

LIEBE GÄSTE,
HERZLICH WILLKOMMEN
IM BAYERISCHEN HOF

KAFFEE

Kännchen Kaffee	8,20
Kännchen Kaffee HAG	8,20
Glas Latte Macchiato	6,30
Tasse Espresso	5,00
Tasse Cappuccino	5,70
Irish Coffee	14,80
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	9,50

SCHOKOLADE UND MILCH

Kännchen Schokolade mit Sahne	8,50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	10,00
Glas kalte Milch	4,90
Kännchen heiße Milch	5,30

UNSERE HOFKONDITOREI VERWÖHNT
SIE MIT EINER AUSWAHL VON ...

Portion Teegebäck	9,50
Kuchen	6,20
Torten	7,50
und unserer Bayerischer Hof Torte eine Kreation aus Haselnuss und feinsten Praliné-Mandel-Crème, überzogen mit edler Schokolade	8,50
Portion Schlagsahne	1,80

...AN UNSEREM KUCHENBUFFET.

RONNEFELDT-TEE

Assam Bari

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

Kännchen

8,20

Darjeeling Spring

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya
Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Kännchen

8,20

Earl Grey

Vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte
Ziehzeit 3-4 Min

8,20

Green Leaf

Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

8,20

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

8,20

Morgentau

Aromatisierter Grüntee – eine faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack
Ziehzeit 2-3 Minuten

8,20

Darjeeling Summer Gold

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus
Ziehzeit 3-4 Min

8,20

Alle Teesorten werden mit Kandis, frischem Zitronensaft und Milch serviert.

RONNEFELDT-TEE

Jasmine Gold

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Kännchen

8,20

Fruity Camomille

Ein angenehmer und wohltuender
Kräutertee kombiniert mit der leichten Süße
von Orangenblüten
Ziehzeit 5-8 Minuten

8,20

Verveine

Die erfrischende Verbene entfaltet
eine zarte Zitrusnote
Ziehzeit 5-8 Minuten

8,20

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze
mit neuer Frischedimension durch Zitronengras
Ziehzeit 5-8 Minuten

8,20

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit
cremig-sanftem Vanillearoma und dem
Geschmack reifer Orangen
Ziehzeit 5-8 Minuten

Kännchen

8,20

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit
Erdbeer-Himbeergeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

8,20

Lemon Fresh

Ein herrlich fruchtiger und erfrischender
Früchtetee mit Zitrusgeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

8,20

Frischer Ingwer Tee

8,20

Alle Teesorten werden mit Kandis, frischem Zitronensaft und Milch serviert.

KLEINE SALONSPEISEKARTE

Hausgemachte Pita mit Humus, Burrata und Pesto	24,50
Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten mit knusprigen Brotcroûtons	16,00
Klare Hühnerbrühe mit Mie-Nudeln und Frühlingslauch	14,00
Caesar Salad Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	19,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen	26,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	32,00
Beef Tatar mit geröstetem Malzbaguette	29,50
Dreierlei Bruschetta wahlweise mit Tomate, luftgetrocknetem Schinken, karamellisiertem Ziegenkäse oder Avocado mit Mangochutney	16,50
Warmer Schinken-Käse-Toast ^{2/3}	15,80
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	22,50
Bayerischer Hof Burger Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce ² dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	23,50
<i>falk's</i> Veganer Wrap mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebel und Gurke	18,50
Blattsalate der Saison mit gebratener Avocado	20,50
Vegane Detox Bowl Bulgur, Babypinat, Kohlrabi, Edamame, Staudensellerie, Miso	21,50

HAUPTGERICHTE

Penne mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella .. mit gebratenen Riesengarnelen	19,50 31,50
Suprême von der Maispoularde mit Miso, Edamame und Quinoa	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln	32,00
Schottischer Lachs Label Rouge mit geröstetem Brokkoli, Cranberries und Bulgur	35,00

DESSERT & KÄSE

Crème brûlée mit Erdbeersorbet	14,00
Saisonaler Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet	17,50
Schokoladen-Fondant mit marinierten Früchten	17,50
Erlesene Käseauswahl mit Brot und Butter	28,00

