

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	11,20
Americano	13,20
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Negroni	13,70
Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F , Soda	
Martinez	16,30
Bombay Gin, Antica Formula ^F , Maraschino, Angostura ^F	
Veneziano	15,00
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Red Elder	15,30
Gordon's Gin, Aperol ^F , Zitrone, Holunderblütensirup	
Lillet Vive	16,10
Lillet Blanc ^F , Prosecco, Tonic Water*	
Lillet Wild Berry	15,30
Lillet Blanc ^F , Russian Wild Berry ^F	
Campari ^F Soda	13,30
Campari ^F Orange	16,00
San Bitter ^F	7,30
– alkoholfrei –	

CLASSIC PORTS & PERNOD	5 cl
Port „Tawny“ Sandeman ^F	11,80
Rozès 10 years Infanta Isabel	16,80
Pernod ^F	15,70

CHAMPAGNER & PROSECCO	0,1 l
Moët & Chandon Brut Impérial	23,00
Moët & Chandon Rosé	31,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	10,50

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal Champagner, Crème de Cassis ^F	23,50
Champagner Cocktail Champagner, Angostura ^F , Zucker	25,50

PROSECCO COCKTAILS

Hugo Holunderblütensirup ^F , Prosecco, Minze, Soda	14,70
Bellini Pfirsichmark, Prosecco	13,90
Rossini Erdbeermark, Prosecco	13,90
Veneto gespritzt Aperol ^F , Prosecco, Sodawasser	15,00
Milano Spritz Campari ^F , Prosecco, Sodawasser	16,10
Negroni Sbagliato Gin, Vermouth rosso ^F , Campari ^F , Prosecco	15,30

CRÉMANT COCKTAILS

Flamingo Crémant, Aperol ^F , Orangensaft	14,50
Tropical Champagne Crémant, Rum, Zitronensaft, Maracujasirup ^F	14,50
Bayerischer Hof Spezial Crémant, Williamsbirne, Grenadine ^F	14,80
Prince of Wales Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec ^F , Angostura ^F	17,50
Princess Kate Crémant, Moskovskaya Vodka, Galliano, Limettensaft, Himbeere	16,50

MARTINIS

Vodka Martini Cocktail Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^F , Olive	17,80
Gin Martini Cocktail Gordon's Gin, Noilly Prat ^F , Olive	16,80
Vesper Martini Moskovskaya Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc ^F	17,50
Apple Martini Moskovskaya Vodka, De Kuyper Apfellokör ^F , Apfelsaft	15,50
Melon Martini Bombay Gin, Midori Melone ^F , Zitronensaft	15,50

VODKA DRINKS

White Russian Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^{F1} , Sahne	13,30
Moscow Mule Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Gurke	14,20
Dutch Raspberry Mule Ketel One, Limettensaft, Spicy Ginger ^F , Himbeerpüree	16,80
Vodka Gimlet Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Limette	13,70
Cosmopolitan Moskovskaya Vodka, Cointreau ^F , Cranberrysaft, Limette	14,20
Bloody Mary Moskovskaya Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Zitrone, Gewürze	14,70
Sex and the City Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Vanillesirup ^F , Maracuja-, Zitronensaft, Erdbeerpüree	16,80
Sex on the beach Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör ^F , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	16,80
Touchdown Moskovskaya Vodka, Apricot Brandy ^F , Grenadine ^F , Zitronen-, Ananassaft	14,40

TEQUILA DRINKS

Margarita	15,70
El Jimador Blanco, Triple Sec ^F , Zitronensaft	
Frozen Margarita	16,20
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Tequila Sunrise	15,80
El Jimador Blanco, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine ^F	
Pisco Sour	14,30
Pisco Barsol Quebranta, Zuckersirup, Eiweiß, Limettensaft	
Long Island Iced Tea	17,40
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^F , Zitronensaft, Coca Cola ^{F1}	

WHISKY DRINKS

Manhattan	13,30
Canadian Club, Antica Formula ^F , Angostura ^F	
Old Fashioned	14,40
Jim Beam, Angostura ^F , Früchte, Zucker	
Whisky Sour	14,40
Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	
Mint Julep	18,00
Maker's Mark, Soda, Zucker, Minze	
Manhattan Highball	14,40
Jim Beam Rye Whiskey, Punt e Mas ^F , Ginger Ale ^F , Angostura ^F	
Apple Teaser	14,40
J.W. Red Label, Amaretto Disaronno, Calvados, Apfelsaft, Spicy Ginger	
New Orleans Sazerac	15,50
Jim Beam, Pernod ^F , Angostura ^F , Zucker	
Smokey Sour	18,50
Laphroig 10 years, Dewar's White Label, Zitronensaft, Ahornsirup, Eiweiß, Angostura ^F	

