

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	10,80
Americano	12,20
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Negroni	12,20
Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F , Soda	
Boulevardier	14,20
Jim Beam Rye, Punt e mes ^F , Campari ^F	
Veneziano	14,20
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Aperol Sour	13,60
Aperol ^F , Zitronensaft, Zucker	
Lillet Vive	14,50
Lillet blanc ^F , Tonic Water*	
Lillet Berry	14,00
Lillet Blanc ^F , Russian Wild Berry ^F	
Campari ^F Soda	12,60
Campari ^F Orange	15,30
San Bitter ^F	6,90
- alkoholfrei -	

CLASSIC PORTS & PERNOD 5 CL

Port „Tawny“ Sandeman ^F	11,80
Rozès 10 years Infanta Isabel	16,50
Pernod ^F	14,50

CHAMPAGNER & PROSECCO 0,1 L

Moët & Chandon Brut Impérial	19,00
Moët & Chandon Rosé	23,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,30

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	20,80
Champagner, Crème de Cassis ^F	
Champagner Cocktail	23,00
Champagner, Angostura ^F , Zucker	

PROSECCO COCKTAILS

Hugo	13,70
Holunderblütensirup ^F , Prosecco, Minze, Soda	
Tocco Rosso	15,20
Prosecco, Campari ^F , Minze, Soda, Holunderblütensirup ^F	
Bellini	12,70
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	12,70
Erdbeermark, Prosecco	
Veneto gespritzt	14,20
Aperol ^F , Prosecco, Sodawasser	
Milano Spritz	14,80
Campari ^F , Prosecco, Sodawasser	
Negroni Sbagliato	13,50
Vermouth rosso ^F , Campari ^F , Prosecco	

CRÉMANT COCKTAILS

Flamingo	13,50
Crémant, Aperol ^F , Orangensaft	
Tropical Champagne	13,50
Crémant, Rum, Zitronensaft, Maracujasirup ^F	
Bayerischer Hof Spezial	13,80
Crémant, Williamsbirne, Grenadine ^F	
Prince of Wales	16,20
Crémant, Brandy, Triple Sec ^F , Angostura ^F	
Flying	14,00
Crémant, Gin, Triple Sec ^F , Zitronensaft	
Mojito Royal	17,00
Crémant, Havana Club 3 years, Limette, Minze, Zucker	

MARTINIS

Wodka Martini Cocktail	16,50
Moskovskaya, Noilly Prat ^F , Olive	
Gin Martini Cocktail	15,50
Gordon's, Noilly Prat ^F , Olive	
Vesper Martini	16,20
Moskovskaya, Tanqueray Gin, Lillet Blanc ^F	
Apple Martini	14,60
Moskovskaya, De Kuyper Apfellokör ^F , Apfelsaft	

WODKA DRINKS

White Russian	12,20
Moskovskaya, Kahlúa ^{F1} , Sahne	
Moscow Mule	13,20
Moskovskaya, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Gurke	
Dutch Raspberry Mule	15,50
Ketel One, Lime Juice ^F , Limettensaft, Spicy Ginger ^F Himbeerpüree	
Wodka Gimlet	12,50
Moskovskaya, Lime Juice ^F , Limette	
Cosmopolitan	13,20
Moskovskaya, Cointreau ^F , Cranberrysaft, Limette	
Bloody Mary	14,00
Moskovskaya, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Zitrone, Gewürze	
Sex and the City	15,20
Moskovskaya, Gordon's Gin, Vanillesirup ^F , Maracajua-, Zitronensaft, Erdbeerpüree	
Sex on the beach	15,50
Moskovskaya, Pflirischlikör ^F , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	
Touchdown	12,80
Moskovskaya, Apricot Brandy ^F , Grenadine ^F , Zitronen-, Ananassaft	

TEQUILA DRINKS

Margarita	14,80
Jose Cuervo White, Triple Sec ^F , Zitronensaft	
Frozen Magarita	14,80
Wahlweise mit Erbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Tequila Sunrise	14,80
Jose Cuervo White, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine ^F	
Pisco Sour	13,50
Pisco Control, Zitronensaft, Eiweiß, Zucker	
Long Island Ice Tea	16,20
Jose Cuervo White, Havana Club 3 years, Gordon's Gin, Moskovskaya, Triple Sec ^F , Lime Juice ^F , Coca Cola ^{F1}	