BARSNACKS

Oliven, Parmesan und luftgetrockneter Schinken dazu Flute Baguette	20,50
Portion Kartoffelchips	6,40

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Servicemitarbeiter zu melden. Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

– KÜCHE VON 10.00 BIS 22.00 UHR, GERNE REICHEN WIR
IHNEN DANACH DIE TRADER VIC'S LOUNGE KARTE –

² Konservierungsstoff / ³ Antioxidationsmittel

FRISCH GEPRESSTE

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2 l	7,70
Grapefruitsaft		8,00

FRUCHTSÄFTE UND

NEKTARE

Orangensaft	0,2 l	6,20
Apfelsaft		6,20
Roter Traubensaft		6,20
Schwarzer Johannisbeer-Nektar		6,20
Rhabarbersaft		6,20
Tomatensaft		6,20

MINERALWASSER

Plose Gourmet	0,25 l	5,80
Staatlich Fachingen	0,25 l	6,20
Perrier	0,33 l	7,50
San Pellegrino	0,25 l	5,90
San Pellegrino	1,0 l	13,20
Evian	0,5 l	9,20
Evian	1,0 l	14,90

CARPE DIEM

Kombucha Classic	0,25 l	7,30
------------------	--------	------

BIONADE

Litschi	0,33 l	6,20
Ingwer-Orange		6,20
Holunder		6,20
Zitrone-Bergamotte		6,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{F1}	0,2 l	5,90
Coca Cola light ^{F1}		5,90
Coca Cola Zero ^{F1}		5,90
Schweppes Tonic Water ²		6,00
Schweppes Bitter Lemon ²		6,00
Schweppes Ginger Ale ^F		6,00
Schweppes Sodawasser		3,20
Seven Up		6,00
Orangina	0,25 l	6,00
Red Bull ^{F12}	0,25 l	8,40
Trade Island Eistee ^F , Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	8,20

¹ taurinhaltig · ² chininhaltig · ^F mit Farbstoff · ^C koffeinhaltig

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l	5,30
Löwenbräu Urtyp	5,80
Beck's Gold	5,80
Schneider Weisse	5,80
Beck's alkoholfrei	5,70
Erdinger Weißbier alkoholfrei	5,90

0,33 l

OFFENE WEINE

Weißweine		0,2 l
2017	Chardonnay Ardèche	13,20
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2020	Riesling	19,50
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Robert Weil	
2019	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	13,00
Südafrika	Wo Western Cape, Du Toitskloof Winery	
2020	Lugana „Ca' Vegar“	15,90
Venetien	DOC, Cantina Castelnuovo	
Roséweine		0,2 l
2020	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“	11,50
Penedes	DO, Bodegues Sumarroca	
2019	Sancerre	18,80
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	
Rotweine		0,2 l
2019	Black Print	18,90
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	
2020	Merlot „Valle de Curico Estate“	17,50
Chile	WOC, Errazuriz Estate	
2016	Shiraz „Private Collection“	19,80
South Africa	WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2016	Vino Nobile di Montepulciano	21,50
Tuscany	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Jahrgangsänderung vorbehalten.

CHAMPAGNER · PROSECCO CRÉMANT

	0,1 l
Champagne Veuve Clicquot Brut	23,50
2008er Veuve Clicquot Rosé	35,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,60
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	9,40

CHAMPAGNER COCKTAILS

Champagner Cocktail	25,00
Champagner, Angostura ^F , Zucker	
Kir Royal	23,00
Champagner, Crème de Cassis ^F	

APERITIFS

	5 cl
Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	11,20
Sandeman's Sherry ^F	11,80
Tio Pepe Sherry ^F	11,80
Sandeman's „Tawny“ Port ^F	11,80
Sandeman's „White“ Port	11,80

