

LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM BAYERISCHEN HOF

KAFFEE

Kännchen Kaffee	7,40
Kännchen Kaffee HAG	7,40
Glas Latte Macchiato	5,70
Tasse Espresso	4,50
Tasse Cappuccino	5,00
Irish Coffee	13,20
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	8,50

SCHOKOLADE UND MILCH

Kännchen Schokolade mit Sahne	7,30
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Glas kalte Milch	4,50
Kännchen heiße Milch	4,70

UNSERE HOFKONDITOREI VERWÖHNT
SIE MIT EINER AUSWAHL VON ...

Portion Teegebäck	8,50
Kuchen	5,60
Torten	6,40
und unserer Bayerischer Hof Torte eine Kreation aus Haselnuss und feinsten Praliné-Mandel-Crème, überzogen mit edler Schokolade	7,40
Portion Schlagsahne	1,50

...AN UNSEREM KUCHENBUFFET.

RONNEFELDT-TEE

Assam Bari

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

Kännchen

7,40

Darjeeling Spring

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya
Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Kännchen

7,40

Earl Grey

Vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte
Ziehzeit 3-4 Min

7,40

Green Leaf

Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

7,40

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

7,40

Morgentau

Aromatisierter Grüntee – eine faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack
Ziehzeit 2-3 Minuten

7,40

Darjeeling Summer Gold

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus
Ziehzeit 3-4 Min

7,40

Alle Teesorten werden mit Kandis, frischem Zitronensaft und Milch serviert.

RONNEFELDT-TEE

Jasmine Gold

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma
Ziehzeit 2-3 Minuten

Kännchen

7,40

Fruity Camomille

Ein angenehmer und wohltuender
Kräutertee kombiniert mit der leichten Süße
von Orangenblüten
Ziehzeit 5-8 Minuten

7,40

Verveine

Die erfrischende Verbene entfaltet
eine zarte Zitrusnote
Ziehzeit 5-8 Minuten

7,40

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze
mit neuer Frischedimension durch Zitronengras
Ziehzeit 5-8 Minuten

7,40

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit
cremig-sanftem Vanillearoma und dem
Geschmack reifer Orangen
Ziehzeit 5-8 Minuten

Kännchen

7,40

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit
Erdbeer-Himbeergeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

7,40

Lemon Fresh

Ein herrlich fruchtiger und erfrischender
Früchtetee mit Zitrusgeschmack
Ziehzeit 8-10 Minuten

7,40

Frischer Ingwer Tee

7,40

Alle Teesorten werden mit Kandis, frischem Zitronensaft und Milch serviert.

KLEINE SALONSPEISEKARTE

Kleine Vorspeisenauswahl

Mini-Mozzarella Kugeln mit Tomate und Balsamico	
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen	
sowie gebeizter Lachs mit Olivenmayonnaise auf Pumpernickel	20,50
Suppe von sonnengereiften Strauchtomaten mit knusprigen Brotcroûtons	15,00
Klare Hühnerbrühe mit Mie-Nudeln und Frühlingslauch	12,50
Caesar Salad	
Klassisch mit einem Dressing aus Kapern, Sardellen und Parmesan	17,50
... mit gebratenen Putenbruststreifen	24,00
... mit gebratenen Riesengarnelen	29,00
Beef Tatar mit geröstetem Malzbaguette	28,50
Dreierlei Bruschetta	
mit Tomate, luftgetrocknetem Schinken und karamellisiertem Ziegenkäse	15,00
Warmer Schinken-Käse-Toast ^{2/3}	14,30
Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, knusprigem Speck, Spiegelei dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	21,00
Bayerischer Hof Burger	
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und BBQ Sauce ² dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}	20,50
<i>fallé's</i> Veganer Wrap	
mit gebratener Avocado, Koriander, gepufftem Quinoa, Zwiebel und Gurke	17,50
Blattsalate der Saison	
mit gebratener Avocado	18,50

