



N I G H T

C L U B

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini bianco, rosso	14,10
Americano	16,80
Campari, roter Wermut, Soda	
Classic Negroni	15,90
Campari, roter Wermut, Gordon's Gin	
Pimm's Cup	18,30
Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone	
Lillet Wild Berry	17,80
Lillet Blanc, Russian Wild Berry	
Campari Soda	16,00
Campari Orange	19,80
San Bitter Spritz	16,00
San Bitter, Soda – alkoholfrei –	

CHAMPAGNER & PROSECCO	0,1 l
Moët & Chandon Brut Impérial	28,50
Moët & Chandon Rosé	33,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	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.

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	29,50
Champagner, Crème de Cassis	
Pornstar Martini	26,50
Champagner, Absolut Vodka, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup	

PROSECCO COCKTAILS

Hugo	17,00
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda	
Bellini	17,80
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	17,80
Erdbeermark, Prosecco	
Veneto	17,20
Aperol, Prosecco, Soda	
Milano Spritz	18,90
Campari, Prosecco, Soda	

CRÉMANT COCKTAILS

Tropical Champagne	18,40
Crémant, Myers's Rum, Zitronensaft, Maracujasirup	
Bayerischer Hof Spezial	18,20
Crémant, Lantenhammer Marille, Zitronensaft, Honigsirup	
Prince of Wales	24,00
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, D.O.M. Bénédicte, Triple Sec, Angostura	
French 75	19,80
Crémant, Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	

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	21,30
Absolut Vodka, Noilly Prat, Olive	
Gin Martini Cocktail	19,80
Gordon's Gin, Noilly Prat, Olive	
Vesper Martini	21,30
Cîroc Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc	
Apple Martini	18,80
Absolut Vodka, De Kuyper Apfellikör, Apfelsaft	

VODKA DRINKS

White Russian	16,30
Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne	
Moscow Mule	17,80
Absolut Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke	
Cosmopolitan	17,80
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
Bloody Mary	17,80
Absolut Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft	
Sex on the beach	20,90
Absolut Vodka, Gordon's Gin, Maracujanektar, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Vanillesirup	
Touchdown	18,00
Absolut Vodka, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Zitronensaft, Ananassaft	
Solero	18,50
Absolut Vodka, Maracujanektar, Zitronensaft, Vanille Sirup	
Vodka Passion Fizz	17,80
Absolut Vodka, Maracujanektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Black Magic Mule	19,50
Absolut Vodka, Brombeerlikör, Limette, Ginger Beer	
Galaxy Martini	17,50
Absolut Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Zuckersirup	

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	19,90
El Jimador Blanco, Cointreau, Limettensaft, Salzrand	
Frozen Margarita	19,90
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	20,30
Tequila Sunrise	19,30
El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup	
Long Island Iced Tea	22,00
Havana Club 3 years, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Absolut Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola	

WHISKY DRINKS

Manhattan	17,40
Canadian Club, roter Wermut, Angostura	
Old Fashioned	16,80
Jim Beam, Zuckerwürfel, Soda, Angostura	
Whiskey Sour	17,80
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup	
Smokey Sour	23,00
Laphroig 10 years, Dewar's White Label, Zitronensaft, Ahornsirup	
Boulevardier Night Club	15,90
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	18,80
Havana Club 3 years, Limettensaft, Zuckersirup	
Frozen Daiquiri	18,80
... mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	19,30
Classic Mojito	18,50
Havana Club 3 years, Lime Cordial, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda	
Piña Colada	19,30
Havana Club 3 years, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	
Planters Punch	19,80
Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Mai Tai	19,80
Myers's Rum, Dry Orange, Limettensaft, Mandelsirup	
Zombie	21,30
Havana Club 3 years, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
Acapulco	18,70
Havana Club 3 years, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Eiweiß	
Dark Coconut Daiquiri	18,00
Havana Club 3 years, Kokossirup, Limettensaft, Kakaolikör	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	17,80
Cachaça, Lime Cordial, Limette, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	19,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujanektar	

