



**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.	THE CROWNE PLAZA HOTEL
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





## At the end – Zum Schluss

**JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM WITH SAGO PEARLS** <sup>g</sup> ..... 18,50  
Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce und tropischen Früchten <sup>1</sup>

**WALNUT ICE CREAM WITH T.V.'S CHOCOLATE SAUCE** <sup>g</sup> ..... 19,00  
Cremiges Walnusseis mit Trader Vic's Schokoladensauce auf karamellisierter Ananas mit verschiedenen Beeren

**VARIATION OF MOCHI ICE CREAM** ..... 20,50  
Passionsfrucht-Mango und Vanille als Mochi-Eiscreme auf Sagoperlen mit gebackener Litschi

**COCONUT ICE CREAM** <sup>g</sup> ..... 15,00  
Kokosnuss-Eiscreme

**SNOW BALL** <sup>g</sup> ..... 16,50  
Kokosnuss-Eiscreme mit Schokoladensauce

**TRADER VIC'S RUM ICE CREAM** <sup>g</sup> ..... 18,50  
Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pekannuss-Pralinen-Sauce

**TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM** <sup>g</sup> ..... 18,50  
Gemischtes Eis auf fruchtiger Mangosauce mit Kokosnuss-, Schokoladen- und Rumeis, dazu Pekannuss-Pralinen-Sauce

**COCONUT ICE CREAM SESAME BALL AND BANANA SPRING ROLL** ..... 15,00  
Kokosnuss-Eiscreme an Mangosauce mit Sesambällchen und Bananen-Frühlingsrolle <sup>1</sup>

**BANANA FRITTERS** ..... 14,50  
Gebackene Bananen mit Honig-, Zitronen- und Rumsauce, dazu Vanille-Eiscreme

**TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE** ..... 14,00  
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen

**JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE** <sup>g</sup> ..... 14,50  
Schokoladenmousse mit Jamaika Rum

**LEMON SHERBET WITH VODKA** <sup>l,v</sup> ..... 15,50  
Zitronensorbet mit Vodka

**AKOLU SHERBET** <sup>g,l,v</sup> ..... 14,50  
Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht, Limonen und Himbeeren

**ALOHA MANGO CRÈME BRÛLÉE** <sup>g</sup> ..... 18,50  
Unsere karamellierte Mango-Crème-Brûlée mit Trader Vic's Rum-Rosinen-Eiscreme

## Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

**PAPAYA** <sup>g,l,v</sup> ..... 23,50  
Papaya

**PINEAPPLE** <sup>g,l,v</sup> ..... 18,50  
Ananas

**MANGO** <sup>g,l,v</sup> ..... 22,50  
Mango

**STRAWBERRIES** <sup>g,l,v</sup> ..... 18,50  
Erdbeeren

**ROYAL TROPICAL FRUIT** <sup>g,l,v</sup> ..... 28,00  
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  
1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 4 Geschmacksverstärker  
- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -  
Butt/200/01.09.2023



## ENJOY TRADER VIC'S

### At the beginning – Am Anfang

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

**BARBECUED SPARERIBS** ..... 17,80  
aus dem chinesischen Ofen <sup>2/4</sup>

**CRAB RANGOON** ..... 17,80  
Krabbenmousse in knusprigem Teig

**TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON** <sup>g</sup> ..... 21,50  
Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen an gemischtem Salatbouquet mit Thousand-Island Dressing, Heringskaviar und Meerrettich <sup>2</sup>

**FRIED PRAWNS** <sup>l</sup> ..... 25,50  
Gebackene Tiger Prawns

**PRAWNS MIMOSA** ..... 25,50  
Tiger Prawns mit unserer Trader Vic's Butter überbacken

**CRISPY BAKED WAGYU CUBES** <sup>l</sup> ..... 27,50  
Knusprig gebackene Wagyu-Würfel mit Pflaumenschaum und Wasabi-Dip

