

trader
VIC'S

TRADER VIC'S
FINE OLD
XXX RUM

TRADER VIC'S
FINE OLD
XXX RUM

Ray

RUM

Bahia, Kamaaina, Tiki Puka Puka, Mai Tai, ...

Sie sind schon mittendrin!

Herzlich Willkommen im ...



*Es ist uns ein Vergnügen, Ihnen auf den folgenden Seiten
unsere Cocktails zu präsentieren.*

*Einige haben wir in den Ursprungsländern gesammelt,
andere sind unsere eigenen Kompositionen.*

TRADERS TO BE

**Viele leckere Drinks aus der ganzen Welt sind auch ohne Spirituosen
köstlich im Geschmack.**

Wir bieten folgende an:



VIRGIN MAI TAI 13,30

Orangen-, Ananas- und Limonensaft
mit unserem Trader Vic's Mai Tai Mix.

PACIFIC DREAM 13,20

Ananas mit Passionsfrucht und Limonensaft.

**QUEEN CHARLOTTE
FRUIT PUNCH** 13,30

Das fruchtige Geheimnis von Trader Vic's.

SUNSET DELIGHT 15,00

Orangensaft, Kokosnusscrème, Passionsfrucht
und Banane.

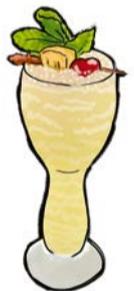
VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI ... 14,80

Eine gefrorene Köstlichkeit aus Erdbeeren und Limonen.



BAHIA NO 14,30

Der Trader Vic's Klassiker.



**DREAMLESS
BANANA** 13,30

Für die zukünftigen Träumer:
Ananas, Grapefruit und tropisch-
fruchtiges Fassionola Püree.



MONKEY 13,20

Orangensaft, Grenadine Sirup, Banane,
Kokosnusscrème und Ananassaft.

CORAL REEF 13,30

Erdbeeren, Mango, Kokosnuss und
Ananas, versüßt mit Grenadine.

HOME OF THE ORIGINAL MAI TAI®



THE ORIGINAL MAI TAI 16,30

1944 kreierte Trader Vic's einen Rum Drink, servierte ihn seinen Gästen, die nach dem Probieren „Mai Tai Roa Ae!“ oder „Nicht von dieser Welt!“ auf Tahitianisch ausriefen. Der Originale Mai Tai wurde mit Limone, Mandel, Zuckersirup, Orange Curacao und gealtertem Rum gemixt. Heute ist der Mai Tai der berühmteste Rum Cocktail der Welt – das Original bekommen Sie nur im Trader Vic's.

MENEHUNE

JUICE 17,40

Eine geheimnisvolle Mischung – Heller Rum und Mandeln. Ein Schluck und Sie sehen einen Menehune (unsichtbare Wichtelmänner auf Hawaii, die den Menschen Gutes tun). Daher nehmen Sie ihn mit.



SF MAI TAI 18,30

Das Original mit einem Schuss 75% Rum. Berühmt gemacht von den Trader Vic's Barmännern aus San Francisco.

HONI HONI 16,30

Ein Bourbon-Drink mit Zitronensaft und einem Hauch Mandel.



NAVY GROG 17,80

Eine heftige Seemannsmischung aus drei feinen Rumsorten, tropischen Fruchtsäften und Kräutersirup.

HINKY DRINK'S 17,40

Der erste Trader Vic's Drink! Gin, Rum, ein Hauch Passionsfrucht mit Crémant verfeinert.

TRADER VIC'S OWN PUNCH 16,30

Zitrusfrüchte mit zweierlei Rum. Eins von Trader's Lieblingsgetränken.



SUFFERING BASTARD . . . 17,30

Mischung aus Rum, Likör, Limone und Gurke. Ein Original-Rezept aus dem Shepheard's Hotel in Kairo.



CAIPIRINHA 14,80

Cachaça, frische Limetten und brauner Zucker. Ein Hauch von Brasilien in Polynesien.

MOJITO 15,80

Weißer Rum, Limonen und Minze.