HAUPTGERICHTE

Penne mit Kirschtomatensugo und geschmolzenem Mozzarella	17,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	29,50
Suprême von der Maispoularde mit Miso, Edamame und Quinoa	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln	32,00
Schottischer Lachs Label Rouge mit geröstetem Brokkoli, Cranberries und Bulgur	32,50

DESSERT & KÄSE

Crème brûlée mit Erdbeersorbet	12,80
Saisonaler Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet	16,50
Schokoladen-Fondant mit marinierten Früchten	16,50
Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Brot und Butter	28,00

BARSNACKS

Oliven, Parmesan und luftgetrockneter Schinken dazu Flute Baguette	17,00
Portion Kartoffelchips	5,70

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

– KÜCHE VON 10.00 BIS 22.00 UHR, GERNE REICHEN WIR
IHNEN DANACH DIE TRADER VIC'S LOUNGE KARTE –

FRISCH GEPRESSTE FRUCHTSÄFTE

	0,2 l	
Orangensaft		7,00
Grapefruitsaft		7,40

FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

	0,2 l	
Orangensaft		5,60
Apfelsaft		5,60
Roter Traubensaft		5,60
Schwarzer Johannisbeer-Nektar		5,80
Rhabarbersaft		5,80
Tomatensaft		5,80

MINERALWASSER

Plose Gourmet	0,25 l	5,40
Staatlich Fachingen	0,25 l	5,80
Perrier	0,33 l	6,80
San Pellegrino	0,25 l	5,60
San Pellegrino	1,0 l	12,40
Evian	0,33 l	7,90
Evian	1,0 l	13,90

CARPE DIEM 0,25 l

Kombucha Classic	6,60
Kombucha Quitte	6,60
Kombucha Cranberry	6,60

BIONADE 0,33 l

Litschi	5,60
Ingwer-Orange	5,60
Holunder	5,60
Zitrone-Bergamotte	5,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 l

Coca Cola ^{FC}	5,40
Coca Cola light ^{FC}	5,40
Coca Cola Zero ^{FC}	5,40
Schweppes Tonic Water ²	5,50
Schweppes Bitter Lemon ^{F2}	5,50
Schweppes Ginger Ale ^F	5,50
Schweppes Sodawasser	2,90
Seven Up	5,50
Orangina 0,25 l	5,50
Red Bull ^{FC1} 0,25 l	7,70
Trader Island Eistee 0,33l Zitrone oder Pfirsich	7,50

¹ taurinhaltig · ² chininhaltig · ^F mit Farbstoff · ^C koffeinhaltig

BIERE

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3 l	4,90
Löwenbräu Urtyp	5,40
Beck's Gold	5,40
Schneider Weisse	5,40
Beck's alkoholfrei	5,30
Erdinger alkoholfrei	5,40

0,33 l

OFFENE WEINE

Weißweine		0,2 l
2016	Chardonnay Ardèche	12,20
Rhône	IGP, Maison Louis Latour	
2017	Riesling	18,50
Rheingau	VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Robert Weil	
2017	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“	12,00
Südafrika	WO Western Cape, Du Toitskloof Winery	
2017	Lugana „Ca' Vegar“	14,50
Venetien	DOC, Cantina Castelnuovo	
Roséweine		0,2 l
2017	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“	10,80
Penedes	DO, Bodegues Sumarroca	
2016	Sancerre	
Loire	„Cuvée La Grange Dimière“ Rosé	17,90
	AOP, Jean Max Roger	
Rotweine		0,2 l
2016	Black Print	17,80
Pfalz	Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	
2016	Merlot „Valle de Curico Estate“	15,80
Chile	WOC, Errazuriz Estate	
2015	Shiraz „Private Collection“	18,70
Südafrika	WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	
2015	Vino Nobile di Montepulciano	19,80
Toskana	DOCG, Azienda Agricola Poliziano	

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Jahrgangsänderung vorbehalten.