**CHO CHO** <sup>l</sup> ..... 16,80  
Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer

**ALMOND DUCK** <sup>l</sup> ..... 23,80  
Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce

**SALMON STICKS** ..... 23,50  
Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce

**DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES** <sup>l</sup> ..... 27,50  
Kleine Pfefferblätter zum Selbstfüllen mit Shrimps, Lachstatar, klein gehackten Limetten, Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnusssraspeln <sup>1</sup>

**CHICKEN WINGS** <sup>l</sup> ..... 14,70  
Knusprige Hähnchenflügel

**HAM AND CHEESE BINGS** ..... 17,80  
Gebackene Schinken-Käse-Bällchen

**TRADER VIC'S PANKO** <sup>l</sup> ..... 17,80  
Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert

**COSMO TIDBITS** ..... 27,50  
Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger Prawns und Schweinefleisch mit Sesam <sup>2/4</sup>

**SESAME CRUSTED TOFU** <sup>l,v</sup> ..... 13,50  
Knusprig gebackener Tofu im Sesam-Panko-Mantel mit süßer Chilisauce

**FRIED WON TON** <sup>l</sup> ..... 16,50  
Gebackene polynesishe Nudeltaschen mit Schwein gefüllt, auf süß-sauer Sauce

**THAI SATAY** <sup>g,l</sup> ..... 16,80  
Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken <sup>4</sup>

**SPRING ROLLS** <sup>l</sup> ..... 15,80  
Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – Vegetarisch

**VEGETABLES TEMPURA** <sup>l,v</sup> ..... 17,80  
Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip <sup>1</sup>

**FIVE CHINESE SPOONS** <sup>l</sup> ..... 24,50  
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. .... 21,00

g = glutenfrei    l = laktosefrei    v = vegan





## Cream soups and clear broths – Suppen

PEKING SOUP <sup>1</sup> . . . . . 16,50 Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Krabbenfleisch und Shiitake-Pilzen <sup>4</sup>	SPICY PRAWN SOUP <sup>9,1</sup> . . . . . 21,50 Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Limettenblättern und Thai-Koriander <sup>4</sup>
TOM KHA GAI <sup>9,1</sup> . . . . . 19,50 Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons <sup>4</sup>	CREAM SOUP OF LOBSTER WITH SNOWCRAB DUMPLINGS <sup>9</sup> . . . . . 23,50 Hummercrèmesuppe mit Schneekrabben- Fleischbällchen, Hummeröl und Koriander
WON TON SOUP <sup>1</sup> . . . . . 14,20 Klare Hühnerbrühe mit Garnelen-Schweinefleisch- Nudeltaschen und Gemüse	

## Salads – Salate

GREEN PAPAYA SALAD <sup>9,1</sup> . . . . . 26,50 Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft <sup>2</sup>	HEARTS OF PALM <sup>9,1</sup> . . . . . 16,50 Palmenherzen in Thousand-Islands- und Trader Vic's Dressing an gemischtem Salat Bouquet und Kirschtomaten <sup>4</sup> – Vegetarisch
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS <sup>9,1</sup> . . . . . 32,00 Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtigem Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Salzwassergarnelen	GREEN GODDESS <sup>9,1</sup> . . . . . 18,20 Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit Hühnerbruststreifen
OUR OWN MIXED SALAD <sup>1</sup> . . . . . 15,30 Gemischter Salat „Trader Vic's“ mit Javanese Dressing <sup>2</sup> – Vegetarisch	CHEF SPECIAL SALAD <sup>9,1</sup> . . . . . 21,80 Salat von Avocado, Tomaten, Palmenherzen, gemischtem grünen Salat und Crevetten <sup>2</sup>

## Trader Vic's special salad dressings

- French dressing <sup>9,1</sup>
- Wasabi dressing <sup>9,1</sup>
- Javanese dressing <sup>2,1</sup>
- Green Goddess dressing <sup>9,1</sup>
- Thousand-Islands dressing <sup>9,1</sup>
- Mango dressing <sup>9,1</sup>



