausgezeichnet mit 15 Punkten im Gault Millau.

Geöffnet täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr.

Classic creations and contemporary interpreted cuisine awaits you. The winter garden gives impressions of an artist's studio. Enjoy the appealing atmosphere of the terrace during summer. Awarded with 15 points at Gault Millau.

Open daily from 12.00 am to 3.00 pm and 6.00 pm to 12.00 pm.

Unsere neuen Restaurants Atelier und Garden wurden vom belgischen Innendesigner und Kunstsammler Axel Vervoordt gestaltet. Ihre spannende Architektur erinnert an ein Künstleratelier.

Our new restaurants Atelier and Garden are a project by Belgian interior designer and art collector Axel Vervoordt. Their architecture is reminiscent of an artist's studio.

TRADER VIC'S

Lassen Sie sich verzaubern von unseren Cocktails und Gerichten aus der Südsee, von den polynesischen Inseln bis zum panasiatischen Raum. Die Original-Rezepturen werden in unserer Wok-Küche von asiatischen Köchen zubereitet. Cocktail Lounge mit 2 Bars, idealer Treffpunkt, um den Abend zu beginnen oder entspannt ausklingen zu lassen.

Geöffnet täglich von 17.00 bis 3.00 Uhr.

The "Original" – for more than 30 years. The world famous Polynesian restaurant with cocktail lounge and 2 bars. Exotic cocktails and Polynesian and Asian specialties from the Wok and the Chinese oven.

Open daily from 5.00 pm to 3.00 am.

BLUE SPA LOUNGE & BAR

Erleben Sie den faszinierenden Blick über die Dächer Münchens.

Freuen Sie sich auf leichte Kreationen aus der Spa Küche, erfrischende Cocktails und Wellness-Drinks. Besondere Highlights sind unser Barbecue während der Sommermonate und die Eisbar zur Winterzeit auf der Blue Spa Terrasse.

Geöffnet täglich von 8.00 bis 22.30 Uhr (bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr).

Enjoy the breathtaking view over the roofs of Munich.

We offer a wide choice of light creations from our Spa cuisine as well refreshing cocktails and wellness drinks. Exclusive highlights at our Blue Spa terrace are the barbecue during summer and the ice bar in the winter season.

Open daily from 8.00 am to 10.30 pm (until midnight, weather permitting).

PALAIS KELLER

Bayerischer Bierkeller mit traditionellen Schmankerln. Geöffnet täglich von 10.00 bis 1.00 Uhr.
Bavarian beer cellar serving traditional specialties. Open daily from 10.00 am to 1.00 am.