

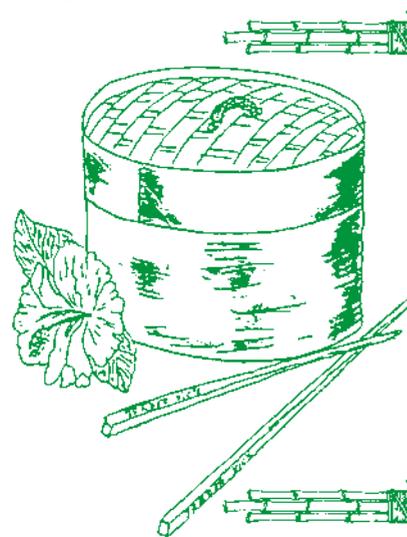
# ENJOY TRADER VIC'S



<b>BARBECUED SPARERIBS</b> ... aus unserem chinesischem Ofen	18,30
<b>CRAB RANGOON</b> Krabbenmousse in knusprigem Teig	18,30
<b>TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON</b> <sup>g</sup> an gemischtem Salatbouquet mit Thousand-Island Dressing, Heringskaviar und Meerrettich	22,50
<b>FIVE CHINESE SPOONS</b> <sup>l</sup> <small>bestellbar bis 23.00 Uhr</small> Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat	25,50
<b>FRIED PRAWNS</b> <sup>l</sup> Gebackene Tiger prawns	26,50
<b>PRAWNS MIMOSA</b> Tiger prawns mit unserer Trader Vic's Butter überbacken	26,50
<b>CHO CHO</b> <sup>l</sup> Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	17,30
<b>ALMOND DUCK</b> <sup>l</sup> Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	24,80
<b>CHICKEN WINGS</b> <sup>l</sup> Knusprige Hähnchenflügel	15,20
<b>HAM AND CHEESE BINGS</b> Gebackene Schinken-Käse-Bällchen	18,30
<b>TRADER VIC'S PANKO</b> <sup>l</sup> Marinierte Rinderfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert	18,30
<b>THAI SATAY</b> <sup>g, l</sup> Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnusssauce und süß-sauren Salatgurken	17,30
<b>SESAME CRUSTED TOFU</b> <sup>l, v</sup> Knusprig gebackener Tofu im Sesam-Panko-Mantel mit süßer Chilisauce	14,00
<b>FRIED WON TON</b> <sup>l</sup> Gebackene polynesishe Nudeltaschen	17,00
<b>SPRING ROLLS</b> <sup>l</sup> Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – vegetarisch	16,30
<b>COSMO TIDBITS</b> Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam	28,50

g = glutenfrei    l = laktosefrei    v = vegan

<b>SALMON STICKS</b> Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	24,50
<b>VEGETABLES TEMPURA</b> <sup>l, v</sup> Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili und Wasabi Dip	18,30
<b>GREEN PAPAYA SALAD</b> <sup>g, l</sup> Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft	27,50
<b>GREEN GODDESS</b> <sup>g, l</sup> Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit gegrillten Hühnerbruststreifen	18,70
<b>WON TON SOUP</b> <sup>l</sup> Klare Hühnerbrühe mit Garnelen-Schweinefleisch-Nudeltaschen und Gemüse	14,70
<b>TOM KHA GAI</b> <sup>g, l</sup> Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons	20,00
<b>PEKING SOUP</b> <sup>l</sup> Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Krabbenfleisch und Shiitake-Pilzen	17,00
<b>MEDIUM HOT THAI CHICKEN CURRY</b> <sup>g, l</sup> Rotes Thai Curry mit Hähnchen, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum, dazu servieren wir Duftreis	29,50
<b>BAH-MEE „MALAYAN“</b> <sup>l</sup> Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen	30,50
<b>TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER</b> <sup>l</sup> Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger mit würzigen Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat	24,00



## DIM SUM

SECHS DIM SUM <sup>l</sup>  
IM ASIATISCHEN DAMPF-  
KÖRBCHEM GEGART  
MIT ZWEIERLEI  
DIP-SAUCE  
22,00

Die Trader Vic's Cocktail-Lounge mit 2 Bars - idealer Treffpunkt  
vor oder nach dem Theater oder Abendessen!

Täglich geöffnet ab 18.00 Uhr

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unseren Servicemitarbeitern  
zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -  
Butt/320/01.09.2024

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6  
D-80333 München

Fon +49 89.21 20-0  
Fax +49 89.21 20-906

[www.bayerischerhof.de](http://www.bayerischerhof.de)  
[info@bayerischerhof.de](mailto:info@bayerischerhof.de)

LEGEND™  
*Preferreds*  
HOTELS & RESORTS

LEADING  
HOTELS®