PRE-DINNER DRINKS

Campari ^F Soda	12,80
Campari ^F Orange	15,50
Aperol ^F Prosecco	14,80
Americano	12,70
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Classic Negroni	13,20
Gordon's Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F	
Veneziano	14,50
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Veneto	14,50
Aperol ^F , Prosecco, Soda	
Hugo	14,20
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup ^F , Minze, Limette	
Milano Spritz	15,60
Campari ^F , Prosecco, Soda	
San Bitter ^F	6,80
- alkoholfrei -	

– BITTE BEACHTEN SIE UNSER
PORTWEINANGEBOT IN DER *fulk's* BAR –

CLASSIC COCKTAILS

White Lady Gordon's Gin, Cointreau ^f , Zitronensaft	12,50	Margarita El Jimador Blanco, Cointreau ^f , Zitronensaft	14,20
Dirty Martini Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^f , Olivenlake, Olive	15,80	Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	13,90
Moscow Mule Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^f , Spicy Ginger ^f , Angostura ^f , Gurke	13,20	Gin Fizz Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	13,70
Gin Gimlet Gordon's Gin, Limette, Lime Juice ^f	12,80	Gin Martini Cocktail Gordon's Gin, Noilly Prat ^f , Olive	15,80
Manhattan Canadian Club, Vermouth rosso ^f , Angostura ^f	12,80	<i>falk's</i> Zombie Myers's Rum, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec ^f , Zitrone, Orangensaft, Grenadine ^f	17,50
Blood & Sand Bowmore 12 years, Punt e Mes ^f , Cherry Heering ^f , Orangensaft	17,30	Piña Colada Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	14,20
Daiquiri Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zucker	14,20		
German Mojito Havana Club 3 Jahre, Lime Juice ^f , Limette, Minze, brauner Rohrzucker	14,20		

CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial Williamsbirne, Grenadine ^f , Crémant	14,30
Skyfall Skyy Vodka, Cointreau ^f , Vanillesirup ^f , Grapefruitsaft, Bitters ^f , Vanillezuckerrand, Crémant	16,40
Prince of Wales Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec ^f , Angostura ^f	17,00

PROSECCO COCKTAILS

Bellini Pfirsichmark, Prosecco	13,40
Rossini Erdbeermark, Prosecco	13,40
Testarossa Himbeermark, Prosecco	13,40

ALLE CRÉMANTCOCKTAILS AUCH MIT CHAMPAGNER GEGEN EINEN AUFPREIS VON 13,00 € ERHÄLTLICH.

^f mit Farbstoff

FANCY DRINKS

Cosmopolitan Moskovskaya Vodka, Cointreau ^F , Limettensaft ^F , Cranberrysaft	13,20	Planter's Punch Myers's Rum, Grenadine ^F , Ananas-, Zitronen-, Orangensaft, Angostura ^F , Muskat	15,20
Tequila Sunrise El Jimador Blanco, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine ^F	14,30	Sex on the Beach Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör ^F , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	15,80
Caipirinha Cachaça, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Limette	13,20	Long Island Ice Tea Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^F , Zitronensaft, Coca Cola ^{FC}	16,90
Caipirinha with fruit Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	14,50	Bombay Crushed Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Juice ^F	16,70
Singapore Sling Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , DOM Bénédictine, Grenadine ^F , Angostura ^F , Soda, Zitronensaft, Limettensaft	14,80	Lemon Leaf St. James Rum, Cointreau ^F , Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Zitronengras, Lemon Leaves, Soda	15,20
<i>falk's</i> Mai Tai Myers's Rum, Dry Orange ^F , Mandelsirup ^F , Zitronensaft, Limetten	15,40		

LONG DRINKS

Screw Driver Moskovskaya Vodka, Orangensaft	15,00	Vodka Tonic / Vodka Lemon Moskovskaya Vodka, Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	14,80
Southern Ginger Southern Comfort ^f , Ginger Ale ^f	16,40	Duke Gin Tonic Duke Gin, Tonic Water ²	17,00
Vodka Cranberry Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	15,00	Havana Coke Havana Club 7 years, Coca Cola ^{f1}	16,50
Seabreeze Grey Goose Vodka, Cranberry-, Grapefruitsaft	15,80	Vodka Red Bull Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{f12}	16,00
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola ^{f1}	14,70		
Gin Tonic / Gin Lemon Gordon's Gin, Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	15,00		