LONDON SOUR 15,80

Trinken Sie gerne Scotch – dann versuchen Sie ihn einmal auf eine andere Art, verfeinert mit Zitrusfrüchten.

Mai Tai Wave



19,30

Surfen Sie mit uns auf einer Welle unserer drei Frucht-Mai-Tais:

Ananas, Guave und Mango

Our Signature Cocktail

Von Trader Vic's selbst kreiert zur großen Eröffnung 1971.

Eine Mischung aus Limone, Mandel und lokalem deutschen Brandy.



MUNICH SOUR . . 15,40

BARRELS & BOWLS

Die Polynesier hatten zeremonielle Luau-Drinks, die in großen Töpfen für alle gemeinsam serviert wurden. Wir haben folgende für Sie:

SCORPION 46,00

(4 Personen)

Eine herrliche Mischung aus Rum, Fruchtsäften, einem Hauch von Mandeln und einer frischen Orchidee. Ein Cocktail mit Biss!



TRADER VIC'S RUM CUP. . . 32,50

(2 Personen)

Aus feinsten Rumsorten, frischen Orangen, Zitronen und Limonen.

TIP TAO PUNCH 34,50

(2 Personen)

Passionsfrucht, Zitrus säfte, 75% und weißer Rum. Unsere potente Mischung für Sie. Kentern Sie nicht!

RUM KEG 38,00

(4 Personen)

Ein Rum-Fass gefüllt mit zwei Sorten Rum, Ananas und einem Hauch Passionsfrucht.



TIKI BOWL 33,50

Drei „Tikis“ – tahitianische Götter – tragen einen geheimnisvollen Rum-Punch verfeinert mit Zitrusfrüchten.



SNAZZY SIPPERS

... für diejenigen, die etwas Appetitanregendes möchten.

TRADER VIC'S PASSION COCKTAIL . . 13,40

Gin, Passionsfruchtnektar und Limone. Erfrischend und belebend.



COSMO PLACE 13,40

Trader Vic's Cosmopolitan. Ananas, Grapefruit und Cranberry versüßen den feinen Wodka.

GIMLET 13,40

Dry Gin und Lime Juice. Eine Spezialität des Mönchs Antrium.

SIBONEY 13,40

Ein wunderbarer Rum-Cocktail nach dem Stamm der Siboney benannt. Mit Passionsfrucht und Ananas.

COCONUT CONCOCTIONS



BAHIA 16,30

Eine schneeige Mischung aus hellem Rum, Kokosnüssen und Ananas. Sieht unschuldig aus, aber...

CHI CHI 16,30

Wodka mit Ananassaft und Kokosnuss verfeinert.



KAMAAINA 15,40

„Oldtimer“ in Hawaii. Gin mit Kokosnuss und Zitronensaft.



PEACH TREE PUNCH . . . 16,30

Pfirsiche und Orangen mit Rum und Kokosnuss.

SUNSET SWIMMER . . . 15,90

Schwimmen Sie ins Paradies mit Tequila, würziger Kokosnuss und Ananas.



E'VILLE BATIDA 16,30

Für die Cachaça Liebhaber: Eine tropische Kokosnuss und Guave Mischung direkt aus dem Dschungel Brasiliens in der Nautilus.



POTENT POTIONS

Piraten, Freibeuter und Strandgutläufer sind in ihrer Trinklust nicht zu bändigen.

Wir bieten an:

DR. FUNK'S SON 23,50

Noch schlimmer als der Vater.
Zusätzlich noch einen hochprozentigen Rum.

SAMOAN FOG CUTTER 17,40

Zitrussäfte, Gin, Rum, Brandy und ein Schuss Sherry mit einem Hauch von Mandeln.
Mit Vorsicht zu genießen



BANANA DREAMS 16,30

Eine Kreation aus Rum, Ananas, Banane, Grapefruit und Fassionola die Sie träumen lässt.

DR. FUNK OF TAHITI . . 17,40

Ein tropischer Drink aus Tahiti.
Mit feinstem braunen Rum und Pernod. Rezeptpflichtig.