WHISKY DRINKS

Manhattan	12,60
Canadian Club, Vermouth ^F rosso, Angostura ^F	
Old Fashioned	13,30
Jim Beam, Angostura ^F , Früchte, Zucker	
Whisky Sour	13,70
Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	
Lynchburg Lemonade	14,80
Jim Beam, Triple Sec ^F , Lime Juice ^F , Seven Up	
Mint Julep	16,40
Jim Beam, Soda, Zucker, Minze	
Blood & Sand	16,30
John Jameson, Punt e mes ^F , Cheery Heering ^F , Orangensaft	
Glenfiddich Crushed	21,50
Glenfiddich, Drambuie ^F , Zitronen-, Orangensaft, Kumquats, brauner Rohrzucker	
Colonel Collins	13,50
Canadian Club, Soda, Zitrone, Zucker	
New Orleans Sazerac	12,50
Bourbon, Pernod ^F , Angostura ^F , Zucker	

RUM DRINKS

Daiquiri	13,60
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Zucker	
Frozen Daiquiri	14,50
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Daiquiri El Floridita	15,00
Havana Club 3 years, Marschino ^F , Limetten-, Grapefruitsaft, Zucker	
Mojito	13,80
Havana Club 3 years, Soda, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
Piña Colada	14,80
Myers's Rum, Havana Club 3 years, Kokos, Ananassaft	
Planters Punch	14,60
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine ^F , Ananassaft	
Hurricane	15,50
Havana Club 7 years, Maracujasirup ^F , Lime Juice ^F , Ananassaft	
Dark & Stormy	14,70
Gosling's Rum, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Limette	
Mary Pickford	12,80
Havana Club 3 years, Maraschino ^F , Grenadine ^F , Ananas, Limette	
Mai Tai	14,80
Myers's Rum, Mandelsirup ^F , Dry Orange ^F , Zitronensaft, Limette	
Zombie	16,80
Myers's Rum, Pusser's Rum Overproof ^F , Grenadine ^F , Triple Sec ^F , Zitrone-, Orangensaft	
Canchanchara	13,60
Havana Club 7 years, Limette, Honig	
Acapulco	14,20
Havana Club 3 years, Triple Sec ^F , Eiweiß, Limette, Zucker	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	13,40
Cachaça, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	14,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujasaft	
Caipiroska	13,20
Moskovskaya, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	
Caipirool	13,80
Aperol ^F , Lime Juice ^F , Limette, brauner Rohrzucker	
Caipi Cuba	14,70
Havana Club 7 years, Lime Juice ^F , Limette, weißer Rohrzucker	

GIN DRINKS

Gin Gimlet	12,50
Gordon's Gin, Lime Juice ^F , Limette	
Last Word	14,80
Tanqueray Gin, Maraschino ^F , Chartreuse grün ^F , Lime Juice ^F	
Clover Club	21,50
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Himbeermarmelade	
Bombay Crushed	15,80
Bombay Sapphire Gin, Lime Juice ^F , Kumquats, brauner Rohrzucker	
Gin Fizz	13,50
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	
Silver Fizz	13,30
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Eiweiß, Zucker	
Cucumber Fizz	16,80
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Soda, Gurke, Zucker	
Raffles Sling	13,50
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Ananas-, Zitronensaft, Grenadine ^F	
Singapore Sling	13,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Grenadine ^F , Zitronensaft, Soda	
Pimm's Cup	14,20
Pimm's No.1 ^F , Ginger Ale ^F , Gurke, Orange, Zitrone	
Munich Mule	16,20
Duke Gin, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Gurke	
Blue Moon	12,30
Gordon's, Blue Curaçao ^F , Zitrone-, Ananassaft, Bitter Lemon*	

AFTER DINNER DRINKS

Alexander	13,20
Hennessy V.S Cognac, Crème de Cacao ^F , Sahne	
White Cloud	12,90
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao ^F , Sahne, Kokos	
Grasshopper	12,80
Crème de Cacao weiß ^F , Crème de Menthe grün ^F , Sahne	
Rusty Nail	13,20
Drambuie ^F , J.W. Red Label	

