



N I G H T

C L U B

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini bianco, rosso	13,50
Americano	15,80
Campari, roter Wermut, Soda	
Classic Negroni	15,30
Campari, roter Wermut, Gordon's Gin	
Pimm's Cup	17,30
Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone	
Veneziano	16,90
Aperol, Weißwein, Soda	
Lillet Wild Berry	16,80
Lillet Blanc, Russian Wild Berry	
Campari Soda	15,40
Campari Orange	18,80
San Bitter	8,70
– alkoholfrei –	

CHAMPAGNER & PROSECCO	0,1 l
Moët & Chandon Brut Impérial	27,00
Moët & Chandon Rosé	31,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	11,50

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff.

They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	28,00
Champagner, Crème de Cassis	
Pornstar Martini	25,50
Champagner, Moskovskaya Vodka, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup	

PROSECCO COCKTAILS

Hugo	16,30
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda	
Bellini	16,80
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	16,80
Erdbeermark, Prosecco	
Veneto	16,40
Aperol, Prosecco, Soda	
Milano Spritz	17,90
Campari, Prosecco, Soda	

CRÉMANT COCKTAILS

Tropical Champagne	17,40
Crémant, Myers's Rum, Zitronensaft, Maracujasirup	
Bayerischer Hof Spezial	17,20
Crémant, Lantenhammer Marille, Zitronensaft, Honigsirup	
Prince of Wales	23,00
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédictine, Triple Sec, Angostura	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff.

They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

MARTINIS

Vodka Martini Cocktail	20,30
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat, Olive	
Gin Martini Cocktail	18,80
Gordon's Gin, Noilly Prat, Olive	
Vesper Martini	20,30
Cîroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc	
Apple Martini	17,80
Moskovskaya Vodka, De Kuyper Apfellokör, Apfelsaft	

VODKA DRINKS

White Russian	15,70
Moskovskaya Vodka, Kahlúa, Sahne	
Moscow Mule	16,80
Moskovskaya Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke	
Cosmopolitan	16,80
Moskovskaya Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
Bloody Mary	16,80
Moskovskaya Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	
Sex on the beach	19,90
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Maracujanektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Vanillesirup	
Touchdown	17,00
Moskovskaya Vodka, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Zitronensaft, Ananassaft	
Solero	17,50
Moskovskaya Vodka, Maracujanektar, Zitronensaft, Vanille Sirup	
Vodka Passion Fizz	16,80
Moskovskaya Vodka, Maracujanektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff.

They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

TEQUILA DRINKS

Margarita	18,90
El Jimador Blanco, Cointreau, Limettensaft, Salzrand	
Frozen Margarita	18,90
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	19,30
Tequila Sunrise	18,30
El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup	
Long Island Iced Tea	21,00
Havana Club 3 years, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	

WHISKY DRINKS

Manhattan	15,80
Canadian Club, roter Wermut, Angostura	
Old Fashioned	15,80
Jim Beam, Zuckerwürfel, Soda, Angostura	
Whiskey Sour	16,80
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup	
Smokey Sour	22,00
Laphroig 10 years, Dewar's White Label, Zitronensaft, Ahornsirup	
Boulevardier Night Club	14,80
Jim Beam Rye, Campari, Punt e Mes	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff.

They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

RUM DRINKS

Daiquiri	17,80
Havana Club 3 years, Limettensaft, Zuckersirup	
Frozen Daiquiri	17,80
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	18,30
Classic Mojito	17,50
Havana Club 3 years, Lime Cordial, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda	
Piña Colada	18,30
Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	
Planters Punch	18,80
Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Mai Tai	18,80
Myers's Rum, Dry Orange, Limettensaft, Mandelsirup	
Zombie	20,30
Havana Club 3 years, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Acapulco	17,30
Havana Club 3 Jahre, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Eiweiß	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	16,80
Cachaça, Lime Cordial, Limette, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	18,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujanektar	
Caipiroska	16,30
Moskovskaya Vodka, Lime Cordial, Limette, brauner Rohrzucker	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

If you would like to find out about the additives contained in the drinks, please contact our service staff.

They will be happy to provide you with our separate list of additives for your information.