SCORPION 21,50

Honolulu Lieblingsgetränk.
Heller Rum, Brandy, Zitrussäfte und frische Orchidee verleihen diesem Getränk Zauber.



ZOMBIE 19,40

Hart – Hart – Hart – Höchstens zwei werden serviert. Zitrussäfte verfeinern zwei harte Rumsorten.

PLANTER'S PUNCH 16,90

Eine tropische Tradition mit dunklem Rum und Fruchtsäften.

VIC&DOTTY 21,50

Victors alte Kreation neu interpretiert.
Eine mutige Mischung aus Rum, Zitrusfrüchten, Honig und Gewürzen um die Truppen anzuspornen.



TUTUTUTPO TIKI 20,30

Eine wilde Mischung aus Ananas, Gewürzen, Gold Rum und 75% Rum bereiten dich auf das Maori Haka vor!



TIKI PUKA PUKA 25,50

Süß – sauer, frisch – stark.
Ein echtes Rum-Getränk aus drei Rumsorten und Rumgrosirup.



KOANA PUFFER 16,40

Ein giftiger Kugelfisch gefüllt mit Ananas, Passionsfrucht und Mandeln, durch Gin und hochprozentigen Rum gefährlich gemacht

TRADER VIC'S PAINKILLER 16,80

Ein Heilmittel aus cremiger Kokosnuss, Orange, Ananas und viel Rum.

FLAVORS FROM BEYOND

„Taste the World“, mit diesen köstlichen, mittelstarken Drinks.



TRADER VIC'S SLING . . . 16,80

Sloe Gin, Dry Gin, Limone, Cherry Brandy und Crème de Cassis.
Besser als das Original.

AROY 15,80

Leckere thailändische Erfrischung aus Gin und Gurke, etwas für Moscow Mule Liebhaber.



SINGAPORE SYMPHONY . . . 17,30

Eine Liaison aus Gin und Rum aus den Kolonialzeiten.



MOKU NANAI 16,80

Heller und dunkler Rum, Orange, Passionsfrucht und Ananas führen zu dieser bezaubernden Insel.

STRAWBERRY DAIQUIRI . . . 17,30

Das gefrorene Original mit Erdbeeren verfeinert.



VIC'S ITCH 18,90

Eine Ode an Harry Yee's original tropische Kreation mit einem Hauch von Trader. Bourbon, Rum, Passionsfrucht und Fassionola, juckt nach mehr.



POGO STICK 16,30

Erfrischende Mischung aus Gin, Ananas- und Grapefruitsaft.

GUN CLUB 16,90

Eine Spezialität der Entenjäger aus dunklem und hellem Rum mit Ananas- und Zitrussäften.

SEA DREAMS 15,30

Ein Traum aus Erdbeeren, Kokosnuss und Passionsfrucht mit Rum verfeinert.



TRADER VIC'S SWIZZLE . . 17,90

Ein klassischer Rum Swizzle mit Ananas, Passionsfrucht und nussiger Note.



HAPPY ENDINGS

... die Ihr Dinner vervollständigen:

JAMAICAN SNIFTER 13,90

Ein süßer Rum Drink auf Eis mit dem Trader Vic's Grog Mix und Passionsfrucht.



BANANA COW 14,00

Nach durchzechter Nacht.

BEAUTIFUL 14,40

Cognac und Grand Manier.

WHITE CLOUD 13,90

Eine köstliche Mischung aus Kokosnuss und Crème de Cacao mit Wodka abgeschmeckt.

FIRESIDE GROGS

... haben schon viele Jahrhunderte so manches Herz erfreut.
Hier haben wir einige Kompositionen, die Sie vielleicht noch nicht kennen:

BLACK STRIPE 15,30

Feiner Jamaica-Rum mit Honig, Kirschen und Gewürzen.



COFFEE GROG 18,30

Heißer Kaffee.
Starker Rum mit Kokosnuss-Sahne.
Im Kopfbjägerkrug serviert.



TRADER VIC'S HOT BATTERED RUM . . . 16,30

Berühmt bei Trader's seit Jahren.
Stark, pikant und nicht zu süß aus Rum,
Rum-Batter und Gewürzen.