RUM DRINKS

Daiquiri	14,70
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Zucker	
Frozen Daiquiri	15,70
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Daiquiri El Floridita	16,30
Havana Club 3 years, Marschino ^F , Limetten-, Grapefruitsaft, Zucker	
Mojito	14,70
Havana Club 3 years, Soda, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
Piña Colada	15,70
Myers's Rum, Havana Club 3 years, Kokos, Ananassaft	
Planters Punch	15,70
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine ^F , Ananassaft	
Hurricane	16,80
Havana Club 7 years, Maracujasirup ^F , Lime Juice ^F , Ananassaft	
Dark & Stormy	15,40
Gosling's Rum, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Limette	
Mary Pickford	13,30
Havana Club 3 years, Maraschino ^F , Grenadine ^F , Ananas, Limette	
Mai Tai	15,90
Myers's Rum, Mandelsirup ^F , Dry Orange ^F , Zitronensaft, Limette	
Zombie	18,00
Havana Club 3 years, Pusser's Rum Overproof ^F , Grenadine ^F , Dry Orange ^F , Zitronen-, Orangensaft, Limette, Minze	
Knickerbocker	14,20
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Himbeermark, Triple Sec, Zucker	
Castro Cooler	14,80
Havana Club 3 years, Calvados, Lime Juice ^F , Orangen-, Limettensaft	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	14,20
Cachaça, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	15,50
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujasaft	
Caipiroska	14,00
Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	

GIN DRINKS

Gin Gimlet	13,30
Gordon's Gin, Lime Juice ^F , Limette	
Last Word	16,30
Tanqueray Gin, Maraschino ^F , Chartreuse grün ^F , Lime Juice ^F	
Twentieth Century	14,70
Tanqueray Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft, Cacao White	
Bombay Crushed	17,20
Bombay Sapphire Gin, Lime Juice ^F , Kumquats, brauner Rohrzucker	
Gin Fizz	14,20
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	
Pink Lady	14,00
Gordon's Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Zucker, Grenadine	
Cucumber Fizz	18,00
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Soda, Gurke, Zucker	
Raffles Sling	14,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Ananas-, Zitronensaft, Grenadine ^F	
Singapore Sling	15,30
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Grenadine ^F , Zitronensaft, Soda	
Pimm's Cup	14,80
Pimm's No.1 ^F , Ginger Ale ^F , Gurke, Orange, Zitrone	
Munich Mule	17,00
Duke Gin, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Gurke	
Hendrick's Lemonade	18,30
Hendrick's Gin, St. Germain Holunder ^F , Zitronensaft, Zuckersirup Apfelsaft naturtrüb, Soda	

AFTER DINNER DRINKS

Brandy Alexander	13,70
Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao ^F , Sahne	
White Cloud	14,00
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao ^F , Sahne, Kokos	
Grasshopper	13,30
Crème de Cacao weiß ^F , Crème de Menthe grün ^F , Sahne	
Velvet Hammer	13,30
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao ^F , Cointreau ^F , Sahne	

LONG DRINKS

Scotch Cola	17,00
J.W. Red Label, Coca Cola ^{F1}	
Bourbon Cola	16,80
Jim Beam, Coca Cola ^{F1}	
Jack Daniel's Cola	19,30
Jack Daniel's, Coca Cola ^{F1}	
Southern Ginger	17,90
Southern Comfort, Ginger Ale ^F	
Vodka Cranberry	16,50
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
Vodka Tonic/Lemon	16,30
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Screw Driver	16,50
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
Vodka Red Bull	17,50
Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{F12}	
Cuba Libre	16,20
Havana Club 3 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Havana Coke	18,00
Havana Club 7 years, Coca Cola ^{F1}	
Bacardi Coke	16,00
Bacardi Rum 8 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Gin Tonic/Lemon	16,50
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Bombay Tonic	17,20
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Tonic	17,00
Tanqueray Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Ten Tonic	18,30
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water*	
Hendrick's Tonic	20,50
Hendrick's Gin, Tonic Water*	
Monkey 47 Tonic	24,00
Monkey 47 Gin, Tonic Water*	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	11,80
Orangina, Ananassaft, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
Tropicana	11,80
Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Monkey	11,80
Orangensaft, Maracujasirup ^F , Banane, Grenadine ^F	
Coconut Kiss	11,80
Kokos, Ananassaft, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	11,80
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F	
Ipanema-Mojito	11,80
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Minze	
Karl Only	13,80
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Ginger Ale ^F	
Paradise Punch	11,80
Mandelsirup ^F , Orangen-, Grapefruit-, Cranberrysaft	

