

HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

PRE-DINNER DRINKS

Martini ^F bianco, rosso oder extra dry	10,90
Americano	12,40
Campari ^F , Vermouth ^F rosso, Soda	
Negroni	12,50
Gin, Vermouth ^F rosso, Campari ^F , Soda	
Boulevardier	14,80
Jim Beam Rye, Punt e mes ^F , Campari ^F	
Veneziano	14,30
Aperol ^F , Weißwein, Soda	
Aperol Sour	13,90
Aperol ^F , Zitronensaft, Zucker	
Lillet Vive	15,20
Lillet Blanc ^F , Prosecco, Tonic Water*	
Lillet Wild Berry	14,40
Lillet Blanc ^F , Russian Wild Berry ^F	
Campari ^F Soda	12,70
Campari ^F Orange	15,40
San Bitter ^F	6,80
- alkoholfrei -	

CLASSIC PORTS & PERNOD 5 CL

Port „Tawny“ Sandeman ^F	11,80
Rozès 10 years Infanta Isabel	16,40
Pernod ^F	12,90

CHAMPAGNER & PROSECCO 0,1 L

Moët & Chandon Brut Impérial	21,20
Moët & Chandon Rosé	28,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,90

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	21,50
Champagner, Crème de Cassis ^F	
Champagner Cocktail	24,00
Champagner, Angostura ^F , Zucker	

PROSECCO COCKTAILS

Hugo	13,90
Holunderblütensirup ^F , Prosecco, Minze, Soda	
Bellini	13,00
Pfirsichmark, Prosecco	
Rossini	13,00
Erdbeermark, Prosecco	
Veneto gespritzt	14,30
Aperol ^F , Prosecco, Sodawasser	
Milano Spritz	15,20
Campari ^F , Prosecco, Sodawasser	
Negroni Sbagliato	14,40
Gin, Vermouth rosso ^F , Campari ^F , Prosecco	

CRÉMANT COCKTAILS

Flamingo	13,70
Crémant, Aperol ^F , Orangensaft	
Tropical Champagne	13,70
Crémant, Rum, Zitronensaft, Maracujasirup ^F	
Bayerischer Hof Spezial	14,00
Crémant, Williamsbirne, Grenadine ^F	
Prince of Wales	16,70
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec ^F , Angostura ^F	
Night Club's Old Cuban	17,70
Crémant, Bacardi 8 years, Zucker, Limette, Minze	

MARTINIS

Vodka Martini Cocktail	17,00
Moskovskaya Vodka, Noilly Prat ^F , Olive	
Gin Martini Cocktail	15,50
Gordon's Gin, Noilly Prat ^F , Olive	
Vesper Martini	16,50
Moskovskaya Vodka, Tanqueray Gin, Lillet Blanc ^F	
Apple Martini	14,70
Moskovskaya Vodka, De Kuyper Apfellokör ^F , Apfelsaft	

VODKA DRINKS

White Russian	12,80
Moskovskaya Vodka, Kahlúa ^{F1} , Sahne	
Moscow Mule	13,50
Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Gurke	
Dutch Raspberry Mule	15,90
Ketel One, Limettensaft, Spicy Ginger ^F , Himbeerpüree	
Vodka Gimlet	12,90
Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Limette	
Cosmopolitan	13,50
Moskovskaya Vodka, Cointreau ^F , Cranberrysaft, Limette	
Bloody Mary	13,90
Moskovskaya Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce ^F , Zitrone, Gewürze	
Sex and the City	15,90
Moskovskaya Vodka, Gordon's Gin, Vanillesirup ^F , Maracuja-, Zitronensaft, Erdbeerpüree	
Sex on the beach	15,90
Moskovskaya Vodka, Pfirsichlikör ^F , Zitronen-, Ananas-, Cranberrysaft	
Touchdown	13,60
Moskovskaya Vodka, Apricot Brandy ^F , Grenadine ^F , Zitronen-, Ananassaft	

TEQUILA DRINKS

Margarita	14,80
El Jimador Blanco, Triple Sec ^F , Zitronensaft	
Frozen Margarita	15,30
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Tequila Sunrise	14,80
El Jimador Blanco, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine ^F	
Pisco Sour	13,70
Pisco Barsol Quebranta, Zuckersirup, Eiweiß, Limettensaft	
Long Island Iced Tea	16,50
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec ^F , Zitronensaft, Coca Cola ^{F1}	

