



**TRADER VIC'S**





# ENJOY TRADER VIC'S AROUND THE WORLD!

ATLANTA, GEORGIA	THE HILTON ATLANTA
EMERYVILLE, CALIFORNIA	THE EMERYVILLE MARINA
SAN JOSÈ, CALIFORNIA	SAN JOSÈ INTERNATIONAL AIRPORT
BANGKOK, THAILAND	THE BANGKOK MARRIOTT RESORT & SPA
TOKYO, JAPAN	THE NEW OTANI HOTEL
MUNICH, GERMANY	HOTEL BAYERISCHER HOF
ABU DHABI, U.A.E.	THE BEACH ROTANA HOTEL
AL AIN, U.A.E.	THE AL AIN ROTANA HOTEL
DUBAI, U.A.E.	SOUK MADINAT JUMEIRAH
MANAMA, BAHRAIN	THE RITZ-CARLTON HOTEL & SPA
MUSCAT, OMAN	HOTEL INTERCONTINENTAL
DUBAI, U.A.E.	THE HILTON PALM JUMEIRAH
AMMAN, JORDAN	REGENCY PALACE HOTEL
MAHE, SEYCHELLES	THE H RESORT
DOHA, QUATAR	HILTON HOTEL WEST
DUBAI, U.A.E.	THE HILTON DUBAI JUMEIRAH





## At the end – Zum Schluss

JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM  
WITH SAGO PEARLS <sup>g</sup> . . . . . 19,00

Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce und tropischen Früchten

WALNUT ICE CREAM  
WITH T.V.'S CHOCOLATE SAUCE <sup>g</sup> . . . . . 19,50

Cremiges Walnusseis mit Trader Vic's Schokoladensauce auf karamellisierter Ananas mit verschiedenen Beeren

VARIATION OF MOCHI ICE CREAM . . . . . 23,50

Passionsfrucht-Mango, Grüntee und Vanille als Mochi-Eiscreme auf Tapiokaperlen und Himbeersauce

COCONUT ICE CREAM <sup>g</sup> . . . . . 15,50

Kokosnuss-Eiscreme

SNOW BALL <sup>g</sup> . . . . . 17,00

Kokosnuss-Eiscreme mit Schokoladensauce

TRADER VIC'S RUM ICE CREAM <sup>g</sup> . . . . . 20,50

Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pekannuss-Pralinen-Sauce

TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM <sup>g</sup> . . . . . 19,00

Gemischtes Eis auf fruchtiger Mangosauce mit Kokosnuss-, Schokoladen- und Rumeis, dazu Pekannuss-Pralinen-Sauce

COCONUT ICE CREAM SESAME BALL  
AND BANANA SPRING ROLL . . . . . 15,50

Kokosnuss-Eiscreme an Mangosauce mit Sesambällchen und Bananen-Frühlingsrolle

BANANA FRITTERS . . . . . 15,00

Gebackene Bananen mit Honig-, Zitronen- und Rumsauce, dazu Vanille-Eiscreme

TRADER VIC'S  
OWN CHEESE CAKE . . . . . 14,50

„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen

JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE <sup>g</sup> . . . . . 15,00

Schokoladenmousse mit Jamaika Rum

LEMON SHERBET WITH VODKA <sup>l,v</sup> . . . . . 16,00

Zitronensorbet mit Vodka

AKOLU SHERBET <sup>g,l,v</sup> . . . . . 15,00

Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht, Limonen und Himbeeren

ALOHA MANGO  
CRÈME BRÛLÉE <sup>g</sup> . . . . . 19,00

Unsere karamellierte Mango-Crème-Brûlée mit Trader Vic's Rum-Rosinen-Eiscreme

## Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

PAPAYA <sup>g,l,v</sup> . . . . . 24,50  
Papaya

PINEAPPLE <sup>g,l,v</sup> . . . . . 19,00  
Ananas

MANGO <sup>g,l,v</sup> . . . . . 24,50  
Mango

STRAWBERRIES <sup>g,l,v</sup> . . . . . 19,00  
Erdbeeren

ROYAL TROPICAL FRUIT <sup>g,l,v</sup> . . . . . 29,00 Tropische Früchte auf gestoßenem Eis
---

Unsere frischen Früchte werden auf gestoßenem Eis serviert.

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

g = glutenfrei      l = laktosefrei      v = vegan

- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -  
Butt/250/01.09.2024





# ENJOY TRADER VIC'S

## At the beginning – Am Anfang

Traditionell werden die Vorspeisen mit den Fingern gegessen, hinterher werden heiße Tücher gereicht.