MINERALWASSER

	0,25 l
Plose Gourmet	7,00
San Pellegrino	7,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l
Coca Cola ^{F1}	6,80
Coca Cola light ^{F1}	6,80
Schweppes Tonic Water*	6,80
Schweppes Bitter Lemon*	6,80
Schweppes Ginger Ale ^F	6,80
Schweppes Wild Berry ^F	6,80
Red Bull ^{F12}	0,25 l 8,40

VODKA

	4 cl
Moskovskaya	12,30
Absolut	12,30
Ketel One	13,50
Grey Goose	16,50
Belvedere	17,50
Beluga	17,50

GIN

Gordon's	12,50
Tanqueray	13,00
Tanqueray No. Ten	14,30
Bombay Sapphire	13,20
Duke Gin	14,50
Hendrick's	16,50
Gin Mare	18,50
Monkey 47	20,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	20,00

RUM

Havana Club 3 years	12,20
Havana Club 7 years	14,00
-Cuba -	
Bacardi Light	12,00
Bacardi 8 years	15,00
- Bahamas -	
Gosling Rum	14,80
- Bermuda -	
Ron Zacapa 23 years	23,00
Ron Zacapa XO	27,50
- Guatemala -	

TEQUILA	4 cl
Jose Cuervo White	13,30
Olmecca Reposado	13,30
1800 Reserva Antigua	17,00
Patrón Silver	22,00

AQUAVIT	
Linie Aquavit	13,00

GRAPPA	
Grappa di Brunello, Altesino	16,70

OBSTBRÄNDE	
Williamsbrand, Lantenhammer	18,00
Ziegler Quitten Edelbrand	26,00

BITTERS	
Underberg	2cl 9,40
Jägermeister	11,40
Fernet Branca	11,40
Ramazzotti	11,40
Averna	11,40

SCOTCH	
Johnnie Walker Red Label	13,00
Johnnie Walker Blue Label	39,50
Ballantine's 12 years	16,00
Chivas Regal 12 years	15,70
Dewar's White Label	12,00

CANADIAN	
Canadian Club	12,90
Crown Royal	15,30

BOURBON	4 CL
Jim Beam	12,80
Jim Beam Rye	15,30
Four Roses	14,00
Jack Daniel's	15,30
Wild Turkey	16,30
Maker's Mark	16,50
Knob Creek 9 years, 50%	18,00

MALT	
Glenfiddich 12 years Special Reserve Single Malt, 40%	14,50
Laphroaig 10 years Isle of Islay, 40%	16,80
Balvenie 12 years Single Highland Malt, 40 %	20,50
Talisker Skye Isle of Skye, 45,8%	19,50
Lagavulin 16 years Isle of Islay, 43%	25,50
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Malt, 43 %	29,50
Macallan Double Cask 12 years Speyside, 40%	30,00
Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	15,50

IRISH	
John Jameson	12,90
Bushmills Black Bush	16,00

COGNAC

	4 cl
Courvoisier V.S.O.P.	14,50
Hennessy V.S.O.P.	17,50
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	15,50
Hine Antique Très Rare Fine Champagne	38,00
Remy Martin X.O.	40,00

ARMAGNAC

Comtal V.S.	13,70
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire Fine de Calvados	16,00
-----------------------------------	-------

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	13,10
Carlos Primero	14,70

LIKÖRE^F

Baileys Irish Cream	12,90
Amaretto Disaronno	12,50
Cointreau	13,00
Drambuie	13,90
Grand Marnier Cordon Rouge	13,70
Southern Comfort	13,90
Kahlúa	13,50
Sambuca Molinari	12,50
Frangelico	10,30

IHRE PERSÖNLICHE FLASCHE

Ein ganz besonderer Service. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Flasche bis zu 12 Monate in Ihrem persönlichen Safe aufzubewahren.

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter auch bezüglich weiterer Produkte.