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	15,80
Gordon's Gin, Lime Cordial, Limettensaft	
French 69	16,80
Gordon's Gin, Cherry Heering, Zitronensaft, Thomas Henry Tonic Water	
Gin Fizz	17,30
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Alabama Slamo	18,40
Gordon's Gin, Amaretto, Southern Comfort, Orangensaft, Zitronensaft	
Black Forrest Collins	18,00
Gordon's Gin, Kirschlikör, Zitronensaft, Zuckersirup	
Singapore Sling	18,30
Gordon's Gin, Cherry Brandy, DOM Bénédictine, Zitronensaft, Grenadine Sirup, Angostura, Soda	
Munich Mule	20,90
Duke Gin, Gurke, Limettensaft, Spicy Ginger, Angostura	

AFTER DINNER DRINKS

Brandy Alexander	16,20
Hennessy V.S., Crème de Cacao brown, Sahne	
White Cloud	17,20
Absolut 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	20,10
Johnnie Walker Red Label, Coca Cola	
Bourbon Cola	20,10
Jim Beam, Coca Cola	
Jack Daniel's Cola	22,00
Jack Daniel's, Coca Cola	
Vodka Tonic/Lemon	20,30
Absolut Vodka wahlweise mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Vodka Cranberry	21,00
Absolut Vodka, Cranberrynektar	
Vodka Red Bull	21,30
Absolut Vodka, Red Bull	
Cuba Libre	19,30
Havana Club 3 years, Limette, Coca Cola	
Havana Coke	21,70
Havana Club 7 years, Coca Cola	
Bacardi Coke	22,70
Bacardi Rum 8 Jahre, Coca Cola	
Gin Tonic/Lemon	19,40
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water oder Bitter Lemon	
Bombay Tonic	20,80
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water	
Tanqueray Tonic	20,50
Tanqueray Gin, Tonic Water	
Tanqueray Ten Tonic	22,30
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water	
Hendrick's Tonic	24,30
Hendrick's Gin, Tonic Water	
Monkey 47 Tonic	30,00
Monkey 47 Gin, Tonic Water	
Gin Tonic/Lemon -alkoholfrei-	24,50
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	14,90
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	
Coconut Kiss	14,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokoscrème	
Ipanema-Caipirinha	13,90
Ginger Ale, Lime Cordial, Limette, brauner Rohrzucker	
Ipanema-Mojito	13,90
Ginger Ale, Lime Cordial, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
Paradise Punch	14,90
Mandelsirup, Orangensaft, Grapefruitsaft, Cranberrynektar	

MINERALWASSER

Plose Gourmet naturale / frizzante	0,25 l	7,90
San Pellegrino	1,0 l	15,40
Plose naturale	1,0 l	15,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola		8,30
Coca Cola light		8,30
Schweppes Tonic Water		8,90
Schweppes Bitter Lemon		8,90
Schweppes Ginger Ale		8,90
Schweppes Wild Berry		8,90
Red Bull	0,25 l	10,90

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	15,30
Absolut	15,30
Ketel One	17,50
Grey Goose	21,00
Belvedere	23,00

GIN

Gordon's	14,40
Tanqueray	15,50
Tanqueray No. Ten	17,30
Bombay Sapphire	15,80
Duke Gin	18,80
Hendrick's	19,30
Gin Mare	21,80
Monkey 47	25,00
Botanist	20,70
Siegfried Wonderleaf -alkoholfrei-	19,50

RUM

Havana Club 3 years	14,60
Havana Club 7 years	17,00
-Cuba -	
Bacardi Light	14,40
Bacardi 8 years	18,00
- Bahamas -	
Gosling Rum	18,50
- Bermuda -	
Ron Zacapa 23 years	28,00
Ron Zacapa XO	34,50
- 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	21,00
Don Julio Blanco	25,00
Don Julio Reposado	26,50

AQUAVIT

Linie Aquavit	15,90
---------------	-------

GRAPPA

Grappa di Brunello, Altesino	23,50
------------------------------	-------

OBSTBRÄNDE

Williamsbrand, Lantenhammer	23,00
Ziegler Quitten Edelbrand	31,00

BITTERS

Underberg	2cl	11,10
Jägermeister		13,30
Fernet Branca		13,30
Ramazzotti		13,30
Averna		13,30
Amaro Montenegro		14,30

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	15,40
Johnnie Walker Blue Label	50,00
Ballantine's 12 years	20,50
Chivas Regal 12 years	19,50
Dewar's White Label	14,40