BARBECUED SPARERIBS ..... 18,30 aus dem chinesischen Ofen	CHICKEN WINGS <sup>l</sup> ..... 15,20 Knusprige Hähnchenflügel
CRAB RANGOON ..... 18,30 Krabbenmousse in knusprigem Teig	HAM AND CHEESE BINGS ..... 18,30 Gebackene Schinken-Käse-Bällchen
TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON <sup>g</sup> ..... 22,50 Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen an gemischtem Salatbouquet mit Thousand-Island Dressing, Heringskaviar und Meerrettich	TRADER VIC'S PANKO <sup>l</sup> ..... 18,30 Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert
FRIED PRAWNS <sup>l</sup> ..... 26,50 Gebackene Tiger Prawns	COSMO TIDBITS ..... 28,50 Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger Prawns und Schweinefleisch mit Sesam
PRAWNS MIMOSA ..... 26,50 Tiger Prawns mit unserer Trader Vic's Butter überbacken	SESAME CRUSTED TOFU <sup>l, v</sup> ..... 14,00 Knusprig gebackener Tofu im Sesam-Panko-Mantel mit süßer Chilisauce
CRISPY BAKED WAGYU CUBES <sup>l</sup> ..... 28,50 Knusprig gebackene Wagyu-Würfel mit Pflaumenschaum und Wasabi-Dip	FRIED WON TON <sup>l</sup> ..... 17,00 Gebackene polynesischen Nudeltaschen mit Schwein gefüllt, auf süß-sauer Sauce
CHO CHO <sup>l</sup> ..... 17,30 Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	THAI SATAY <sup>g, l</sup> ..... 17,30 Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken
ALMOND DUCK <sup>l</sup> ..... 24,80 Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	SPRING ROLLS <sup>l</sup> ..... 16,30 Hausgemachte, knusprige Frühlingröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – Vegetarisch
SALMON STICKS ..... 24,50 Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	VEGETABLES TEMPURA <sup>l, v</sup> ..... 18,30 Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip
DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES <sup>l</sup> ..... 28,50 Kleine Pfefferblätter zum Selbstfüllen mit Shrimps, Lachstatar, klein gehackten Limetten, Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnussraspeln	FIVE CHINESE SPOONS <sup>l</sup> ..... 25,50 Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmenherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat



### DIM SUM

Sechs Dim Sum <sup>l</sup>  
gefüllt mit Meeresfrüchten  
im asiatischen Dampfkorbchen  
mit zweierlei Dip-Saucen. .... 22,00

g = glutenfrei    l = laktosefrei    v = vegan





## *Cream soups and clear broths – Suppen*

PEKING SOUP <sup>l</sup> . . . . .	17,00	SPICY PRAWN SOUP <sup>g,l</sup> . . . . .	22,50
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Krabbenfleisch und Shiitake-Pilzen		Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Limettenblättern und Thai-Koriander	
TOM KHA GAI <sup>g,l</sup> . . . . .	20,00	CREAM SOUP OF LOBSTER WITH SNOWCRAB DUMPLINGS <sup>g</sup> . . . . .	24,50
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons		Hummercrèmesuppe mit Schneekrabben- Fleischbällchen, Hummeröl und Koriander	
WON TON SOUP <sup>l</sup> . . . . .	14,70		
Klare Hühnerbrühe mit Garnelen-Schweinefleisch- Nudeltaschen und Gemüse			

## *Salads – Salate*

GREEN PAPAYA SALAD <sup>g,l</sup> . . . . .	27,50	HEARTS OF PALM <sup>g,l</sup> . . . . .	19,50
Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft		Palmenherzen in Thousand-Islands- und Trader Vic's Dressing an gemischtem Salat Bouquet mit Heringskaviar, Wachtelei und Kirschtomaten	
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS <sup>g,l</sup> . . . . .	33,00	GREEN GODDESS <sup>g,l</sup> . . . . .	18,70
Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtigem Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Salzwassergarnelen		Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit Hühnerbruststreifen	
OUR OWN MIXED SALAD <sup>l</sup> . . . . .	15,80	CHEF SPECIAL SALAD <sup>g,l</sup> . . . . .	22,80
Gemischter Salat „Trader Vic's“ mit Javanese Dressing – Vegetarisch		Salat von Avocado, Tomaten, Palmenherzen, gemischtem grünen Salat und Crevetten	