WHISKY DRINKS

Manhattan	12,80
Canadian Club, Antica Formula ^F , Angostura ^F	
Old Fashioned	13,70
Jim Beam, Angostura ^F , Früchte, Zucker	
Whisky Sour	13,90
Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	
Mint Julep	17,50
Maker's Mark, Soda, Zucker, Minze	
Blood & Sand	16,80
Bowmore 12 Jahre, Antica Formula ^F , Cherry Heering ^F , Grapefruitsaft	
Glenfiddich Crushed	22,00
Glenfiddich, Drambuie ^F , Zitronen-, Orangensaft, Kumquats, brauner Rohrzucker	
New Orleans Sazerac	12,80
Jim Beam, Pernod ^F , Angostura ^F , Zucker	
Smokey Sour	18,50
Laphroig 10 years, Dewar's White Label, Zitronensaft, Ahornsirup, Eiweiß, Angostura ^F	

RUM DRINKS

Daiquiri	13,90
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Zucker	
Frozen Daiquiri	14,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
Daiquiri El Floridita	15,50
Havana Club 3 years, Marschino ^F , Limetten-, Grapefruitsaft, Zucker	
Mojito	13,90
Havana Club 3 years, Soda, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
Piña Colada	14,80
Myers's Rum, Havana Club 3 years, Kokos, Ananassaft	
Planters Punch	14,80
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine ^F , Ananassaft	
Hurricane	15,90
Havana Club 7 years, Maracujasirup ^F , Lime Juice ^F , Ananassaft	
Dark & Stormy	15,20
Gosling's Rum, Lime Juice ^F , Spicy Ginger ^F , Limette	
Mary Pickford	13,10
Havana Club 3 years, Maraschino ^F , Grenadine ^F , Ananas, Limette	
Mai Tai	15,00
Myers's Rum, Mandelsirup ^F , Dry Orange ^F , Zitronensaft, Limette	
Zombie	17,30
Havana Club 3 years, Pusser's Rum Overproof ^F , Grenadine ^F , Dry Orange ^F , Zitronen-, Orangensaft, Limette, Minze	
Knickerbocker	13,50
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Himbeermark, Triple Sec, Zucker	
El Presidente	16,00
Bacardi 8 years, Antica Formula ^F , Angostura ^F	

CAIPIRINHAS

Caipirinha	13,80
Cachaça, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	
Caipirinha mit Frucht	14,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujasaft	
Caipiroska	13,30
Moskovskaya Vodka, Lime Juice ^F , Limetten, brauner Rohrzucker	

GIN DRINKS

Gin Gimlet	12,70
Gordon's Gin, Lime Juice ^F , Limette	
Last Word	15,30
Tanqueray Gin, Maraschino ^F , Chartreuse grün ^F , Lime Juice ^F	
Twentieth Century	13,90
Tanqueray Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft, Cacao White	
Bombay Crushed	16,10
Bombay Sapphire Gin, Lime Juice ^F , Kumquats, brauner Rohrzucker	
Gin Fizz	13,50
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	
Pink Lady	13,30
Gordon's Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Zucker, Grenadine	
Cucumber Fizz	17,30
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Soda, Gurke, Zucker	
Raffles Sling	14,00
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Ananas-, Zitronensaft, Grenadine ^F	
Singapore Sling	14,30
Gordon's Gin, Cherry Brandy ^F , D.O.M. Bénédictine ^F , Angostura ^F , Grenadine ^F , Zitronensaft, Soda	
Pimm's Cup	14,30
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	13,30
Gordon's Gin, Blue Curaçao ^F , Zitronen-, Ananassaft, Bitter Lemon*	

AFTER DINNER DRINKS

Brandy Alexander	13,50
Hennessy V.S. Cognac, Crème de Cacao ^F , Sahne	
White Cloud	13,50
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao ^F , Sahne, Kokos	
Grasshopper	13,10
Crème de Cacao weiß ^F , Crème de Menthe grün ^F , Sahne	
Rusty Nail	14,30
Drambuie ^F , J.W. Red Label	