CHAMPAGNER · PROSECCO CRÉMANT

	0,1 l
Champagner Veuve Clicquot Brut	20,50
2008er Veuve Clicquot Rosé Vintage	31,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	8,90
Bayerischer Hof Crémant de Limoux Brut	8,80

CHAMPAGNER COCKTAILS

Champagner Cocktail	23,00
Champagner, Angostura ^F , Zucker	
Kir Royal	20,50
Champagner, Crème de Cassis ^F	

APERITIFS

	5 cl
Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	10,80
Sherry Sandeman ^F	11,50
Sherry Tio Pepe ^F	11,50
Port „Tawny“ Sandeman ^F	11,60
Port „White“ Sandeman	11,60

PRE DINNER DRINKS

Campari ^F Soda	12,00
Campari ^F Orange	14,70
Aperol ^F Prosecco	13,60
Americano	11,70
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Classic Negroni	12,20
Gordon's Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F	
Veneziano	13,60
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Veneto	13,60
Aperol ^F , Prosecco, Soda	
Hugo	13,00
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup ^F , Minze, Limette	
Milano Spritz	14,20
Campari ^F , Prosecco, Soda	
San Bitter ^F	6,10
- alkoholfrei -	

– BITTE BEACHTEN SIE UNSER
PORTWEINANGEBOT IN DER *falk's* BAR –

^F mit Farbstoff

CLASSIC COCKTAILS

White Lady Gordon's Gin, Cointreau ^F , Zitronensaft	11,50	Margarita el Jimador Blanco, Cointreau ^F , Zitronensaft	13,00
Cucumber Martini Hendrick's Gin, Noilly Prat ^F , Gurke	16,90	Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	13,00
Moscow Mule Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Angostura ^F , Gurke	12,20	Gin Fizz Gordon's Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	12,80
Gin Gimlet Gordon's Gin, Limette, Lime Juice ^F	11,80	Gin Martini Cocktail Gordon's Gin, Noilly Prat ^F , Olive	14,80
Manhattan Canadian Club, Vermouth rosso ^F , Angostura ^F	11,90	<i>falk's</i> Zombie Myers's Rum, Pusser's Overproof Rum, Triple Sec ^F , Zitrone, Orangensaft, Grenadine ^F	16,30
Blood & Sand Bowmore 10 years, Punt e Mes ^F , Cherry Heering ^F , Orangensaft	15,80	Piña Colada Havana Club 3 Jahre, Myers's Rum, Kokoscrème, Ananassaft	13,00
Daiquiri Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, Zucker	13,00		
German Mojito Havana Club 3 Jahre, Lime Juice ^F , Limette, Minze, brauner Rohrzucker	13,00		
Cuban Mojito Havana Club 3 Jahre, Lime Juice ^F , Limette, Minze, weißer Rohrzucker	14,60		

^F mit Farbstoff · ² chininhaltig

CRÉMANT COCKTAILS

Bayerischer Hof Spezial 13,20
Williamsbirne, Grenadine^F, Crémant

Skyfall 15,70
Skyy Vodka, Cointreau^F, Vanillesirup^F,
Grapefruitsaft, Bitters^F, Vanillezuckerrand, Crémant

Prince of Wales 15,60
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec^F, Angostura^F

PROSECCO COCKTAILS

Bellini 12,20
Pfersichmark, Prosecco

Rossini 12,20
Erdbeermark, Prosecco

Testarossa 12,20
Himbeermark, Prosecco

ALLE CRÉMANTCOCKTAILS AUCH MIT CHAMPAGNER GEGEN EINEN AUPPREIS VON 10,80 € ERHÄLTlich.