## *Trader Vic's special salad dressings*

- French dressing<sup>g,l</sup>
- Wasabi dressing<sup>g,l</sup>
- Javanese dressing<sup>l</sup>
- Green Goddess dressing<sup>g,l</sup>
- Thousand-Islands dressing<sup>g,l</sup>
- Mango dressing<sup>g,l</sup>





## Trader Vic's Classics

### Klassische Trader Vic's Spezialitäten

<p><b>GRILLED SIAM PRAWNS</b> <sup>g, l</sup> ..... 46,00            Salzwassergarnelen vom Grill            mit Kokosmilch, pikanter roter            thailändischer Currysauce und Duftreis</p>	<p><b>PACIFIC BUTTERFISH FILLET</b> <sup>l</sup> ..... 33,50            Gegrillter Butterfisch in einer würzigen            karamellisierten Ingwer-Soja-Sauce            mit Brokkoli, Kaiserschoten, Kirschtomaten            und roter Paprika aus dem Wok, dazu Duftreis</p>
<p><b>SCALLOPS AND PRAWNS            SAN FRANCISCO</b> ..... 48,00            Jakobsmuscheln und Salzwassergarnelen in            Weißwein-Noilly Prat-Crèmesauce mit Croutons            und Duftreis</p>	<p><b>MIXED GRILL</b> ..... 45,00            Rinder-, Kalbs- und Schweinemedallions,            Lammkotelett und Speck vom Grill mit            Madagaskar-Pfefferbutter, Sauce Béarnaise            und Süßkartoffelpommes</p>
<p><b>GRILLED MIXED SEAFOOD</b> ..... 53,50            Gegrillter Meeresfrüchtemix mit Salzwassergarnelen,            Jakobsmuscheln, Lachs, weißem Heilbutt und            gebratenem Reis mit Crevetten,            dazu eine Hummersauce</p>	<p><b>TRADER VIC'S VEGETABLES PLATE</b> .. 25,50            Mit Spinat gefüllte Tomaten auf Kokos-Curry-Sauce            mit Broccoli Tempura, gebackenem Tofu,            Kaiserschoten und Karotten, dazu gebratener Reis            – vegetarisch</p>
<p><b>PRAWNS PIRI PIRI</b> <sup>l</sup> ..... 44,00            Salzwassergarnelen in Chiliöl und einer            würzigen Zwiebel-Paprika-Peperoni-Sauce            gebraten, dazu Duftreis            – scharf –</p>	<p><b>WAIKIKI SCALLOPS AND            IBERICO FILLET</b> ..... 48,50            Gegrillte Jakobsmuscheln, Iberico Filets an            karamellisiertem Ingwer, Zitronengras und Sojasauce            mit Blattspinat, sowie gebratenem Reis</p>
<p><b>GRILLED SCALLOPS</b> <sup>g</sup> ..... 57,00            Jakobsmuscheln vom Grill mit einer würzigen            indonesischen Zitronengras-Ingwersauce,            Pak Choi und Duftreis</p>	

<p><b>FILLET OF SOLE            TRADER VIC'S STYLE</b> ..... 68,00            Gebratene Seezungenfilets mit            Crevetten in Hummersauce            und Butterkartoffeln</p>
<p><b>SURF &amp; TURF            TRADER VIC'S STYLE</b> <sup>l</sup> ..... 49,00            Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf würzigem            Wok-Gemüse, dazu gebratener Reis</p>





## *Typical Trader Vic's Curry Dishes – Curry Gerichte*

### **CALCUTTA CURRIES**

Unsere würzige Curry-Mischung mit Trader Vic's Sambals.

**LAMB CURRY** <sup>g, l</sup> ..... 43,50  
Curry mit Lamm

### **THAI CURRIES**

Zubereitet mit den traditionellen Currymischungen aus Thailand.

**WOK VEGETABLES  
IN RED THAI CURRY** <sup>g, l</sup> ..... 28,50  
Wok Gemüse in rotem Thai Curry,  
dazu servieren wir Duftreis – Vegan bestellbar

**MEDIUM HOT THAI  
CHICKEN CURRY** <sup>g, l</sup> ..... 29,50  
Rotes Thai Curry mit Hähnchen,  
Kokosmilch, Bambussprossen  
und Thai Basilikum, dazu servieren wir Duftreis

**BLACK TIGER PRAWNS IN HOT  
THAI YELLOW CURRY** <sup>g, l</sup> ..... 40,50  
Tiger Prawns aus dem Wok in  
pikantem gelbem Thai Curry mit Baby Mais,  
weißen Auberginen, Keniabohnen,  
scharfem Basilikum und Duftreis



### **MASSAMAN CURRIES**

Das erste Massaman Curry war dem damaligen thailändischen König Rama II ein Gedicht wert.