GIN DRINKS

Gin Gimlet	15,20
Gordon's Gin, Lime Cordial, Limettensaft	
French 69	15,80
Gordon's Gin, Cherry Heering, Zitronensaft, Thomas Henry Tonic Water	
Gin Fizz	16,30
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Alabama Slamo	17,40
Gordon's Gin, Amaretto, Southern Comfort, Orangensaft, Zitronensaft	
Cucumber Fizz	18,80
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Gurke	
Singapore Sling	17,30
Gordon's Gin, Cherry Brandy, DOM Bénédictine, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Angostura, Soda	
Munich Mule	19,90
Duke Gin, Gurke, Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura	

AFTER DINNER DRINKS

Brandy Alexander	15,20
Hennessy V.S., Crème de Cacao brown, Sahne	
White Cloud	16,20
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao white, Kokoscrème, Sahne	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

LONG DRINKS

Scotch Cola	19,30
Johnnie Walker Red Label, Coca Cola	
Bourbon Cola	19,30
Jim Beam, Coca Cola	
Jack Daniel's Cola	20,80
Jack Daniel's, Coca Cola	
Vodka Cranberry	19,50
Moskovskaya Vodka, Cranberrynektar	
Vodka Tonic/Lemon	18,80
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Screw Driver	19,50
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
Vodka Red Bull	19,90
Moskovskaya Vodka, Red Bull	
Cuba Libre	18,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola	
Havana Coke	20,50
Havana Club 7 Jahre, Coca Cola	
Bacardi Coke	21,50
Bacardi Rum 8 Jahre, Coca Cola	
Gin Tonic/Lemon	18,50
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Bombay Tonic	20,00
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	
Tanqueray Tonic	19,70
Tanqueray Gin, Tonic Water	
Tanqueray Ten Tonic	21,10
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water	
Hendrick's Tonic	23,10
Hendrick's Gin, Tonic Water	
Monkey 47 Tonic	28,80
Monkey 47 Gin, Tonic Water	
Gin Tonic/Lemon -alkoholfrei-	23,30
Siegfried Wonderleaf alkoholfrei wahlweise mit Tonic Water oder Bitter Lemon	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Tropicana	14,30
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	
Coconut Kiss	14,30
Ananassaft, Orangensaft, Kokoscrème	
Ipanema-Caipirinha	13,30
Ginger Ale, Lime Cordial, Limette, brauner Rohrzucker	
Ipanema-Mojito	13,30
Ginger Ale, Lime Cordial, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
Paradise Punch	14,30
Mandelsirup, Orangensaft, Grapefruitsaft, Cranberrynektar	

MINERALWASSER

Plose Gourmet naturale / frizzante	0,25 l	7,80
San Pellegrino	1,0 l	14,80
Plose Gourmet naturale	1,0 l	14,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	
Coca Cola		7,90
Coca Cola light		7,90
Schweppes Tonic Water		8,50
Schweppes Bitter Lemon		8,50
Schweppes Ginger Ale		8,50
Schweppes Wild Berry		8,50
Red Bull	0,25 l	10,70

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

VODKA

4 cl

Moskovskaya	14,00
Absolut	15,00
Ketel One	16,50
Grey Goose	20,00
Belvedere	22,00

GIN

Gordon's	13,80
Tanqueray	14,90
Tanqueray No. Ten	16,30
Bombay Sapphire	15,20
Duke Gin	17,80
Hendrick's	18,30
Gin Mare	20,80
Monkey 47	24,00
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	18,50
Botanist	19,70

RUM

Havana Club 3 years	14,00
Havana Club 7 years	16,00
-Cuba -	
Bacardi Light	13,80
Bacardi 8 years	17,00
- Bahamas -	
Gosling Rum	17,50
- Bermuda -	
Ron Zacapa 23 years	26,50
Ron Zacapa XO	33,00
- Guatemala -	

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

TEQUILA

4 cl

Jose Cuervo White	20,00
1800 Reserva Antigua	20,50
Don Julio Blanco	24,00
Don Julio Reposado	25,50

AQUAVIT

Linie Aquavit	14,90
---------------	-------

GRAPPA

Grappa di Brunello, Altesino	22,50
------------------------------	-------

OBSTBRÄNDE

Williamsbrand, Lantenhammer	22,00
Ziegler Quitten Edelbrand	29,50

BITTERS

Underberg	2cl	10,70
Jägermeister		12,70
Fernet Branca		12,70
Ramazzotti		12,70
Averna		12,70

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	14,80
Johnnie Walker Blue Label	48,00
Ballantine's 12 years	19,50
Chivas Regal 12 years	18,50
Dewar's White Label	13,80

CANADIAN

Canadian Club	14,30
Seagram's V.O.	16,30

BOURBON

4 CL

Jim Beam	14,80
Jim Beam Rye	16,30
Jack Daniel's	16,30
Wild Turkey	17,90
Maker's Mark	18,30
Knob Creek 9 years, 50%	19,10

MALT

Glenfiddich 12 years	17,30
Special Reserve Single Malt, 40%	
Laphroaig 10 years	20,00
Isle of Islay, 40%	
Balvenie 12 years	26,50
Single Highland Malt, 40 %	
Talisker Skye	23,00
Isle of Skye, 45,8%	
Lagavulin 16 years	38,00
Isle of Islay, 43%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	44,50
Single Highland Malt, 43 %	
Macallan Double Cask 12 years	37,00
Speyside, 40%	
Slyrs	22,50
Bavarian Single Malt, 43%	