^F mit Farbstoff

FANCY DRINKS

Cosmopolitan Moskovskaya Vodka, Cointreau ^f , Limettensaft, Cranberrysaft	12,20	Planter's Punch Myers's Rum, Grenadine ^f , Ananas-, Zitronen-, Orangensaft, Angostura ^f , Muskat	13,90
Tequila Sunrise el Jimador Blanco, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine ^f	13,00	Sex on the beach Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör ^f , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	14,90
Caipirinha Cachaça, Lime Juice ^f , brauner Rohrzucker, Limette	12,80	Long Island Ice Tea Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, el Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^f , Zitronensaft, Coca Cola ^{fc}	15,60
Caipirinha mit Frucht Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	13,80	Bombay Crushed Bombay Sapphire, brauner Rohrzucker, Kumquats, Lime Juice ^f	15,20
Singapore Sling Gordon's Gin, Cherry Brandy ^f , DOM Bénédictine, Grenadine ^f , Angostura ^f , Soda, Zitronensaft, Limettensaft	13,20	Lemon Leaf St. James Rum, Cointreau ^f , Limetten, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^f , Zitronengras, Lemon Leaves, Soda	13,90
<i>falk's</i> Mai Tai Myers's Rum, Dry Orange ^f , Mandelsirup ^f , Zitronensaft, Limetten	14,20		

LONG DRINKS

Screw Driver Moskovskaya Vodka, Orangensaft	13,50	Wodka Tonic / Wodka Lemon Moskovskaya Vodka, Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	13,50
Southern Ginger Southern Comfort ^F , Ginger Ale ^F	20,30	Ophir Oriental Spiced Gin Tonic Ophir Gin, Tonic Water ²	17,50
Wodka Cranberry Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	13,50	Havana Coke Havana Club 7 years, Coca Cola ^{FC}	14,90
Seabreeze Moskovskaya Vodka, Cranberry-, Grapefruitsaft	12,30	Wodka Red Bull Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{FC1}	14,60
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola ^{FC}	13,40		
Gin Tonic / Gin Lemon Gordon's Gin, Tonic Water ² oder Bitter Lemon ²	13,50		

¹ taurinhaltig · ² chininhaltig · ^F mit Farbstoff · ^C koffeinhaltig

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema-Caipirinha Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker	10,30
Strawberry Smile Kombucha, Erdbeermark, Limette	10,30
Tropicana Ananas-, Mango-, Maracujasaft	10,30
Coconut Kiss Kokos, Ananas-, Orangensaft, Kokosnusscrème	10,30
Garden of Paradise San Bitter ^F , Grenadine ^F , Orangen-, Zitronen- und Grapefruitsaft	10,30
Mint Light Orangina, Ananassaft, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	10,30
Big Boss Tonic Water ² , Angostura ^F , Ahornsirup, Lime Juice ^F , Limette	10,30
Wunderkind Thymian, Limettensaft, Lime Juice ^F , Himbeerpüree, Spicy Ginger ^F	10,30

LEICHTE COCKTAILS

Frangelico Sour Haselnusslikör ^F , Zitrone, Zucker	11,90
Calimero Aperol ^F , Orangensaft, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Limette und Orange	11,90
Wild Britta Southern Comfort ^F , Pfirsichlikör ^F , Grenadine ^F , Ananas-, Zitronensaft	11,90
Tocco Rosso Campari ^F , Minze, Holunderblütensirup ^F , Prosecco	14,50

AFTER DINNER DRINKS

White Russian Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^F , Sahne	11,60
Brandy Alexander Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao braun ^F , Sahne	12,60
White Cloud Moskovskaya Vodka, Sahne, Kokos, Crème de Cacao weiß ^F	12,40
Bloody Mary Moskovskaya Vodka, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Tomatensaft, Zitronensaft	12,50
Grasshopper Crème de Cacao weiß, Crème de Menthe, Sahne	12,20
Espresso Martini Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^F , Espresso	11,80

COGNAC 40%

	4 cl
Courvoisier V.S.O.P	12,90
Hennessy Fine de Cognac	14,30
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	13,80
Davidoff Classic V.S.O.P. de Luxe	20,50
Hine Antique	
Très Rare Fine Champagne	30,00
Hennessy X.O	36,00