LONG DRINKS

Scotch Cola	16,10
J.W. Red Label, Coca Cola ^{F1}	
Bourbon Cola	15,90
Jim Beam, Coca Cola ^{F1}	
Jack Daniel's Cola	18,40
Jack Daniel's, Coca Cola ^{F1}	
Southern Ginger	16,90
Southern Comfort, Ginger Ale ^F	
Vodka Cranberry	15,40
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
Vodka Tonic/Lemon	15,30
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Screw Driver	15,40
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
Vodka Red Bull	17,50
Moskovskaya Vodka, Red Bull ^{F12}	
Cuba Libre	15,20
Havana Club 3 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Havana Coke	16,90
Havana Club 7 years, Coca Cola ^{F1}	
Bacardi Coke	15,00
Bacardi Rum 8 years, Coca Cola ^{F1} , Limette	
Gin Tonic/Lemon	15,50
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
Bombay Tonic	16,20
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Tonic	16,10
Tanqueray Gin, Tonic Water*	
Tanqueray Ten Tonic	17,40
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water*	
Hendrick's Tonic	19,40
Hendrick's Gin, Tonic Water*	
Monkey 47 Tonic	22,40
Monkey 47 Gin, Tonic Water*	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	11,40
Orangina, Ananassaft, Lime Juice ^F , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
Tropicana	11,40
Ananas-, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Cherry Tonic	11,40
Kirschsafte, Tonic Water*, Lime Juice ^F	
Coconut Kiss	11,40
Kokos, Ananassaft, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	11,40
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F	
Ipanema-Mojito	11,40
Ginger Ale ^F , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Minze	
Karl Only	13,40
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Juice ^F , Ginger Ale ^F	
Paradise Punch	11,40
Mandelsirup ^F , Orangen-, Grapefruit-, Cranberrysaft	

MINERALWASSER 0,25 L

Plose Gourmet	6,80
San Pellegrino	6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 L

Coca Cola ^{F1}	6,60
Coca Cola light ^{F1}	6,60
Schwepes Tonic Water*	6,60
Schwepes Bitter Lemon*	6,60
Schwepes Ginger Ale ^F	6,60
Schwepes Wild Berry ^F	6,60
Red Bull ^{F12}	0,25 l 8,20

VODKA

4 CL

Moskovskaya	11,40
Absolut	11,50
Ketel One	12,80
Grey Goose	15,50
Belvedere	16,50
Kauffman Vintage	24,50

GIN

Gordon's	11,70
Tanqueray	12,20
Tanqueray No. Ten	13,50
Bombay Sapphire	12,30
Duke Gin	13,70
Hendrick's	15,50
Gin Mare	17,50
Monkey 47	18,50
Ferdinand's Saar Dry Gin	19,00

RUM

Havana Club 3 years	11,40
Havana Club 7 years	13,10
- Cuba -	
Bacardi Light	11,20
Bacardi 8 years	14,10
- Bahamas -	
Gosling Rum	14,00
- Bermuda -	
Ron Zacapa 23 years	21,50
Ron Zacapa XO	26,00
- Guatemala -	

TEQUILA

	4 CL
Jose Cuervo White	12,40
Olmeca Reposado	12,30
1800 Reserva Antigua	16,00
Patrón Silver	19,50

AQUAVIT

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

GRAPPA

Grappa di Brunello, Altesino	15,70
------------------------------	-------

OBSTBRÄNDE

Williamsbrand, Lantenhammer	16,80
Ziegler Quitten Edelbrand	24,00

BITTERS

Underberg	2cl	8,90
Jägermeister		10,80
Fernet Branca		10,80
Ramazotti		10,80
Averna		10,80

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	12,30
Johnnie Walker Blue Label	36,00
Ballantine's 12 years	15,30
Chivas Regal 12 years	14,80
Dewar's White Label	11,70

CANADIAN

Canadian Club	12,10
Crown Royal	14,30

BOURBON

	4 CL
Jim Beam	12,10
Jim Beam Rye	14,70
Four Roses	13,20
Jack Daniel's	14,70
Wild Turkey	15,30
Maker's Mark	15,70
Knob Creek 9 years, 50%	17,30

MALT

Glennfiddich 12 years Special Reserve Single Malt, 40%	14,00
Laphroaig 10 years Isle of Islay, 40%	15,00
Balvenie 12 years Single Highland Malt, 40 %	19,00
Talisker Skye Isle of Skye, 45,8%	18,50
Lagavulin 16 years Isle of Islay, 43%	23,50
Glenmorangie Extremely Rare 18 years Single Highland Malt, 43 %	28,00
Slyrs Bavarian Single Malt, 43%	14,50

IRISH

John Jameson	12,10
Bushmills Black Bush	15,00

COGNAC

4 CL

Courvoisier V.S.O.P.	13,70
Hennessy V.S.O.P.	16,50
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	14,70
Hine Antique	35,50
Trés Rare Fine Champagne	
Remy Martin X.O.	33,50

ARMAGNAC

Comtal V.S.	12,80
-------------	-------

CALVADOS

Père Magloire	15,00
Fine de Calvados	

BRANDY

Vecchia Romagna	12,30
Etichetta Nera	
Carlos Primero	13,90

LIKÖRE^F

Baileys Irish Cream	12,20
Amaretto Disaronno	11,80
Cointreau	12,30
Drambuie	13,10
Grand Marnier Cordon Rouge	12,90
Southern Comfort	13,10
Kahlúa	12,80
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.

Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter auch bezüglich weiterer Produkte.

VODKA

0,7 L

Absolut	0,5 l	115,00
- Schweden -		
Grey Goose		203,00
- Frankreich -	1,5 l	415,00
Belvedere		215,00
- Polen -	1,75 l	515,00

GIN

Gordon's		152,00
Bombay Sapphire		170,00
Tanqueray		165,00
Tanqueray No. Ten		197,50
Hendrick's		205,00
Monkey 47	0,5 l	197,50

RUM

Havana Club 3 years		145,00
Havana Club 7 years		167,50
- Cuba -		
Bacardi Light		142,50
Bacardi 8 years		192,50
- Bahamas -		

BOURBON & MALT

Jim Beam		153,00
Jack Daniel's		197,50
Glenfiddich 12 years		185,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

WEISSWEINE

0,2 L 0,75 L

2019 SÜDAFRIKA	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ WO Western Cape, Du Toitskloof Winery	13,50	47,00
2018 MOSEL	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag	15,30	53,50
2018 VENETIEN	Lugana „Ca‘ Vegar“ DOC, Cantina Castelnuovo	16,20	57,50

ROSÉWEINE

2018 PENEDÈS	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“ DO, Bodegues Sumarroca	12,30	43,00
2017 LOIRE	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	19,60	71,00

ROTWEINE

2016 CHILE	Merlot „Valle de Curico Estate“ WOC, Errazuriz Estate	18,30	63,00
2017 PFALZ	Black Print Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	19,50	70,00
2015 SÜDAFRIKA	Shiraz „Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	20,50	73,50

WEISSWEINE

0,75 L

2018	Custoza „Val dei Molini“	41,00
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2018	Grauer Burgunder	53,00
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2018	Riesling „Unplugged“	55,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2018	Lugana „I Frati“	63,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2017	Chablis „La Chanfleure“	73,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	

ROSÉWEIN

0,75 L

2018	Rosa dei Frati	63,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

ROTWEINE

0,75 L

2017	Côtes du Rhône Villages	44,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2016	Château Pey La Tour	52,00
Bordeaux	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2017	Bourgogne Pinot Noir	63,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2015	Badiola	58,00
TOSKANA	IGT, Marchesi Mazzei	
2016	Yakka Shiraz	72,00
AUSTRALIEN	Adelaide Hills, Longview Vineyard	

Weitere Weine finden Sie in unserer ausführlichen Weinkarte.

– Jahrgangsänderungen vorbehalten –

CHAMPAGNER		0,75 L
Moët & Chandon Brut Impérial		154,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	91,00
Moët & Chandon Rosé		209,00
Taittinger Brut Réserve		159,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		203,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		156,00
„R“ de Ruinart		169,00
Ruinart Rosé		214,00
Veuve Clicquot Brut		159,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	94,00
Louis Roederer Brut Premier		183,00
Laurent-Perrier Rosé		244,00
Krug Grande Cuvée		394,00
Krug Rosé		684,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER		0,75 L
2008 Veuve Clicquot Vintage		224,00
2008 Veuve Clicquot Rosé Vintage		239,00
2006 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		359,00
2008 Louis Roederer Brut Cristal		464,00
2005 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		409,00
2005 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		574,00
2004 Krug Vintage		594,00
2008 Dom Pérignon Cuvée		389,00
2005 Dom Pérignon Cuvée Rosé		754,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT		0,2 L
Henkell Piccolo		23,00
Moët & Chandon Brut Piccolo		55,00

MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	389,00
Ruinart Magnum	1,5 l	369,00
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum	1,5 l	344,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	359,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	424,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	364,00
2009 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	879,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	744,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1554,00

SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 L

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		51,50
Henkell trocken		52,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		65,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		65,50
Fürst von Metternich Rosé		71,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken	0,375 l	43,50
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		68,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	101,00

JAHRGANGS-SEKT 0,75 L

2015 Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux		75,00
2015 Pinot Blanc Brut, Sekt Manufaktur Vaux		80,50

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

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

Butt/250/02.09.2019

ENJOY TRADER VIC'S



BARBECUED SPARERIBS ... aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}	13,40
CRAB RANGOON Krabbenmousse in knusprigem Teig	14,20
SALMON STICKS Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce	16,50
FRIED PRAWNS Gebackene Salzwassergarnelen	21,50
CHO CHO Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	12,70
ALMOND DUCK Gebackenes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce ^F	17,30
CHICKEN WINGS Knusprige Hähnchenflügel	11,80
HAM AND CHEESE BINGS Gebackene Schinken-Käseballchen	12,20
THAI SATAY Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴	12,90
VEGETABLES TEMPURA Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹	13,20
FIVE CHINESE SPOONS Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton Palmherzen mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat	19,00
SPRING ROLLS Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce	12,20
COSMO TIDBITS Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}	22,50
FRIED WON TON Gebackene polynesishe Nudeltaschen	12,60