VODKA

		0,7 l
Absolut	0,5 l	125,00
– Schweden –		
Grey Goose		220,00
– Frankreich –	1,5 l	440,00
Belvedere		230,00
– Polen –	1,75 l	550,00

GIN

Gordon's		165,00
Bombay Sapphire		180,00
Tanqueray		180,00
Tanqueray No. Ten		210,00
Hendrick's		220,00
Monkey 47	0,5 l	215,00

RUM

Havana Club 3 years		155,00
Havana Club 7 years		180,00
– Cuba –		
Bacardi Light		153,00
Bacardi 8 years		210,00
– Bahamas –		

BOURBON & MALT

Jim Beam		165,00
Jack Daniel's		210,00
Glenfiddich 12 years		200,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

WEISSWEINE		0,2 l	0,75 l
2019	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	14,00	50,00
SÜDAFRIKA	WO Western Cape, Du Toitskloof Winery		
2020	Riesling	15,90	58,00
MOSEL	VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag		
2020	Lugana „Ca‘ Vegar“	16,90	61,00
VENETIEN	DOC, Cantina Castelnuovo		

ROSÉWEINE

2020	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“	12,50	43,50
PENEDÈS	DO, Bodegues Sumarroca		
2019	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé	19,80	73,50
LOIRE	AOP, Jean Max Roger		

ROTWEINE

2020	Merlot „Valle de Curico Estate“	18,50	63,50
Chile	WOC, Errazuriz Estate		
2019	Black Print	19,90	73,50
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider		
2016	Shiraz „Private Collection“	20,80	73,50
Südafrika	WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate		

WEISSWEINE		0,75 l
2020	Custoza „Val dei Molini“	43,50
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2020	Grauer Burgunder	53,50
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2020	Riesling „Unplugged“	58,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2020	Lugana „I Frati“	63,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2020	Chablis „La Chanfleure“	73,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROSÉWEIN

2020	Rosa dei Frati	63,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

ROTWEINE

ROTWEINE		0,75 l
2019	Côtes du Rhône Villages	46,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2016	Château Pey La Tour	53,00
BORDEAUX	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2020	Bourgogne Pinot Noir	69,00
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2018	Badiola	62,00
TOSKANA	IGT, Marchesi Mazzei	
2016	Yakka Shiraz	73,50
AUSTRALIEN	Adelaide Hills, Longview Vineyard	

Weitere Weine finden Sie in unserer ausführlichen Weinkarte.
– Jahrgangsänderungen vorbehalten –

CHAMPAGNER 0,75 l

Moët & Chandon Brut Impérial		166,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	98,00
Moët & Chandon Rosé		229,00
Taittinger Brut Réserve		173,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		224,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		182,00
„R“ de Ruinart		189,00
Ruinart Rosé		244,00
Veuve Clicquot Brut		178,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	103,50
Louis Roederer Brut Premier		203,00
Laurent-Perrier Rosé		269,00
Krug Grande Cuvée		439,00
Krug Rosé		769,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER 0,75 l

2008	Veuve Clicquot Vintage	254,00
2008	Veuve Clicquot Rosé Vintage	269,00
2006	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut	403,00
2013	Louis Roederer Brut Cristal	594,00
2006	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	464,00
2005	Taittinger Comtes de Champagne Rosé	649,00
2006	Krug Vintage	669,00
2008	Dom Pérignon Cuvée	464,00
2006	Dom Pérignon Cuvée Rosé	849,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT 0,2 l

Henkell Piccolo	24,50
Moët & Chandon Brut Piccolo	60,00

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	424,00
Ruinart Magnum	1,5 l	403,00
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum	1,5 l	379,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	399,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	499,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	399,00
2009 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	994,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	824,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1654,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut		53,50
<small>Sieur d'Arques, Limoux</small>		
Henkell trocken		55,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		69,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		69,00
Fürst von Metternich Rosé		75,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	46,50
Crémant de Loire Brut Vintage		72,00
<small>Bouvet-Ladubay</small>		
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	109,00

JAHRGANGS-SEKT 0,75 l

2017 Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux	79,00
--	-------

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

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

Butt/100/01.09.2021

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS ... aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}	14,30
CRAB RANGOON Krabbenmousse in knusprigem Teig	15,20
SALMON STICKS Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	17,40
FRIED PRAWNS Gebackene Salzwassergarnelen	22,50
CHO CHO Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	13,60
ALMOND DUCK Gebackenes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce ^F	18,50
CHICKEN WINGS Knusprige Hähnchenflügel	12,70
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käse-Bällchen	13,40
THAI SATAY Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴	14,20
VEGETABLES TEMPURA Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹	14,50
FIVE CHINESE SPOONS Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton Palmherzen mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat	19,80
SPRING ROLLS Hausgemachte, knusprige Frühlingröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – vegan	13,20
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}	23,70
FRIED WON TON Gebackene polynesishe Nudeltaschen	13,50