IRISH

John Jameson	14,60
Tullamore Dew	14,80

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

COGNAC

4 cl

Hennessy V.S.O.P.	24,00
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	21,00
Hine Antique	43,50
Très Rare Fine Champagne	
Rémy Martin X.O.	45,50

ARMAGNAC

Comtal V.S.	15,50
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	18,00
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	15,00
Etichetta Nera	
Carlos Primero	16,80

LIKÖRE

Baileys Irish Cream	14,80
Amaretto Disaronno	14,30
Limoncello Luigi Francoli	15,40
Drambuie	16,00
Grand Marnier Cordon Rouge	15,70
Sambuca Molinari	14,70
Frangelico	12,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

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	149,00
– Schweden –		
Grey Goose		260,00
– Frankreich –	1,5 l	495,00
Belvedere		265,00
– Polen –	1,75 l	620,00

GIN

Gordon's		192,00
Bombay Sapphire		209,00
Tanqueray		215,00
Tanqueray No. Ten		240,00
Hendrick's		250,00
Monkey 47	0,5 l	255,00

RUM

Havana Club 3 years		180,00
Havana Club 7 years		220,00
– Cuba –		
Bacardi Light		178,00
Bacardi 8 years		240,00
– Bahamas –		

BOURBON & MALT

Jim Beam		230,00
Jack Daniel's		240,00
Glenfiddich 12 years		275,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

WEISSWEINE

0,2 l 0,75 l

2023	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	14,80	53,50
SÜDAFRIKA	WO Western Cape, Du Toitskloof Winery		
2022	Riesling	19,30	70,00
MOSEL	VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag		
2023	Lugana „Ca' Vegar“	17,40	63,50
VENETIEN	DOC, Cantina Castelnuovo		

ROSÉWEINE

2023	Rosé „Nostrat“	12,80	46,00
PENEDÈS	DO, Bodegues Sumarroca		
2022	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé	20,20	73,50
LOIRE	AOP, Jean Max Roger		

ROTWEINE

2022	Merlot „Valle de Curico Estate“	17,40	63,50
Chile	WOC, Errazuriz Estate		
2021	Black Print	20,20	73,50
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider		
2017	Shiraz „Private Collection“	20,20	73,50
Südafrika	WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate		

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

WEISSWEINE 0,75 l

2022	Custoza „Val dei Molini“	47,50
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2023	Grauer Burgunder	53,50
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2022	Riesling „Unplugged“	68,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2023	Lugana „I Frati“	73,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2022	Chablis „La Chanfleure“	83,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROSÉWEIN 0,75 l

2022	Rosa dei Frati	73,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

ROTWEINE 0,75 l

2022	Côtes du Rhône Villages	53,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2019	Château Pey La Tour	53,50
BORDEAUX	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2022	Bourgogne Pinot Noir	75,00
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2022	Rosso di Montepulciano	66,00
TOSKANA	DOC, Azienda Agricola Poliziano	

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

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

CHAMPAGNER

0,75 l

Moët & Chandon Brut Impérial		194,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	119,00
Moët & Chandon Rosé		229,00
Taittinger Brut Réserve		204,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		219,00
Ruinart Brut		219,00
Ruinart Rosé		274,00
Veuve Clicquot Brut		214,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	131,00
Louis Roederer Collection		229,00
Laurent-Perrier Rosé		274,00
Krug Grande Cuvée		584,00
Krug Rosé		804,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

0,75 l

2012	Veuve Clicquot Vintage	299,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	279,00
2015	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut	439,00
2015	Louis Roederer Brut Cristal	744,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	474,00
2005	Taittinger Comtes de Champagne Rosé	549,00
2011	Krug Vintage	879,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	559,00
2009	Dom Pérignon Cuvée Rosé	804,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT

0,2 l

Bayerischer Hof Sekt trocken	24,00
Moët & Chandon Brut Impérial	69,00

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	504,00
Ruinart Magnum	1,5 l	479,00
Moët & Chandon Brut Magnum	1,5 l	424,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	544,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	474,00
2010 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	1359,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	954,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1859,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		62,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		76,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		82,00
Fürst von Metternich Rosé		91,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	55,00
Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux		90,00
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		80,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	124,00

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

Butt/100/01.09.2023

Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten, bitten wir Sie, sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.

Gerne händigen Ihnen diese unser separates Verzeichnis der Zusatzstoffe zur Information aus.