KAFE-LA-TE 15,30

Mexican Kaffee mit Brandy.

KAFE-LA-TE „VIRGIN“ . . . 12,10

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, QATAR	HILTON HOTEL WEST
DUBAI, U.A.E.	THE HILTON DUBAI JUMEIRAH

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.

Butt/250/01.09.2024

- All prices are including V.A.T. in € -
- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -

Please only pay the printed sum. Corrections should be signed by the manager.





CAFE LAUREY - TAHITI

RUM THE SPIRIT OF THE AGES

It is always with great pleasure that I look back and reminisce on the important part that Rum has played in the molding of empires.

In the days of the ancients rum was drunk straight, or as a hot drink in cold weather, in England and the northern parts of our own country. Not satisfied with the strength of ordinary rum, the hearties drank Demerara Rum from British Guiana, straight, at 150 proof—God bless 'em! However, in the last half century rum and its mixtures have become famous among drinking people throughout the world. Unlike most of the distilled spirits of our times, specialists in the art of mixing rum drinks have arisen in centers of population and have become famous for their delicious creations made from rum. It is my pleasure to have drunk, in their original home, some of these concoctions that are offered at my bar.

In reviewing some of the outstanding mixologists throughout the world, I recall to you Pimm's Bar of London whose punches and mixtures served to His Majesty's forces are known throughout the empire and today are sold in bottle form under the name of Pimm's Cups. Then there is a little bar called Prospect of Whitby which has some outstanding drinks and in its efforts to please has become outstanding on the European continent.

We doff our hats to Frank Meier, formerly of the Ritz bar in Paris, not alone as a bartender par excellence but also as a great gentleman.

On our own continents it is best to begin with the Queen's Park Hotel, Trinidad, whose Queen's Park Swizzle is the most delightful form of anaesthesia given out at the present time. Olafsson's punch of Haiti has made the Haitian rum famous. Kelly's Bar on the Sugar Wharf, Jamaica, is famous for its Planter's Punch and Planter's cocktail, both of which have helped to glorify this spirit.

The greatest master of rum-mixing in all the West Indies, I can truthfully say, is Constantine at La Florida Bar, Havana. To him we owe our present Daiquiri and Cuban Presidente. He is also the originator of the Pino Frio. Travelers to Havana who do not visit La Florida have not fully seen Havana.

In our own country there was one grand old man who, many, many people will agree with me, was outstanding in this world of ours. It always gives me great pleasure to mention the late Albert Martin of the Bon Ton Bar on Magazine Street, near the old stock exchange in New Orleans. His rum cocktails were the finest obtainable, and if one desired a true Ramos Fizz in New Orleans, Albert Martin was the only man I know who could make it properly.

There is one other person I would like to mention who has done much to bring back the fine art of eating and drinking in our country. He has studied the mixtures of various rums; he has also become a collector of rums and at his bar may be found every type and brand of rum that this world produces. Some of the old ancients, fifty and sixty years old, true treasures to any rum connoisseur, may be had there for the asking. I salute Don the Beachcomber of Hollywood, the originator of such outstanding drinks as the Zombie and Missionary's Downfall.

Many of our later rum bars and also manufacturers of rum claim origination of their drinks. However, most of their concoctions have been taken from Don the Beachcomber or Albert Martin or Constantine of La Florida. Again I salute Don the Beachcomber as the outstanding rum connoisseur of our country.

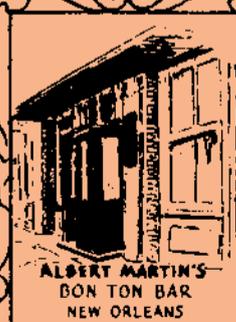
Much time and consideration have been spent to obtain and bring to you many original formulas and some of my own mixtures which I offer here for your pleasure.

Trader Vic

COPYRIGHT 1947 TRADER VIC



DON THE BEACHCOMBER



ALBERT MARTIN'S BON TON BAR NEW ORLEANS