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema-Caipirinha Ginger Ale ^f , Limette, brauner Rohrzucker	10,80
Strawberry Smile Kombucha, Erdbeermark, Limette	10,80
Tropicana Ananas-, Mango-, Maracujasaft	10,80
Coconut Kiss Kokos, Ananas-, Orangensaft, Kokosnusscrème	10,80
Garden of Paradise San Bitter ^f , Grenadine ^f , Orangen-, Zitronen- und Grapefruitsaft	10,80
Mint Light Orangina, Ananassaft, Lime Juice ^f , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	10,80
Big Boss Tonic Water ² , Angostura ^f , Ahornsirup, Lime Juice ^f , Limette	10,80
Wunderkind Thymian, Limettensaft, Lime Juice ^f , Himbeerpüree, Spicy Ginger ^f	11,00

LEICHTE COCKTAILS

Antica Torino Smash Antica Formula ^f , Zitrone, Zucker	18,50
Calimero Aperol ^f , Orangensaft, Lime Juice ^f , brauner Rohrzucker, Limette und Orange	12,80
Wild Britta Southern Comfort ^f , Pfirsichlikör ^f , Grenadine ^f , Ananas-, Zitronensaft	12,80
Tocco Rosso Campari ^f , Minze, Holunderblütensirup ^f , Prosecco	15,80

² chininhaltig · ^f mit Farbstoff

AFTER-DINNER DRINKS

White Russian 12,80
Moskovskaya Vodka, Kahlúa^F, Sahne

Brandy Alexander 13,20
Hennessy V.S. Cognac,
Crème de Cacao braun^F, Sahne

White Cloud 13,50
Moskovskaya Vodka, Sahne, Kokos,
Crème de Cacao weiß^F

Bloody Mary 13,70
Moskovskaya Vodka, Tabasco,
Worcestershiresauce^F, Tomatensaft, Zitronensaft

Grasshopper 12,80
Crème de Cacao weiß^F, Crème de Menthe, Sahne

Espresso Martini 13,00
Moskovskaya Vodka, Kahlúa^F, Espresso

COGNAC 40% 4 cl

Courvoisier V.S.O.P. 14,00

Hennessy V.S.O.P. 17,00

Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“ 15,00

Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe 22,50

Hine Antique 37,50

Très Rare Fine Champagne

Hennessy X.O. 40,00

BITTERS^F 4 cl

Underberg 2 cl 8,40

Fernet Branca 10,40

Fernet Menta 10,80

Averna 10,40

Ramazzotti 10,40

Jägermeister 10,40

ARMAGNAC 40%	4 cl	LIKÖRE^F	4 cl
Comtal V.S.	13,20	Amaretto Disaronno	12,00
		Cointreau	12,50
CALVADOS 40%	4 cl	Baileys Irish Cream	12,40
		Licor 43	13,00
Père Magloire	15,50	Grand Marnier Cordon Rouge	13,20
Fine de Calvados		Drambuie	13,40
		Southern Comfort	13,40
BRANDY	4 cl	Pernod Absinth	15,20
		Frangelico Haselnusslikör	9,80
Vecchia Romagna 38%	12,60		
Etichetta Nera			
Carlos Primero 40%	14,20		
Cardenal Mendoza 42%	16,00		

WHISK(E)Y

Scotch

4 cl

Famous Grouse	11,00
Johnnie Walker Red Label	12,50
Ballantine's 12 years	15,50
Johnnie Walker Black Label 12 years	15,30
Chivas Regal 12 years	15,20
Johnnie Walker Blue Label	39,00