## Trader Vic's Classics Klassische Trader Vic's Spezialitäten

GRILLED SIAM PRAWNS <sup>9,1</sup> . . . . . 45,00 Salzwassergarnelen vom Grill mit Kokosmilch, pikanter roter thailändischer Currysauce und Duftreis <sup>4</sup>	PACIFIC BUTTERFISH FILLET <sup>1</sup> . . . . . 32,50 Gegrillter Butterfisch in einer würzigen karamellisierten Ingwer-Soja-Sauce <sup>2</sup> mit Brokkoli, Kaiserschoten, Kirschtomaten und roter Paprika aus dem Wok, dazu Duftreis <sup>4</sup>
SCALLOPS AND PRAWNS SAN FRANCISCO . . . . . 47,00 Jakobsmuscheln und Salzwassergarnelen in Weißwein-Noilly Prat-Crèmesauce mit Croutons und Duftreis <sup>4</sup>	MIXED GRILL . . . . . 44,00 Rinder-, Kalbs- und Schweinemedallions, Lammkotelett und Speck vom Grill mit Madagaskar-Pfefferbutter, Sauce Béarnaise und Süßkartoffelpommes
GRILLED MIXED SEAFOOD . . . . . 52,50 Gegrillter Meeresfrüchtemix mit Salzwassergarnelen, Jakobsmuscheln, Lachs, weißem Heilbutt und gebratenem Reis mit Crevetten, dazu eine Hummersauce <sup>4</sup>	TRADER VIC'S VEGETABLES PLATE . . . 24,50 Mit Spinat gefüllte Tomaten auf Kokos-Curry-Sauce mit Broccoli Tempura, gebackenem Tofu, Kaiserschoten und Karotten, dazu gebratener Reis <sup>4</sup> – vegetarisch
PRAWNS PIRI PIRI <sup>1</sup> . . . . . 43,00 Salzwassergarnelen in Chiliöl und einer würzigen Zwiebel-Paprika-Peperoni-Sauce gebraten, dazu Duftreis <sup>4</sup> – scharf –	WAIKIKI SCALLOPS AND IBERICO FILLET . . . . . 47,50 Gegrillte Jakobsmuscheln, Iberico Filets an karamellisiertem Ingwer, Zitronengras und Sojasauce mit Blattspinat, sowie gebratenem Reis <sup>4</sup>
GRILLED SCALLOPS <sup>9</sup> . . . . . 47,50 Jakobsmuscheln vom Grill mit einer würzigen indonesischen Zitronengras-Ingwersauce, Pak Choi und Duftreis <sup>4</sup>	

FILLET OF SOLE TRADER VIC'S STYLE . . . . . 67,00 Gebratene Seezungenfilets mit Crevetten in Hummersauce und Butterkartoffeln
SURF & TURF TRADER VIC'S STYLE <sup>1</sup> . . . . . 48,00 Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf würzigem Wok-Gemüse, dazu gebratener Reis <sup>4</sup>



## 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> ..... 42,50  
Curry mit Lamm <sup>4</sup>

### THAI CURRIES

Zubereitet mit den traditionellen Currymischungen aus Thailand.

WOK VEGETABLES  
IN RED THAI CURRY <sup>g, l</sup> ..... 27,50  
Wok Gemüse in rotem Thai Curry,  
dazu servieren wir Duftreis <sup>4</sup> – 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 <sup>4</sup>

BLACK TIGER PRAWNS IN HOT  
THAI YELLOW CURRY <sup>g, l</sup> ..... 39,50  
Tiger Prawns aus dem Wok in  
pikantem gelbem Thai Curry mit Baby Mais,  
weißen Auberginen, Keniabohnen,  
scharfem Basilikum und Duftreis <sup>4</sup>



### 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 <sup>4</sup>

MASSAMAN CURRY  
WITH PACIFIC BUTTERFISH <sup>g, l</sup> ..... 31,50  
Thailändisches Massaman Curry mit gegrilltem  
Butterfisch, Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel  
und gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis <sup>4</sup>