NIGHT CLUB SNACKS

- BAH-MEE „MALAYAN“** 25,00
Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Sojasprossen
und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen ⁴
- BAYERISCHER HOF BURGER** 21,50
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und
BBQ Sauce² dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips ^{2/3}
- TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER** 18,20
Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger
mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat ²

TRADER VIC'S SALAD

- GREEN GODDESS** 14,00
Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing
und gegrillten Hühnerbruststreifen
- GREEN PAPAYA SALAD** 19,90
Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen
Tomaten, Gurken und Limettensaft ²

POLYNESISISCHE SUPPEN

- TOM KHA GAI** 13,80
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer Zitronengras und Austernpilzen ⁴
- PEKING SOUP** 12,30
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

16,50

DESSERTS

- TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE** 10,70
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen
- SCHOKOLADEN FONDANT** 17,00
mit marinierten Früchten
- ROYAL TROPICAL FRUIT** 20,50
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 3 Sternen und 18 Gault Millau Punkten. Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine zeigt Küchenchef Jan Hartwig, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner leichten, jungen und kreativen Küche erfährt die Definition von Hochgenuss eine ganz eigene Interpretation. Im von Axel Vervoordt geschaffenen luxuriös-schlichten Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine.

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.

Awarded with 3 Michelin stars and 18 points in Gault Millau. On the proven foundation of the Haute Cuisine Head chef Jan Hartwig turns culinary perfection into a fine art. With his light and creative cuisine, the definition of treat receives a complete unique interpretation. The design made by Axel Vervoordt exudes the luxurious and tasteful flair of an artist's atelier combined with an intimate atmosphere. Enjoy excellent service and selected wines. Opening hours: Tuesday to Saturday: 7 p.m. to midnight.

Please note the days on which we're closed. We will be happy to take your orders until 9.00 p.m.

GARDEN

Ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten. Zeitgenössisch interpretierte Küche unter Verwendung von gesunden und saisonalen Produkten. Mit „Garden Goes Green“ wurde die Karte um frische und leicht bekömmliche Gerichte erweitert. Der kreative und vielfältige Einsatz von Gemüse und Kräutern umrahmt dieses kulinarische Konzept. Jedoch befinden sich auch bewährte Klassiker wie das Wiener Schnitzel und die Seezunge auf der Karte.

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.

Awarded with 15 points in Gault Millau. An inspiring mix of proven classics and contemporary cuisine awaits. With "Garden Goes Green" the menu has been extended by some light and digestible dishes. The creative and various use of vegetable and herbs rounds up this culinary concept. Apart from that, some classics like Wiener Schnitzel or sole are offered as well. Opening hours: Daily from noon to 3 p.m. and 6 p.m. to midnight. We will be happy to receive your orders until 2.30 p.m. at noon and until 10.30 p.m. in the evening.

PALAIS KELLER UND SCHWEMME

Das massive Gewölbe stammt aus dem Jahr 1425. Ursprünglich ein Salzlager, beherbergt es heute Einheimische und Gäste aus aller Welt, die echte bayerische Spezialitäten, modern interpretiert, genießen.

Öffnungszeiten: 11.00 bis 01.00 Uhr, Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr

Palais Keller: Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr

Palais Keller Schwemme: Küche von 11.00 bis 23.00 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 modern interpreted Bavarian specialities.

Opening hours: 11 a.m. to 1 a.m., Sunday 11 a.m. to midnight. Palais Keller: kitchen open noon to 2.30 p.m. and 6 p.m. to 10 p.m. Palais Keller Schwemme: kitchen open 11 a.m. to 11 p.m.

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 Trader Vic's: Täglich, 18.00 bis 24.00 Uhr

Öffnungszeiten Trader Vic's Bar und Menehune Bar: Täglich, 17.00 bis 03.00 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 Trader Vic's: 6 p.m. to midnight daily

Opening hours Trader Vic's bar and Menehune bar: 5 p.m. to 3 a.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 (im Sommer bei schönem Wetter bis 24.00 Uhr)

Ihre Speisenbestellung nehmen wir gerne bis 22.00 Uhr entgegen.

Indulge yourself with the light creations of our Spa kitchen and, in summer, enjoy the barbecue (June - September from noon 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 (in summer until midnight when the weather's nice).

We will be happy to take your dining orders until 10.00 p.m.