**MASSAMAN CURRY  
WITH CHICKEN BREAST** <sup>g, l</sup> ..... 29,50  
Thailändisches Massaman Curry mit Hühnerbrust,  
Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel und  
gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis

**MASSAMAN CURRY  
WITH PACIFIC BUTTERFISH** <sup>g, l</sup> ..... 32,50  
Thailändisches Massaman Curry mit gegrilltem  
Butterfisch, Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel  
und gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis





## *Specialties from our Chinese oven* *Spezialitäten aus unserem chinesischem Ofen*

**BARBECUED SALMON** . . . . . 47,50

An Buchenholz heiß geräuchertes Lachssteak mit Sauce Béarnaise und Kapern, dazu Butterkartoffeln

**BARBECUED FILLET OF IBERICO PORK** . . . . . 40,50

Iberico Schweinefilet an Buchenholz heiß geräuchert mit grüner Pfeffersauce, knackigen Kaiserschoten, Kirschtomaten und Duftreis

**BARBECUED FILLET MIGNON** . . . . . 53,00

Rinderfiletsteak an Rotwein Demi Glace mit Madagaskar-Pfefferbutter, gedämpftem Brokkoli und hawaiianischem Kartoffelgratin

**BARBECUED RIB EYE STEAK** . . . . . 47,00

Würziges Entrecôte an Rotwein Demi Glace mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und hawaiianischem Kartoffelgratin

**BARBECUED CHATEAUBRIAND „FOR TWO“** . . . . . pro Person 69,00

Doppeltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Grilltomaten und Süßkartoffelpommes „für Zwei“

**INDONESIAN LAMB ROAST** . . . . . 58,50

Marinierter Lammrücken mit Mango Chutney und gebratenen Singapore Noodles

**BARBECUED CHICKEN BREAST HAWAIIAN** . . . . . 37,00

Saftige Maishähnchenbrust aus dem chinesischem Ofen in Pflaumensauce mit Banane, Ananas und Duftreis

**BREAST OF BARBECUED DUCK** . . . . . 40,50

Barbarie Entenbrust auf Enten-Pfirsich Demi Glace mit polynesischen Gewürzen, Ananas, Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin

**BARBECUED SUCKLING PIG** . . . . . pro Person 63,00

(ab 14 Personen)  
Die große hawaiianische Spezialität!  
Ganzes Spanferkel aus dem chinesischem Ofen mit gebratener Banane und Ananas, Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse.  
Vier Werktage Vorbestellung erbeten.

**ROASTED PEKING DUCK TRADER VIC'S STYLE „FOR TWO“** . . . . . pro Person 59,50

Knusprige junge Barbarie Ente auf Peking Art aus unserem chinesischem Ofen mit Pfannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurken und Hoisin-Pflaumensauce

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis.

## *Fresh from the garden – Frisch vom Garten*



**CHINESE MIXED MUSHROOMS** <sup>l,v</sup> . . . . . 15,90

Shiitake-, Austern-, Baumpilze und Champignons mit chinesischem Gewürzen aus dem Wok

**CHINESE WOK VEGETABLES** <sup>l,v</sup> . . . . . 14,80

Gemüse der Saison aus unserem Wok



# TRADER VIC

## Spezialitäten aus

**BAH - MEE „MALAYAN“** <sup>!</sup> ..... 30,50  
 Hühnerbrust, Tiger Prawns, Crevetten, Sojasprossen  
 und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen

**VEGETARIAN BAH - MEE** <sup>!</sup> ..... 24,50  
 Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse  
 und indonesischen Gewürzen

**CHICKEN WITH PINEAPPLE** <sup>g, !</sup> ..... 29,50  
 Hühnerbrust in einer leichten  
 süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien,  
 Ananaswürfeln und Gemüserauten

**CASHEW CHICKEN** <sup>!</sup> ..... 30,50  
 Hühnerbrust mit Pilzen, Bambussprossen,  
 Wasserkastanien, Sellerie und Cashewkernen

**THAI CHILI CHICKEN** <sup>!</sup> ..... 28,00  
 Würzige Hühnerbrustscheiben in  
 einer leichten Knoblauchsauce mit  
 Zwiebeln, Peperoni, Kaiserschoten,  
 Baumpilzen, Paprika und Bambus-  
 scheiben, dazu servieren wir Duftreis