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

BARBECUED SALMON ..... 46,50  
An Buchenholz heiß geräuchertes  
Lachssteak mit Sauce Béarnaise  
und Kapern, dazu Butterkartoffeln

BARBECUED FILLET OF  
IBERICO PORK ..... 39,50  
Iberico Schweinefilet an Buchenholz heiß  
geräuchert mit grüner Pfeffersauce, knackigen  
Kaiserschoten, Kirschtomaten und Duftreis <sup>4</sup>

BARBECUED FILLET MIGNON ..... 52,00  
Rinderfiletsteak vom Charolais-Rind an Rotwein  
Demi Glace mit Madagaskar-Pfefferbutter und  
hawaiianischem Kartoffelgratin <sup>1</sup>

BARBECUED RIB EYE STEAK ..... 46,00  
Würziges Entrecôte an Rotwein Demi Glace  
mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und  
hawaiianischem Kartoffelgratin <sup>1</sup>

BARBECUED CHATEAUBRIAND  
„FOR TWO“ ..... pro Person 68,00  
Doppeltes Rinderfilet mit  
Sauce Béarnaise, Grilltomaten  
und Süßkartoffelpommes „für Zwei“

INDONESIAN LAMB ROAST ..... 57,50  
Marinierter Lammrücken mit Mango Chutney  
und gebratenen Singapore Noodles

BARBECUED VEAL CHOP ..... 38,50  
Kalbskotelett in unserem chinesischem Ofen gegrillt,  
mit Madagaskar-Pfefferbutter gratiniert, knackigem  
Wokgemüse und gebackenen  
Süßkartoffelecken

BARBECUED CHICKEN BREAST  
HAWAIIAN ..... 36,00  
Saftige Maishähnchenbrust aus dem  
chinesischen Ofen in Pflaumensauce  
mit Banane, Ananas und Duftreis <sup>1/4</sup>

BREAST OF BARBECUED DUCK ..... 39,50  
Entenbrust mit polynesischen Gewürzen, Ananas,  
Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin <sup>1</sup>

BARBECUED  
SUCKLING PIG ..... pro Person 62,00  
(ab 14 Personen)  
Die große hawaiianische Spezialität!  
Ganzes Spanferkel aus dem chinesischen  
Ofen mit gebratener Banane und Ananas,  
Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse.  
Vier Werktage Vorbestellung erbeten. <sup>1/2</sup>



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis <sup>4</sup>.

## Fresh from the garden – Frisch vom Garten

BEAN SPROUTS & TOFU <sup>l, v</sup> ..... 13,80  
Würzige Sojakeimlinge mit Frühlingszwiebeln und Tofu <sup>4</sup>

CHINESE MIXED MUSHROOMS <sup>l, v</sup> ..... 15,40  
Shiitake-, Austern-, Baumpilze und Champignons mit  
chinesischen Gewürzen aus dem Wok <sup>4</sup>

CHINESE WOK VEGETABLES <sup>l, v</sup> ..... 14,30  
Gemüse der Saison aus unserem Wok <sup>4</sup>





# TRADER VIC'S SPECIALS

## Spezialitäten aus unserem Wok

- BAH - MEE „MALAYAN“<sup>1</sup> ..... 29,50  
Hühnerbrust, Tiger Prawns, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen<sup>4</sup>
- VEGETARIAN BAH - MEE<sup>1</sup> ..... 23,50  
Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse und indonesischen Gewürzen<sup>4</sup>
- CHICKEN WITH PINEAPPLE<sup>g,1</sup> ..... 29,50  
Hühnerbrust in einer leichten süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien, Ananaswürfeln und Gemüserauten<sup>4</sup>
- CASHEW CHICKEN<sup>1</sup> ..... 29,50  
Hühnerbrust mit Pilzen, Bambussprossen, Wasserkastanien, Sellerie und Cashewkernen<sup>4</sup>
- THAI CHILI CHICKEN<sup>1</sup> ..... 27,00  
Würzige Hühnerbrustscheiben in einer leichten Knoblauchsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Kaiserschoten, Baumpilzen, Paprika und Bambusscheiben, dazu servieren wir Duftreis<sup>4</sup>