CANADIAN

Canadian Club	15,70
Seagram's V.O.	17,30

BOURBON

	4 CL
Jim Beam	15,40
Jack Daniel's	17,30
Wild Turkey	18,90
Maker's Mark	19,30
Knob Creek 9 years, 50%	20,10

MALT

Glenfiddich 12 years	18,30
Speyside Special Reserve Single Malt, 40%	
Balvenie 12 years	28,00
Speyside Single Malt, 40%	
Macallan Double Cask 12 years	39,00
Speyside, 40%	
Laphroaig 10 years	22,00
Isle of Islay, 40%	
Lagavulin 16 years	40,00
Isle of Islay, 43%	
Talisker Skye	25,50
Isle of Skye, 45,8%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	46,50
Highlands Single Malt, 43%	
Slyrs	23,50
Bavarian Single Malt, 43%	

IRISH

John Jameson	15,20
Tullamore Dew	16,30

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.	25,00
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	22,00
Hine Antique	45,50
Très Rare Fine Champagne	
Rémy Martin X.O.	47,50

ARMAGNAC

Comtal V.S.	16,10
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	19,00
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	15,60
Etichetta Nera	
Carlos Primero	17,80

LIKÖRE

Baileys Irish Cream	15,40
Amaretto Disaronno	14,90
Limoncello Luigi Francoli	16,00
Amaro Montenegro	14,30
Grand Marnier Cordon Rouge	16,70
Sambuca Molinari	15,30
Frangelico	12,60

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	154,00
– Schweden –		
Grey Goose		265,00
– Frankreich –	1,5 l	504,00
Belvedere		270,00
– Polen –	1,75 l	625,00

GIN

Gordon's		197,00
Bombay Sapphire		214,00
Tanqueray		220,00
Tanqueray No. Ten		245,00
Hendrick's		255,00
Monkey 47	0,5 l	260,00

RUM

Havana Club 3 years		185,00
Havana Club 7 years		225,00
– Cuba –		
Bacardi Light		183,00
Bacardi 8 years		245,00
– Bahamas –		

BOURBON & MALT

Jim Beam		235,00
Jack Daniel's		245,00
Glenfiddich 12 years		280,00
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.

BIERE

	0,33 l
Fürstenberg Export	9,60
Franziskaner Weißbier	9,50
Corona Extra	10,10
Beck`s alkoholfrei	9,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei	9,20

WEISSWEINE

0,2 l 0,75 l

2025	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	16,00	57,00
SÜDAFRIKA	WO Western Cape, Du Toitskloof Winery		
2024	Grüner Veltiner „Lust&Laune“	16,50	60,00
ÖSTERREICH	Qualitätswein, trocken, Weingut Zull		
2024	Lugana „Ca` Vegar“	18,60	66,50
VENETIEN	DOC, Cantina Castelnuovo		

ROSÉWEINE

2024	Rosé „Nostrat“	13,90	48,00
PENEDÈS	DO, Bodegues Sumarroca		
2024	Sancerre „Cuvée La Grange	21,50	76,50
LOIRE	Dimière“ Rosé		
	AOP, Jean Max Roger		

ROTWEINE

2022	Merlot Reserva	19,00	68,00
Chile	D.O. Valle Central, Viña Montes		
2022	Black Print	21,50	76,50
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider		
2020	Shiraz „Private Collection“	22,50	82,00
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

2023	Custoza „Val dei Molini“	49,50
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2024	Grauer Burgunder	55,50
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2024	Riesling „Unplugged“	71,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2024	Lugana „I Frati“	76,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2023	Chablis „La Chanfleure“	86,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROSÉWEIN 0,75 l

2023	Rosa dei Frati	76,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

ROTWEINE 0,75 l

2022	Côtes du Rhône Villages	55,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2023	Château Pey La Tour	55,50
BORDEAUX	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2022	Bourgogne Pinot Noir	78,00
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2023	Rosso di Montepulciano	69,00
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		203,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	123,00
Moët & Chandon Rosé		235,00
Taittinger Brut Réserve		209,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		225,00
Ruinart Brut		225,00
Ruinart Rosé		280,00
Veuve Clicquot Brut		220,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	135,00
Louis Roederer Collection		235,00
Laurent-Perrier Rosé		280,00
Krug Grande Cuvée		594,00
Krug Rosé		824,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