BITTERS^F

	4 cl
Underberg 2 cl	7,80
Fernet Branca	9,80
Fernet Menta	9,80
Averna	9,80
Ramazotti	9,80
Jägermeister	9,70

ARMAGNAC 40%	4 cl	LIKÖRE^F	4 cl
Comtal V.S.	11,80	Amaretto Disaronno	11,00
CALVADOS 40%	4 cl	Cointreau	11,50
Père Magloire	14,00	Baileys Irish Cream	11,40
Fine de Calvados		Licor 43	11,80
BRANDY	4 cl	Grand Marnier Cordon Rouge	11,80
Vecchia Romagna 38%	11,50	Drambuie	12,20
Etichetta Nera		Southern Comfort	12,20
Carlos Primero 40%	12,80	Pernod Absinth	13,80
Cardenal Mendoza 42%	14,50	Frangelico Haselnusslikör	8,90

WHISK(E)Y

Scotch

	4 cl
Famouse Grouse	10,60
Johnnie Walker Red Label	11,60
Haig's Dimple	12,60
Ballantine's 12 years	14,30
Johnnie Walker Black Label 12 years	13,90
Chivas Regal 12 years	13,90
Johnnie Walker Blue Label	34,50

Malt

	4 cl
Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	13,50
Glenfiddich 12 years Special Reserve Single Malt, 40%	12,50
Laphroaig 10 years Isle of Islay, 40%	14,00
Glenmorangie 10 years Single Highland Malt, 40%	14,80
Balvenie 12 years Single Highland Malt, 40%	17,50
Lagavulin 16 years Isle of Islay, 43%	22,00
Glenmorangie Quinta Ruban Single Highland Malt, 46%	23,00
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Rare Malt, 43%	27,00
Glenfiddich IPA Experiment Speyside Single Malt, 43%	19,00

Canadian


	4 cl
Canadian Club	11,30
Crown Royal	13,50

Irish

	4 cl
Tullamore Dew	11,00
John Jameson	11,30
Bushmills Black Bush	14,50

Bourbon

	4 cl
Jim Beam	11,30
Jack Daniel's	13,90
Wild Turkey	14,60
Maker's Mark	14,80

– Bitte beachten Sie unser exklusives
Rare Whisky und Malt Angebot in der  Bar –

SPIRITUOSEN

Wodka

Moskovskaya	4 cl	10,70
Absolut		10,70
Grey Goose		13,20
Belvedere		15,50
Stolichnaya Elit		19,50
Ketel One		11,80

Obstbrände

Kirschwasser, Schladerer	4 cl	11,50
Apfel-Birnenbrand, Ziegler		12,80
Mirabellenbrand, Lantenhammer		16,80
Williamine, Morand		16,00
Wildkirschbrand, Lantenhammer		25,00
Grappa di Brunello, Altesino		14,70
Framboise, Theo Preiss		12,80

Gin

Gordon's	4 cl	10,80
Tanqueray		11,30
Tanqueray No. Ten		12,50
Bombay Sapphire		11,50
The Duke Munich dry		12,80
Hendrick's		14,50
Gin Mare		16,50
Monkey 47		17,50
London No. 3		15,00
Beefeater		11,00

Tequila

el Jimador Blanco	4 cl	11,20
1800 Reserva Antigua		14,80
Patrón Silver		18,50

Rum

Bacardi Rum light	4 cl	10,40
Myers's Rum		10,60
Havana Club 7 years		12,20
Matusalem Gran Reserva 15 years		18,50
Ron Zacapa XO		23,00