- FUJI BEEF<sup>1</sup> ..... 36,00  
Rindfleisch mit schwarzen Pilzen, chinesischem Gemüse und knusprigen Reismudeln<sup>4</sup>
- SZECHUAN BEEF FILLET<sup>1</sup> ..... 49,50  
Mariniertes Rinderfilet mit chinesischen Gewürzen, Kaiserschoten, Bambussprossen, Shiitake-Pilzen und Szechuan-Sauce<sup>4</sup>
- PEPPER BEEF<sup>1</sup> ..... 34,50  
Pikantes Rindfleisch mit Paprikagemüse<sup>4</sup>

- SWEET AND SOUR PORK<sup>1</sup> ..... 28,00  
Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika und Staudensellerie, dazu Duftreis<sup>4</sup>
- SWEET AND SOUR PRAWNS<sup>1</sup> ..... 39,50  
Gebackene Tiger Prawns in süß-sauer Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien, Ananas, Paprika und Lyches, dazu Duftreis<sup>4</sup>
- SINGAPORE NOODLES WITH SHRIMPS<sup>1</sup> ..... 29,50  
Reismudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen, Kaiserschoten, Sojakeimlingen, Karotten und Ei wie sie in Singapur zubereitet werden<sup>4</sup>

- SPICY BLACK TIGER PRAWNS MACAO STYLE<sup>1</sup> ..... 39,50  
Würzige Tiger Prawns aus unserem Wok an leichter Knoblauchsauce mit Keniabohnen, Peperoni, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Basilikumblättern und Shiitake-Pilzen, dazu Duftreis<sup>4</sup>
- CHILI PRAWNS<sup>1</sup> ..... 38,50  
Tiger Prawns aus unserem Wok an spezieller Chilisauce mit Kaiserschoten, Peperoni, Kirschtomaten und Bambusscheiben, dazu Duftreis<sup>4</sup>

## CHEF'S SPEZIAL

- MANGO-CHILI-DUCK FROM THE WOK<sup>1</sup> ..... 34,00  
Sautierte Barbarie-Entenbrustscheiben aus unserem Wok mit Mango, Kaiserschoten, roter Peperoni, Cashewnüssen und Bambusscheiben, dazu Duftreis<sup>4</sup>
- WALNUT CHICKEN HUNAN STYLE<sup>1</sup> ..... 29,50  
Ausgebackene Hühnerbruststreifen aus unserem Wok an Hoisin Sauce mit Ingwer, Walnüssen, Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Bambus und Duftreis<sup>4</sup>
- MONGOLIAN LAMB<sup>1</sup> ..... 45,00  
Lammrückenscheiben mit Cashewkernen, Bambuswürfeln und Champignons in Hoisin Sauce<sup>2</sup>

BREAST OF PEACH BLOSSOM DUCK <sup>1</sup> ..... 58,50 Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut und polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis <sup>2/4</sup>
CHICKEN BREAST TERI YAKI <sup>1</sup> ..... 36,00 Gegrillte Hähnchenbrust in Teri Yaki Sauce mit Duftreis <sup>4</sup>
CRISPY SHANGHAI SWEET AND SOUR DUCK <sup>1</sup> ..... 39,50 Knusprige Ente mit süß-saurem Shanghai Gemüse und Duftreis <sup>4</sup>

MIXED MEAT SPECIAL <sup>1</sup> ..... 39,50 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.

Rice and Noodles - Beilagen -	
SPECIAL FRIED RICE <sup>g,1</sup> ..... 9,00 Gebratener Reis <sup>4</sup>	
PAKÉ NOODLES ..... 8,50 Sesam-Eiernudeln	
NOODLES CHINESE STYLE <sup>1</sup> ..... 8,50 Eiernudeln mit Sojakeimlingen im Wok gebraten <sup>4</sup>	



Unser Team berät Sie gerne.