Malt

4 cl

Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	15,00
Glenfiddich 12 years	13,50
Special Reserve Single Malt, 40%	
Laphroaig 10 years	16,30
Isle of Islay, 40%	
Glenmorangie 10 years	16,50
Single Highland Malt, 40%	
Balvenie 12 years	19,50
Single Highland Malt, 40%	
Lagavulin 16 years	25,00
Isle of Islay, 43%	
Glenmorangie Quinta Ruban	25,00
Single Highland Malt, 46%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	29,00
Single Highland Rare Malt, 43%	

Canadian

4 cl

Canadian Club	12,40
Crown Royal	14,80

Irish

4 cl

Tullamore Dew	12,00
John Jameson	12,40
Bushmills Black Bush	15,50

Bourbon

4 cl

Jim Beam	12,30
Jack Daniel's	14,80
Wild Turkey	15,80
Maker's Mark	16,00

– BITTE BEACHTEN SIE UNSER EXKLUSIVES
RARE WHISKY UND MALT ANGEBOT IN DER *falk's* BAR –

SPIRITUOSEN

Vodka

Moskovskaya	4 cl	11,80
Absolut	4 cl	11,80
Grey Goose	4 cl	16,00
Belvedere	4 cl	17,00
Stolichnaya Elit	4 cl	20,80
Ketel One	4 cl	13,00

Obstbrände

Kirschwasser, Schladerer	4 cl	12,70
Apfel-Birnenbrand, Ziegler	4 cl	14,00
Mirabellenbrand, Lantenhammer	4 cl	18,50
Williamine, Morand	4 cl	17,50
Wildkirschbrand, Lantenhammer	4 cl	28,00
Grappa di Brunello, Altesino	4 cl	16,20
Framboise, Theo Preiss	4 cl	14,00

Gin

Gordon's	4 cl	12,00
Tanqueray	4 cl	12,50
Tanqueray No. Ten	4 cl	13,80
Bombay Sapphire	4 cl	12,70
The Duke Munich dry	4 cl	14,00
Hendrick's	4 cl	16,00
Gin Mare	4 cl	18,00
Monkey 47	4 cl	19,50
London No. 3	4 cl	17,00
Beefeater	4 cl	12,00

Tequila

El Jimador Blanco	4 cl	12,50
1800 Reserva Antigua	4 cl	16,50
Patrón Silver	4 cl	21,50

Rum

Bacardi Rum light	4 cl	11,50
Myers's Rum	4 cl	11,80
Havana Club 7 years	4 cl	13,50
Matusalem Gran Reserva 15 years	4 cl	21,80
Ron Zacapa XO	4 cl	27,00

Aquavit

Malteser Aquavit	4 cl	11,30
Linie Aquavit	4 cl	12,50

Anisette

Sambuca Molinari	4 cl	12,00
------------------	------	-------

– BITTE BEACHTEN SIE UNSER EXKLUSIVES
SPIRITUOSENANGEBOT IN DER *fallk's* BAR –

CHAMPAGNER

0,75 l

	0,375 l	
Veuve Clicquot Brut		99,50
Veuve Clicquot Brut		174,00
Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		139,00
Jacquart Brut Mosaïque		140,00
Laurent-Perrier Brut		169,00
Moët & Chandon Brut Impérial		162,00
Taittinger Brut Réserve		169,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		178,00
„R“ de Ruinart		185,00
Louis Roederer Brut Premier		199,00
Moët & Chandon Rosé		225,00
Ruinart Rosé		240,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		220,00
Laurent-Perrier Rosé		265,00
Krug Grande Cuvée		435,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		440,00
Krug Rosé		765,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

0,75 l

2008 Veuve Clicquot Vintage		250,00
2008 Veuve Clicquot Rosé Vintage		265,00
2008 Dom Pérignon Cuvée		460,00
2006 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		399,00
2013 Louis Roederer Brut Cristal		590,00
2006 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		460,00
2006 Krug Vintage		665,00
2005 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		645,00
2006 Dom Pérignon Cuvée Rosé		845,00

MAGNUM · JÉRABOAM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	420,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	395,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	395,00
„R“ de Ruinart Magnum	1,5 l	399,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	495,00
2009 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	990,00
Veuve Clicquot Brut Jéraboam	3 l	820,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1650,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Henkell trocken		51,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		65,00
Fürst von Metternich Rosé		71,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		65,00
Crémant de Loire Brut Vintage		68,00
Bouvet-Ladubay		
Bouvet Brut Blanc 1851	0,375 l	43,50
Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay		