0,75 l

2012	Veuve Clicquot Vintage	309,00
2012	Veuve Clicquot Rosé Vintage	294,00
2008	Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut	454,00
2014	Louis Roederer Brut Cristal	764,00
2011	Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	480,00
2005	Taittinger Comtes de Champagne Rosé	555,00
2011	Krug Vintage	899,00
2013	Dom Pérignon Cuvée	574,00
2008	Dom Pérignon Cuvée Rosé	819,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT

0,2 l

Bayerischer Hof Sekt trocken	25,00
Moët & Chandon Brut Impérial	73,00

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 Brut Magnum	1,5 l	434,00
Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	514,00
Ruinart Magnum	1,5 l	489,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	554,00
2012 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	1404,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	484,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	964,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1904,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 l

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		65,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		79,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		85,00
Fürst von Metternich Rosé		94,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	58,00
Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux		93,00
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		83,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	128,00

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

Butt/120/01.09.2025

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	19,30
Marinierte Rippchen aus dem chinesischen Ofen	
CRAB RANGOON	19,30
Krabbenmousse in knusprigem Teig	
SALMON STICKS	25,50
Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce	
FRIED PRAWNS¹	28,00
Gebackene Tiger Prawns	
CHO CHO¹	18,30
Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	
ALMOND DUCK¹	25,80
Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	
CHICKEN WINGS¹	16,20
Knusprige Hähnchenflügel	
HAM AND CHEESE BINGS	19,30
Gebackene Schinken-Käse-Bällchen	
THAI SATAY^{g, 1}	18,30
Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce	
VEGETABLES TEMPURA^{1, v}	19,30
Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip	
FIVE CHINESE SPOONS¹ bestellbar bis 23.00 Uhr	27,00
Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat	
SPRING ROLLS¹	17,30
Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – vegetarisch	
COSMO TIDBITS	30,00
Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger Prawns und Schweinefleisch mit Sesam	
FRIED WON TON¹	18,00
Gebackene polynesishe Nudeltaschen mit Schwein gefüllt	

g = glutenfrei

l = laktosefrei

v = vegan

NIGHT CLUB SNACKS

BAH-MEE „MALAYAN“¹ 32,00

Hühnerbrust, Tiger Prawns, Crevetten, Sojasprossen
und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen

BAYERISCHER HOF BURGER 33,50

Rindfleisch vom Murnau-Werdenfelser Bio Rind mit Speck, Käse, Zwiebel,
Tomate, Salat und BBQ Sauce,
dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips

TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER¹ 26,00

Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger
mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat

TRADER VIC'S SALAD

GREEN GODDESS^{g,1} 19,70

Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing
mit gegrillter Maishähnchenbrust

GREEN PAPAYA SALAD^{g,1} 29,00

Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen,
Tomaten, Gurken und Limettensaft

POLYNESISISCHE SUPPEN

TOM KHA GAI^{g,1} 21,00

Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons

PEKING SOUP¹ 18,00

Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Krabbenfleisch
und Shiitake-Pilzen



DIM SUM

Sechs Dim Sum¹

gedämpfte Siomai, Hakao und Gyoza im asiatischen Dämpfkorbchen
mit zweierlei Dip-Saucen

23,00

DESSERTS

TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE 15,10

„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen

ROYAL TROPICAL FRUIT^{g,1,v} 30,50

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, ausgezeichnet mit 2 Sternen im Guide Michelin, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner puristischen, französischen Küche mit asiatischen Einflüssen und dem Einsatz von saisonalen sowie regionalen Produkten, 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.

Watch as pleasure becomes a work of art on a plate, created by head chef Anton Gschwendtner, awarded with 2 stars in the Guide Michelin, on the foundation of haute cuisine. 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.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 18.30 bis 23.00 Uhr. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 20.15 Uhr entgegen.*

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

Im mit 1 Haube mit Prädikat vom Gault Millau ausgezeichneten Garden zelebrieren wir Genuss, der weit über die phantasievolle Kombination erlesenster Zutaten und ihre kunstvolle Zubereitung hinausgeht. Gestaltet vom belgischen Interior Designer und Kunsthändler Axel Vervoordt, wirken die Räume mit ihrem raffinierten Wechselspiel von gekonnt gesetztem Licht und natürlichen Materialien wie ein Künstleratelier. In unserem Restaurant mit Wintergarten, Sonnenterrasse, Garden Salon und offenem Kamin erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern und einer zeitgenössisch interpretierten Küche, gerne auch zum Business Lunch. Mit „Green Gusto“ wurde die Karte zudem um frische und leicht bekömmliche Speisen erweitert. Der kreative und vielfältige Einsatz von Gemüse und Kräutern umrahmt dieses kulinarische Konzept.