LONG DRINKS

Scotch Cola	15,40
J.W. Red Label, Coca Cola ^{F1}	
Bourbon Cola	15,20
Jim Beam, Coca Cola ^{F1}	
Jack Daniel's Cola	17,40
Jack Daniel's, Coca Cola ^{F1}	
Southern Ginger	15,70
Southern Comfort, Ginger Ale ^F	
Wodka Cranberry	14,70
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
Wodka Tonic/Lemon	14,70
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Wodka Soda	13,40
Moskovskaya Vodka, Sodwasser	
Screw Driver	14,70
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
Wodka Red Bull	15,80
Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{F12}	
Cuba Libre	14,40
Havana Club 3 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Havana Coke	16,00
Havana Club 7 years, Coca Cola ^{F1}	
Bacardi Coke	14,40
Bacardi Rum 8 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Gin Tonic/Lemon	14,70
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Bombay Tonic	15,40
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Tonic	15,20
Tanqueray Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Ten Tonic	16,20
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water*	
Hendrick's Thomas Henry Tonic	18,70
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic*	
Monkey 47 Thomas Henry Tonic	21,70
Monkey 47 Gin, Thomas Henry Tonic*	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	11,50
Orangina, Ananassaft, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
Tropicana	11,50
Ananassaft, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Cherry Tonic	11,50
Kirschsaff, Tonic Water*, Lime Juice ^F	
Coconut Kiss	11,50
Kokos, Ananassaft, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	11,50
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F	
Ipanema-Mojito	11,50
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Minze	
Orange-Crushed	13,50
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Ginger Ale ^F	
Paradise Punch	11,50
Mandelsirup ^F , Orangen-, Grapefruit-, Cranberrysaft	

MINERALWASSER 0,25 L

Plose Gourmet	6,60
San Pellegrino	6,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 L

Coca Cola ^{F1}	6,40
Coca Cola light ^{F1}	6,40
Schweppes Tonic Water*	6,40
Schweppes Bitter Lemon*	6,40
Schweppes Ginger Ale ^F	6,40
Schweppes Wild Berry ^F	6,40
Red Bull ^{F12}	0,25 l 8,00

WODKA

4 CL

Moskovskaya	11,50
Absolut	11,50
Ketel One	12,50
Grey Goose	14,60
Belvedere	15,50
Kauffman Vintage	24,00

GIN

Gordon's	11,50
Tanqueray	12,00
Tanqueray No. Ten	13,00
Bombay Sapphire	12,20
Duke Gin	13,50
Hendrick's	15,00
Gin Mare	17,00
Monkey 47	18,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	18,50

RUM

Havana Club 3 years	11,30
Havana Club 7 years	12,90
- Cuba -	
Bacardi Light	11,20
Bacardi 8 years	13,50
- Bahamas -	
Mount Gay Eclipse	13,20
- Barbados -	
Pyrat XO Reserve	20,50
- Kleine Antillen -	
Ron Zacapa 23 years	21,00
Ron Zacapa XO	23,50
- Guatemala -	

TEQUILA

	4 CL	
Jose Cuervo White		12,30
Olmecca Reposado		12,20
1800 Reserva Antigua		15,50
Patrón Silver		19,00

AQUAVIT

Linie Aquavit		12,40
---------------	--	-------

OBSTBRÄNDE

Grappa di Brunello, Altesino		15,30
Grappa Ribolla, Nonino		24,00
Wildkirschbrand, Lantenhammer		25,50
Williamsbrand, Lantenhammer		16,50

BITTERS

Underberg	2cl	8,60
Jägermeister		10,50
Fernet Branca		10,50
Ramazotti		10,50
Averna		10,50

SCOTCH

J & B Rare		11,70
Johnnie Walker Red Label		12,30
Johnnie Walker Red Label	0,375 l	92,50
Johnnie Walker Blue Label		34,00
Ballantine's 12 years		15,00
Chivas Regal 12 years		14,50

CANADIAN

Canadian Club		11,80
Crown Royal		14,20

BOURBON

	4 CL
Jim Beam	12,00
Jim Beam Rye	14,40
Four Roses	13,00
Elijah Craig 12 years	14,00
Jack Daniel's	14,20
Wild Turkey	15,20
Maker's Mark	15,50
Knob Creek 9 years, 50%	17,20

MALT

Glennfiddich 12 years	13,20
Special Reserve Single Malt, 40%	
Laphroaig 10 years	14,50
Isle of Islay, 40%	
Balvenie 12 years	18,00
Single Highland Malt, 40 %	
Talisker Skye	18,00
Isle of Skye, 45,8%	
Lagavulin 16 years	22,50
Isle of Islay, 43%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	24,00
Single Highland Malt, 43 %	
Slyrs	12,50
Bavarian Single Malt, 43%	

IRISH

Tullamore Dew	11,70
John Jameson	12,00
Bushmills Black Bush	14,90

COGNAC

	4 CL
Courvoisier V.S.O.P.	13,80
Hennessy Fine de Cognac	13,90
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	14,40
Hine Antique	30,50
Trés Rare Fine Champagne	
Hennessy X.O	33,50

ARMAGNAC

Comtal V.S.	12,50
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	14,00
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	12,30
Etichetta Nera	
Carlos Primero	13,60

LIKÖRE

Baileys Irish Cream ^{F1}	12,20
Amaretto Disaronno	11,80
Cointreau	12,20
Drambuie	12,50
Grand Marnier Cordon Rouge	12,50
Southern Comfort	12,50
Kahlúa ^{F1}	12,50
Sambuca Molinari	11,80
Frangelico	9,80

IHRE PERSÖNLICHE FLASCHE

Ein ganz besonderer Service. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Flasche bis zu 12 Monate in Ihrem persönlichen Safe aufzubewahren. Bei Ihrem nächsten Night Club Besuch, servieren wir Ihnen diese gerne an den Bars oder am Tisch.