JAHRGANGS-SEKT 0,75 l

2017 Cuvée Vaux Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux		75,00
---	--	-------

SEKT · CRÉMANT MAGNUM 1,5 l

Bayerischer Hof Sekt trocken		105,00
2017 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay		135,00

– Jahrgangsänderungen vorbehalten –
– Alle Preise sind Inklusivpreise in € –
Butt/160/01.09.2021

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS.

ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine (Auszeichnungen Stand August 2021 unter Chef de Cuisine Jan Hartwig: Drei Sterne im Guide Michelin, 19 Punkte im Gault Millau, 10+ Pfannen von Gusto, 5 F vom Feinschmecker) zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner seit September 2021, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner puristischen, eleganten französischen Küche, erweitert durch asiatische Aromen und Zutaten, erfährt die Definition von Hochgenuss eine ganz eigene Interpretation. Natürlich stets mit dem Bestreben, den höchst erfolgreichen Weg des Ateliers auch in der Zukunft fortzuführen. Im von Axel Vervoordt geschaffenen luxuriös-schlichtem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 18.30 bis 24.00 Uhr, bitte beachten Sie unsere Ruhetage.

Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.00 Uhr entgegen.*

GARDEN

Ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten.

Zeitgenössisch interpretierte Küche unter Verwendung von gesunden und saisonalen Produkten. Mit „Garden Goes Green“ wurde die Karte um frische und leicht bekömmliche Gerichte erweitert. Der kreative und vielfältige Einsatz von Gemüse und Kräutern umrahmt dieses kulinarische Konzept. Jedoch befinden sich auch bewährte Klassiker wie das Wiener Schnitzel und die Seezunge auf der Karte.

Öffnungszeiten: Täglich, mittags 12.00 bis 15.00 Uhr und abends 18.00 bis 24.00 Uhr

Ihre Bestellung nehmen wir gerne mittags bis 14.00 und abends bis 22.00 Uhr entgegen.*

PALAIS KELLER AND SCHWEMME

Das massive Gewölbe stammt aus dem Jahr 1443. Ursprünglich ein Salzlager, beherbergt es heute Einheimische und Gäste aus aller Welt, die echte bayerische Spezialitäten, modern interpretiert, genießen.

Öffnungszeiten: 11.00 bis 01.00 Uhr, Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr

Palais Keller: Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr

Palais Schwemme: Küche von 11.00 bis 23.00 Uhr*

TRADER VIC'S

Exotische Cocktails und Köstlichkeiten aus dem fernen Osten, die nach Original-Rezepturen und im Buchenholz-Ofen zubereitet werden: Willkommen in der Südsee. Die verwinkelten Räumlichkeiten in authentischem Tiki-Style sind liebevoll u.a. mit Schnitzereien aus Tahiti und Hawaii und handgearbeiteten Tikis aus Fijii dekoriert.

Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich, 18.00 bis 24.00 Uhr

Öffnungszeiten Trader Vic's Bar und Menehune Bar: Täglich, 17.00 bis 03.00 Uhr*

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Lassen Sie sich mit leichten Kreationen aus unserer Spa-Küche verwöhnen und genießen Sie im Sommer das Barbecue (Juni bis September täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr) auf der großen Blue Spa-Terrasse. Der verglaste Wintergarten eröffnet einen Panoramablick über die Dächer Münchens während der offene Kamin zum Verweilen einlädt.

Öffnungszeiten: Täglich von 08.00 bis 22.30 Uhr (im Sommer bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr)

Ihre Speisenbestellung nehmen wir gerne bis 22.00 Uhr entgegen.*

*Bitte beachten Sie, dass wir uns das Recht vorbehalten unsere Öffnungszeiten zu verändern.

Im Zweifel oder für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an den Concierge oder unsere Rezeption.