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker

NIGHT CLUB SNACKS

BAH-MEE „MALAYAN“ Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen ⁴	26,50
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
TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat ²	19,30

TRADER VIC'S SALAD

GREEN GODDESS Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing und gegrillten Hühnerbruststreifen	14,80
GREEN PAPAYA SALAD Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen Tomaten, Gurken und Limettensaft ²	23,00

POLYNESISCHE SUPPEN

TOM KHA GAI Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons	15,50
PEKING SOUP Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen ⁴	13,50



DIM SUM

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

17,50

DESSERTS

TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE „Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen	11,50
SCHOKOLADEN FONDANT mit marinierten Früchten	17,50
ROYAL TROPICAL FRUIT Tropische Früchte auf gestoßenem Eis	22,50

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 täglich bis 02.30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS.

WELCOME TO OUR 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 exzellentes 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.*

Watch as pleasure becomes a work of art on a plate, created by head chef Anton Gschwendtner since September 2021 on the foundation of haute cuisine. (Awards as of August 2021 by head chef Jan Hartwig: Three Michelin stars, 19 in Gault Millau, 10+ pans in the German culinary guide Gusto, 5F from the German restaurant guide Feinschmecker). Gschwendtner will endeavour to continue the highly successful path of the Atelier. The definition of delight and delectation take on a whole new meaning with Gschwendtner's puristic and elegant French cuisine enhanced with Asian flavours and ingredients. You will experience the flair of an artist's studio with an intimate atmosphere in designer Axel Vervoordt's simple yet luxurious creation. Here you can enjoy excellent service and perfectly harmonised wines. Opening hours: Tuesday to Saturday: 06.30 p.m. to midnight.

*Please note the days on which we're closed. We will be happy to take your orders until 08.00 p.m.**

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 Uhr bis 15.00 Uhr und abends 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr

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

*Awarded with 15 points in Gault Millau. An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits. With "Garden Goes Green" the menu has been extended by some light and digestible dishes. The creative and various use of vegetable and herbs rounds up this culinary concept. Apart from that, some classics like Wiener Schnitzel or sole are offered as well. Opening hours: Daily from noon to 03.00 p.m. and 06.00 p.m. to midnight. We will be happy to receive your orders until 02.00 p.m. at noon and until 10.00 p.m. in the evening.**

PALAIS KELLER UND 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 Keller Schwemme: Küche von 11.00 bis 23.00 Uhr*

The solid vaults of the Palais Keller date back to 1443. Originally a salt store, the cellar now plays host to locals and guests from all over the world who value genuine modern interpreted Bavarian specialities.

*Opening hours: 11.00 a.m. to 01.00 a.m., Sunday 11.00 a.m. to midnight. Palais Keller: kitchen open noon to 02.30 p.m. and 06.00 p.m. to 10.00 p.m. Palais Keller Schwemme: kitchen open 11.00 a.m. to 11.00 p.m.**

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*

Exotic Cocktails and delights from far east, traditionally prepared and cooked in our beechwood oven: Welcome to the South Pacific. The room, which is full of nooks and crannies, has been designed in an authentic tiki style.

Opening hours Trader Vic's: 06.00 p.m. to midnight daily

*Opening hours Trader Vic's bar and Menehune bar: 05.00 p.m. to 03.00 a.m. daily**

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 8.00 bis 22.30 Uhr (im Sommer bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr) Ihre Speisenbestellung nehmen wir gerne bis 22.00 Uhr entgegen.

Indulge yourself with the light creations of our Spa kitchen and, in summer, enjoy the barbecue (June - September from noon to 10.00 p.m. daily) on the extensive Blue Spa terrace. The glass winter garden opens up a panoramic view over Munich's rooftops, whereas the open fireplace invites you to tarry a while.

Opening hours: From 08.00 a.m. to 10.30 p.m. daily (in summer until midnight when the weather's nice).

*We will be happy to take your dining orders until 10.00 p.m.**

*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.

**Please note that we reserve the right to change our opening hours. In case of doubt or for further information please contact the concierge or our reception desk.*