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter auch bezüglich weiterer Produkte.

WODKA

0,7 L

Absolut	0,5 l	110,00
- Schweden -		
Grey Goose		190,00
- Frankreich -	1,5 l	375,00
Belvedere		200,00
- Polen -	1,75 l	480,00

GIN

Gordon's		145,00
Bombay Sapphire		165,00
Tanqueray		160,00
Tanqueray No. Ten		190,00
Hendrick's		195,00
Monkey 47	0,5 l	195,00

RUM

Havana Club 3 years		135,00
Havana Club 7 years		160,00
- Cuba -		
Bacardi Light		135,00
Bacardi 8 years		175,00
- Bahamas -		

BOURBON & MALT

Jim Beam		145,00
Jack Daniel's		185,00
Glenfiddich 12 years		175,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

WEISSWEINE

0,2 L 0,75 L

2016 SÜDAFRIKA	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ WO Western Cape, Du Toitskloof Winery	12,20	45,00
2016 MOSEL	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag	14,40	53,00
2016 VENETIEN	Lugana „Ca‘ Vegar“ DOC, Cantina Castelnuovo	15,20	56,00

ROSÉWEINE

2016 PENEDÈS	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“ DO, Bodegues Sumarroca	11,80	42,00
2016 LOIRE	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	18,00	67,00

ROTWEINE

2015 CHILE	Merlot „Valle de Curico Estate“ WOC, Errazuriz Estate	16,00	59,00
2015 PFALZ	Black Print Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	17,50	66,00
2015 SÜDAFRIKA	Shiraz „Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	18,90	70,00

WEISSWEINE

0,75 L

2016	Custoza „Val dei Molini“	40,00
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2016	Grauer Burgunder	49,00
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2016	Riesling „Unplugged“	53,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2015	Roero Arneis	53,50
PIEMONTE	DOCG, Cascina Riveri	
2014	Pinot Grigio	53,50
FRIAUL	IGP, Azienda Agricola Altüris	
2015	Chablis „La Chanfleure“	73,00
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROTWEINE

0,75 L

2015	Côtes du Rhône Villages	42,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2014	Château Pey La Tour	51,00
Bordeaux	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2015	Bourgogne Pinot Noir	63,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2014	Badiola	56,00
TOSKANA	IGT, Marchesi Mazzei	
2015	Merlot „Valle de Curico Estate“	59,00
CHILE	WOC, Errazuriz Estate	
2015	Yakka Shiraz	70,00
AUSTRALIEN	Adelaide Hills, Longview Vineyard	

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

CHAMPAGNER		0,75 L
Moët & Chandon Brut Impérial		142,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	83,00
Moët & Chandon Rosé		169,00
Taittinger Brut Réserve		144,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		189,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		144,00
„R“ de Ruinart		149,00
Ruinart Rosé		194,00
Veuve Clicquot Brut		149,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	86,00
Louis Roederer Brut Premier		169,00
Laurent-Perrier Rosé		224,00
Krug Grande Cuvée		359,00
Krug Rosé		584,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER		0,75 L
2008 Veuve Clicquot Vintage		199,00
2008 Veuve Clicquot Rosé Vintage		219,00
2006 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		329,00
2009 Louis Roederer Brut Cristal		384,00
2005 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		389,00
2003 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		534,00
2002 Krug Vintage		499,00
2006 Dom Pérignon Cuvée		324,00
2004 Dom Pérignon Cuvée Rosé		684,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT		0,2 L
Henkell Piccolo		22,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt		24,00
Moët & Chandon Brut Piccolo		52,00

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Ruinart Magnum	1,5 l	329,00
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum	1,5 l	319,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	329,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	384,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	339,00
2006 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	794,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	694,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1404,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 L

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		48,00
Henkell trocken		49,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		60,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		62,50
Fürst von Metternich Rosé		66,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	41,50
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		62,00
Schlumberger Sekt Brut		76,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	94,00