Aquavit

Malteser Aquavit	4 cl	10,40
Linie Aquavit		11,60

Anisette

Sambuca Molinari	4 cl	11,00
------------------	------	-------

– Bitte beachten Sie unser exklusives
Spirituosenangebot in der *falk's* Bar –

CHAMPAGNER

0,75 l

Veuve Clicquot Brut	0,375 l	87,00
Veuve Clicquot Brut		150,00
Pierre Gimonnet & Fils „Cuis 1er Cru“		120,00
Jacquart Brut Mosaïque		125,00
Laurent-Perrier Brut		150,00
Moët & Chandon Brut Impérial		145,00
Taittinger Brut Réserve		145,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		145,00
„R“ de Ruinart		158,00
Louis Roederer Brut Premier		172,00
Moët & Chandon Rosé		175,00
Ruinart Rosé		205,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		195,00
Laurent-Perrier Rosé		230,00
Krug Grande Cuvée		380,00
Laurent-Perrier Grand Siècle „La Cuvée“		390,00
Krug Rosé		640,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER

0,75 l

2008 Veuve Clicquot Vintage		210,00
2008 Veuve Clicquot Rosé Vintage		225,00
2009 Dom Pérignon Cuvée		350,00
2006 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		340,00
2009 Louis Roederer Brut Cristal		395,00
2003 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		385,00
2004 Krug Vintage		540,00
2003 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		550,00
2005 Dom Pérignon Cuvée Rosé		720,00

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	375,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	345,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	350,00
„R“ de Ruinart Magnum	1,5 l	355,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	410,00
Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	840,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	720,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1490,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT

		0,75 l
Henkell trocken		47,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		59,50
Schlumberger Sekt Brut		74,00
Fürst von Metternich Rosé		65,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		59,00
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		62,00
Bouvet Brut Blanc 1851 Vin Mousseux, Bouvet-Ladubay	0,375 l	39,00

JAHRGANGS-SEKT

		0,75 l
2014 Cuvée Vaux Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux		69,00

SEKT · CRÉMANT MAGNUM

		1,5 l
Bayerischer Hof Sekt trocken		94,00
2013 Saphir Brut Vintage A.C., Bouvet-Ladubay		120,00

– Jahrgangsänderungen vorbehalten –
– Alle Preise sind Inklusivpreise in € –
Butt/200/14.09.2018

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS.

ATELIER

Ausgezeichnet mit drei Sternen im Guide Michelin zeigt Küchenchef Jan Hartwig, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner leichten, jungen und kreativen Küche erfährt die Definition von Genuss eine ganz eigene Interpretation. Genießen Sie exzellenten Service mit perfekt abgestimmten Weinen. In luxuriös-schlichtem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre und genießen die Sonne im Silent Garden. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 19.00 Uhr bis 24.00 Uhr, bitte beachten Sie unsere Ruhetage. Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 21.00 Uhr entgegen.

GARDEN

Es erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern und einer zeitgenössisch interpretierten Küche, ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten. Übrigens gern auch zum Business Lunch. Der Wintergarten, gestaltet vom renommierten belgischen Designer und Kunsthändler Axel Vervoordt, wirkt dank Akzenten im Industrial-Style wie ein Künstleratelier. Ein Kamin trennt das Restaurant mit angrenzender Garden-Terrasse vom Garden-Salon. Öffnungszeiten: Täglich, mittags 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und abends 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr Ihre Bestellung nehmen wir gerne mittags bis 14:30 Uhr und abends bis 22.30 Uhr entgegen.

PALAIS KELLER

Das massive Gewölbe stammt aus dem Jahr 1425. Ursprünglich ein Salzlager, beherbergt es heute Einheimische und Gäste aus aller Welt, die echte bayerische Spezialitäten genießen: vom traditionellen Weißwurstfrühstück bis zum sonntäglichen Jazz Brunch (Oktober bis April). Hier erleben Sie gepflegte bayerische Gastlichkeit. Öffnungszeiten: Täglich von 11.00 bis 1.00 Uhr

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 Fijii dekoriert. Öffnungszeiten: Täglich 18.00 bis 24.00 Uhr

BLUE SPA BAR & LOUNGE

Lassen Sie sich mit leichten Kreationen aus unserer Spa-Küche verwöhnen und genießen Sie im Sommer das Barbecue (Juni bis September täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr) 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 8.00 bis 22.30 Uhr (bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr) Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 22.00 Uhr entgegen.