**MANGO-CHILI-DUCK  
 FROM THE WOK** <sup>!</sup> ..... 35,00  
 Sautierte Barbarie-Entenbrustscheiben  
 aus unserem Wok mit Mango,  
 Kaiserschoten, roter Peperoni,  
 Cashewnüssen und Bambusscheiben,  
 dazu Duftreis

**WALNUT CHICKEN  
 HUNAN STYLE** <sup>!</sup> ..... 30,50  
 Ausgebackene Hühnerbruststreifen  
 aus unserem Wok an Hoisin Sauce mit  
 Ingwer, Walnüssen, Shiitake-Pilzen,  
 Kaiserschoten, Bambus und Duftreis

**MONGOLIAN LAMB** <sup>!</sup> ..... 46,00  
 Lammrückenscheiben mit  
 Cashewkernen, Bambuswürfeln  
 und Champignons in Hoisin Sauce

**FUJI BEEF** <sup>!</sup> ..... 37,00  
 Rindfleisch mit schwarzen Pilzen,  
 chinesischem Gemüse  
 und knusprigen Reissnudeln

**SZECHUAN BEEF FILLET** <sup>!</sup> ..... 49,50  
 Mariniertes Rinderfilet  
 mit chinesischen Gewürzen,  
 Kaiserschoten, Bambussprossen,  
 Shiitake-Pilzen und Szechuan-Sauce

**PEPPER BEEF** <sup>!</sup> ..... 35,50  
 Pikantes Rindfleisch mit Paprikagemüse

## CHEF'S SPEZIAL

**BREAST OF PEACH  
 BLOSSOM DUCK** <sup>!</sup> ..... 59,50  
 Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut  
 und polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis

**CHICKEN BREAST TERI YAKI** <sup>!</sup> ..... 37,00  
 Gegrillte Maishähnchenbrust in Teri Yaki Sauce  
 mit eingelegtem Ingwer und Duftreis

**CRISPY SHANGHAI  
 SWEET AND SOUR DUCK** <sup>!</sup> ..... 39,50  
 Knusprige Ente mit süß-saurem  
 Shanghai Gemüse und Duftreis

### Rice and Noodles - Beilagen -

**SPECIAL FRIED RICE** <sup>g, !</sup> ..... 9,30  
 Gebratener Reis

**PAKÉ NOODLES** ..... 8,80  
 Sesam-Eiernudeln

**NOODLES CHINESE STYLE** <sup>!</sup> ..... 8,80  
 Eiernudeln mit Sojakeimlingen  
 im Wok gebraten





# 'S SPECIALS

## is unserem Wok

**SWEET AND SOUR PORK** <sup>!</sup> ..... 29,00  
 Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika und Staudensellerie, dazu Duftreis

**SWEET AND SOUR PRAWNS** <sup>!</sup> ..... 39,50  
 Gebackene Tiger Prawns in süß-sauer Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien, Ananas, Paprika und Lyches, dazu Duftreis

**SINGAPORE NOODLES WITH SHRIMPS** <sup>!</sup> ..... 29,50  
 Reismudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen, Kaiserschoten, Sojakeimlingen, Karotten und Ei wie sie in Singapur zubereitet werden

**SPICY BLACK TIGER PRAWNS MACAO STYLE** <sup>!</sup> ..... 40,50  
 Würzige Tiger Prawns aus unserem Wok an leichter Knoblauchsauce mit Keniabohnen, Peperoni, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Basilikumblättern und Shiitake-Pilzen, dazu Duftreis<sup>s</sup>

**CHILI PRAWNS** <sup>!</sup> ..... 39,50  
 Tiger Prawns aus unserem Wok an spezieller Chilisauce mit Kaiserschoten, Peperoni, Kirschtomaten und Bambusscheiben, dazu Duftreis

**MIXED MEAT SPECIAL** <sup>!</sup> ..... 40,50  
 Tiger Prawns, Rinderfiletscheiben, Barbarieenten- und Hühnerbruststreifen mit buntem Gemüse und Nudeln mit Sojakeimlingen

Stoßen Sie an auf Ihren kleinen Südsee-Ausflug zwischendurch.

Gerne planen wir Ihre private Geburtstagsfeier, Ihren Betriebsausflug, Ihr Klassentreffen im Trader Vic's oder auch exklusiv in unserer Menehune Bar.

## EIN SÜDSEETRAUM WIRD WAHR.



Unser Team berät Sie gerne.

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)