In the restaurant Garden, awarded with 1 toque with predicate by French restaurant guide Gault Millau, we celebrate pleasure that goes far beyond the imaginative combination of exquisite ingredients, artistically prepared. Designed by the Belgian interior designer and art dealer Axel Vervoordt, the rooms feel like an artist's studio with their ingenious interaction of clever lighting and natural materials. In our restaurant, which includes a winter garden, a sun terrace, the Garden ParLOUR and a cosy fireplace, an inspiring mixture of tried-and-tested Grand Hotel classics and cuisine with a contemporary twist awaits you. Why not try it for a business lunch? With „Green Gusto“, the menu has also been expanded to include fresh and easily digestible dishes. The creative and varied use of vegetables and herbs frames this culinary concept.

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.*

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 nachweislich aus dem Jahr 1443 stammende Gewölbe wurde 2019 vom belgischen Interior Designer Axel Vervoordt komplett renoviert. Dank seines Feingefühls für mittelalterliche Bausubstanzen sowie Formen und Farben, ist es ihm gelungen den ursprünglichen Charme des mittelalterlichen Gewölbes zu erhalten und gleichzeitig einen Ort zu schaffen, der Ruhe und Behaglichkeit ausstrahlt. Die modern interpretierten bayerischen Spezialitäten sind nicht nur ein wahrer Gaumenschmaus für echte Bayern, sondern zeigen auch unseren Gästen aus aller Welt, wie gelebte Tradition auf dem Teller aussehen kann. Freuen Sie sich auf gepflegte Gastlichkeit und ein herzliches „Grüß Gott“ in einer Umgebung, die einfach zum Verweilen einlädt.

The vault, which is proven to date from 1443, was completely renovated in 2019 by the Belgian interior designer Axel Vervoordt. Thanks to his sensitivity for medieval building materials, shapes and colours, he has succeeded in preserving the original charm of the medieval vault and at the same time creating a place that radiates peace and comfort. The modernly interpreted Bavarian specialities are not only a real culinary treat for true Bavarians, but also show our guests from all over the world, what living tradition can look like on a plate. Look forward to warm hospitality and a hearty Bavarian „Grüß Gott“ in an environment that simply invites you to stay.

Öffnungszeiten: 11.00 bis 02.00 Uhr, Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr.

Palais Keller: Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr | Palais Keller Schwemme: Küche von 11.00 bis 23.00 Uhr*

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

Das Trader Vic's hat 1971 Südseegefühl nach München gebracht. Seitdem können Sie mitten in Bayern polynesisches Exotik und wunderbar entspannte Urlaubsatmosphäre genießen. Vor allem aber erlesene Köstlichkeiten nach Originalrezepturen, wie Lomi-Lomi-Lachs, scharfe Thai Currys und saftiges Fleisch aus dem traditionellen Buchenholzofen. Dazu reichen wir unsere legendären Südsee-Cocktails. Stoßen Sie an, auf Ihren kleinen Südsee-Ausflug zwischendurch.

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.

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

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

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Die Blue Spa Lounge ist nicht nur für Spa-Besucher der perfekte Ort, um den Tag unbeschwert zu zelebrieren. Erleben Sie den faszinierenden Blick über die Dächer Münchens oder genießen Sie an einem Platz vor dem Kamin kleine Köstlichkeiten aus unserer Blue Spa Küche. Freuen Sie sich auf leichte Wellnessgerichte, gesunde Wellness-Drinks und erfrischende Cocktails.

The Blue Spa Lounge is the perfect place for a light-hearted celebration, and not just for spa guests. The fascinating view over Munich's rooftops is an experience not to be missed. Or take a seat beside the fireplace and enjoy small delicacies from our Blue Spa kitchen. Look forward to light wellness dishes from our spa menu, as well as healthy wellness drinks and refreshing cocktails.

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*

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