JAHRGANGS-SEKT 0,75 L

2008er Geheimrat „J“ Rheingau Riesling Brut		89,00
--	--	-------

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

^F mit Farbstoff, ^{*} chininhaltig, ¹ koffeinhaltig, ² taurinhaltig

Butt/300/02.09.2017

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS ... aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}	11,70
CRAB RANGOON Krabbenmousse in knusprigem Teig	12,20
SALMON STICKS Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce	16,20
FRIED PRAWNS Gebackene Salzwassergarnelen	19,80
CHO CHO Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	11,70
ALMOND DUCK Glasierter Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce ^F	16,00
CHICKEN WINGS Knusprige Hähnchenflügel	10,50
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käseballchen	11,20
THAI SATAY Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴	11,90
VEGETABLES TEMPURA Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹	12,30
FIVE CHINESE SPOONS Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton Palmenherz mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat	17,80
SPRING ROLLS Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce	11,30
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}	20,30
FRIED WON TON Gebackene polynesishe Nudeltaschen	10,90

NIGHT CLUB SNACKS

- BAH-MEE „MALAYAN“** 23,50
Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Sojasprossen
und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen ⁴
- TRADER VIC'S BURGER** 19,80
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Gurke, Tomate, Zwiebel
Barbecue Sauce und Kartoffelecken ²
- TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER** 16,90
Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger
mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat ²

TRADER VIC'S SALAD

- GREEN GODDESS** 13,20
Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing
und gegrillten Hühnerbruststreifen
- GREEN PAPAYA SALAD** 18,70
Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen
Tomaten, Gurken und Limettensaft ²

POLYNESISISCHE SUPPEN

- TOM KHA GAI** 12,80
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer Zitronengras und Austernpilzen ⁴
- PEKING SOUP** 11,30
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Crabmeat
und Shiitake-Pilzen ⁴



DIM SUM

Sechs Dim Sum gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen
Dampfkorbchen gegart mit zweierlei Dip-Saucen

15,00

DESSERTS

- TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE** 9,80
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen
- SCHOKOLADEN FONDANT** 16,00
mit marinierten Früchten
- ROYAL TROPICAL FRUIT** 19,00
Tropische Früchte auf gestoßenem Eis

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 täglich bis 02.30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN RESTAURANTS.

WELCOME TO OUR RESTAURANTS.

ATELIER

Ausgezeichnet mit zwei Sternen im Guide Michelin und 18 Punkten im Gault Millau zeigt Küchenchef Jan Hartwig, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner leichten, kreativen und saisonal ausgerichteten 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 bis 24.00 Uhr. Bitte beachten Sie unsere Ruhetage.

Awarded with 2 Michelin stars and 18 points in Gault Millau Head chef Jan Hartwig turns culinary perfection into a fine art. Enjoy creative and seasonal gourmet cuisine on a high level as well as excellent service and selected wines. The design exudes the luxurious and tasteful flair of an artist's atelier combined with an intimate atmosphere. Opening hours: Tuesday to Saturday: 7 p.m. to 12 midnight. Please note the days on which we're closed.

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 von 12.00 bis 15.00 und 18.00 bis 24.00 Uhr.

An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits – a mix that can also be sampled in the form of a business lunch. The winter garden, created by 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. A fireplace separates the restaurant from the Garden Salon. Opening hours: From 12 a.m. to 3 p.m. and 6 p.m. to 12 midnight daily.

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 Mai). Hier erleben Sie gepflegte bayerische Gastlichkeit. Öffnungszeiten: Täglich von 11.00 bis 1.00 Uhr.

The solid vaults of the Palais Keller date back to 1425. Originally a salt store, the cellar now plays host to locals and guests from all over the world who value genuine Bavarian specialities: from the traditional Weisswurst breakfast through to the Sunday Jazz Brunch (October to May). Here, you will sample cultivated Bavarian hospitality. Opening hours: 11 a.m. to 1 a.m. daily.

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.

Exotic Cocktails and delights from far east, traditionally prepared and cooked in our beechwood oven: Welcome to the South Pacific. The room, which is full of nooks and crannies, has been designed in an authentic tiki style. Opening hours: 6 p.m. to 12 p.m. daily.

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).

Indulge yourself with the light creations of our Spa kitchen and, in summer, enjoy the barbecue (June-September from 12 a.m. to 10 p.m. daily) on the extensive Blue Spa terrace. The glass winter garden opens up a panoramic view over Munich's rooftops, whereas the open fireplace invites you to tarry a while. Opening hours: From 8 a.m. to 10.30 p.m. daily (until 12 midnight when the weather's nice).