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS aus dem chinesischen Ofen	18,30
CRAB RANGOON Krabbenmousse in knusprigem Teig	18,30
SALMON STICKS Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	24,50
FRIED PRAWNS ¹ Gebackene Tiger prawns	26,50
CHO CHO ¹ Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	17,30
ALMOND DUCK ¹ Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	24,80
CHICKEN WINGS ¹ Knusprige Hähnchenflügel	15,20
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käse-Bällchen	18,30
THAI SATAY g, ¹ Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnusssauce und süß-sauren Salatgurken	17,30
VEGETABLES TEMPURA ^{1, v} Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip	18,30
FIVE CHINESE SPOONS ¹ bestellbar bis 23.00 Uhr Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat	25,50
SPRING ROLLS ¹ Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – vegetarisch	16,30
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger prawns und Schweinefleisch mit Sesam	28,50
FRIED WON TON ¹ Gebackene polynesishe Nudeltaschen	17,00

g = glutenfrei

l = laktosefrei

v = vegan

NIGHT CLUB SNACKS

BAH-MEE „MALAYAN“¹	30,50
Hühnerbrust, Tiger prawns, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen	
BAYERISCHER HOF BURGER	32,00
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce, dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips	
TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER¹	24,00
Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat	

TRADER VIC'S SALAD

GREEN GODDESS^{g, 1}	18,70
Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing und gegrillten Hühnerbruststreifen	
GREEN PAPAYA SALAD^{g, 1}	27,50
Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft	

POLYNESISISCHE SUPPEN

TOM KHA GAI^{g, 1}	20,00
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons	
PEKING SOUP¹	17,00
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen	



DIM SUM

Sechs Dim Sum¹
gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen
Dampfkörbchen gegart mit zweierlei Dip-Saucen

22,00

DESSERTS

TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE	14,50
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen	
ROYAL TROPICAL FRUIT^{g, 1, v}	29,00
Tropische Früchte auf gestoßenem Eis	

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.

Küche täglich bis 00.30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS. WELCOME TO OUR RESTAURANTS.

ATELIER

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner, 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. 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 23.00 Uhr. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.15 Uhr entgegen.*

Art on the wall - and on your plate, created by head chef Anton Gschwendtner on the foundation of haute cuisine. The definition of delight takes 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 in an intimate yet luxurious atmosphere designed by Axel Vervoordt. Here you can enjoy excellent service and perfectly matched wines.

*Opening hours: Tuesday to Saturday: 06.30 p.m. to 11.00 p.m.. We will be happy to take your orders until 08.15 p.m.**

GARDEN

Genießen Sie Kunst für alle Sinne. Es erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern, erlesenen Zutaten und einer zeitgenössisch interpretierten Küche. Der Wintergarten, gestaltet vom renommierten, belgischen Designer und Kunsthändler Axel Vervoordt, wirkt dank Akzenten im Industrial-Style wie ein Künstleratelier mit angrenzender Garden-Terrasse.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, mittags 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und abends 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

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

Art for all senses. An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits. The culinary concept combines classics with contemporary light dishes, seasonal vegetables and fresh herbs. The winter garden, created by the renowned Belgian designer and art dealer Axel Vervoordt, seems like an artist's atelier thanks to industrial-style touches and boasts an adjoining Garden terrace.

Opening hours: Monday to Saturday from noon to 03.00 p.m. and 06.00 p.m. to 11.00 p.m.

*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 specialties. 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 Fiji dekoriert.

Öffnungszeiten Trader Vic's: Täglich von 18.00 bis 02.00 Uhr

Exotic Cocktails and delights from far east, traditionally prepared and cooked in our beechwood oven: Welcome to the South Pacific. The room has been designed in an authentic tiki style and is filled with hawaiian carvings.

Opening hours Trader Vic's: From 6.00 p.m. to 02.00 a.m. daily

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Der perfekte Ort, um den Tag unbeschwert auf unserer Sonnenterrasse oder vor dem freistehenden Kamin ausklingen zu lassen. Erleben Sie dabei einen faszinierenden Blick über die Dächer Münchens. Genießen Sie erfrischende Cocktails und leichte Wellness-Küche. In der warmen Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne einen Drink in unserer Blue Spa Summer Lounge und im Winter lockt die Polar Bar mit heißen Cocktails 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 11.00 bis 23.00 Uhr

Öffnungszeiten der Küche: Täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr*

The perfect place to end the day carefree on our sun terrace or in front of the free-standing fireplace. Experience a fascinating view over the roofs of Munich. Enjoy refreshing cocktails and light wellness cuisine. In the warm season we are happy to serve you a drink in our Blue Spa Summer Lounge and in winter the Polar Bar tempts you with hot cocktails on the extensive Blue Spa terrace. The glass winter garden opens up a panoramic views over Munich's rooftops, whereas the open fireplace invites you to relax a while.

Opening hours: From 11.00 a.m. to 11.00 p.m. daily.

*Kitchen opening hours: Daily from 12.00 p.m. to 03.00 p.m. and from 06.00 p.m. to 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 or our reception desk.

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6
D-80333 München

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

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de





BAYERISCHER HOF