

# HERZLICH WILLKOMMEN IM NIGHT CLUB

## PRE-DINNER DRINKS

Martini <sup>F</sup> bianco, rosso oder extra dry	11,20
Americano	12,70
Campari <sup>F</sup> , Vermouth <sup>F</sup> rosso, Soda	
Negroni	13,20
Gin, Vermouth <sup>F</sup> rosso, Campari <sup>F</sup> , Soda	
Boulevardier	14,60
Jim Beam Rye, Punt e mes <sup>F</sup> , Campari <sup>F</sup>	
Veneziano	14,60
Aperol <sup>F</sup> , Weißwein, Soda	
Aperol Sour	13,90
Aperol <sup>F</sup> , Zitronensaft, Zucker	
Lillet Vive	14,90
Lillet Blanc <sup>F</sup> , Prosecco, Tonic Water*	
Lillet Berry	14,50
Lillet Blanc <sup>F</sup> , Russian Wild Berry <sup>F</sup>	
Campari <sup>F</sup> Soda	12,90
Campari <sup>F</sup> Orange	15,70
San Bitter <sup>F</sup>	7,10
- alkoholfrei -	

## CLASSIC PORTS & PERNOD 5 CL

Port „Tawny“ Sandeman <sup>F</sup>	12,20
Rozès 10 years Infanta Isabel	16,90
Pernod <sup>F</sup>	12,80

## CHAMPAGNER & PROSECCO 0,1 L

Moët & Chandon Brut Impérial	20,50
Moët & Chandon Rosé	24,50
Prosecco DOC Perlit Maximilian I	9,70

# CHAMPAGNER COCKTAILS

<b>Kir Royal</b>	21,50
Champagner, Crème de Cassis <sup>F</sup>	
<b>Champagner Cocktail</b>	23,50
Champagner, Angostura <sup>F</sup> , Zucker	

# PROSECCO COCKTAILS

<b>Hugo</b>	14,00
Holunderblütensirup <sup>F</sup> , Prosecco, Minze, Soda	
<b>Tocco Rosso</b>	15,50
Prosecco, Campari <sup>F</sup> , Minze, Soda, Holunderblütensirup <sup>F</sup>	
<b>Bellini</b>	13,20
Pfirsichmark, Prosecco	
<b>Rossini</b>	13,20
Erdbeermark, Prosecco	
<b>Veneto gespritzt</b>	14,60
Aperol <sup>F</sup> , Prosecco, Sodawasser	
<b>Milano Spritz</b>	15,20
Campari <sup>F</sup> , Prosecco, Sodawasser	
<b>Negroni Sbagliato</b>	14,50
Gin, Vermouth rosso <sup>F</sup> , Campari <sup>F</sup> , Prosecco	

# CRÉMANT COCKTAILS

<b>Flamingo</b>	13,80
Crémant, Aperol <sup>F</sup> , Orangensaft	
<b>Tropical Champagne</b>	13,90
Crémant, Rum, Zitronensaft, Maracujasirup <sup>F</sup>	
<b>Bayerischer Hof Spezial</b>	14,20
Crémant, Williamsbirne, Grenadine <sup>F</sup>	
<b>Prince of Wales</b>	16,60
Crémant, Hennessy V.S. Cognac, Triple Sec <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup>	

# MARTINIS

<b>Wodka Martini Cocktail</b>	15,80
Moskovskaya, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive	
<b>Gin Martini Cocktail</b>	15,80
Gordon's, Noilly Prat <sup>F</sup> , Olive	
<b>Vesper Martini</b>	16,60
Moskovskaya, Tanqueray Gin, Lillet Blanc <sup>F</sup>	
<b>Apple Martini</b>	14,90
Moskovskaya, De Kuyper Apfellikör <sup>F</sup> , Apfelsaft	

# WODKA DRINKS

<b>White Russian</b>	12,60
Moskovskaya, Kahlúa <sup>F1</sup> , Sahne	
<b>Moscow Mule</b>	13,70
Moskovskaya, Lime Juice <sup>F</sup> , Spicy Ginger <sup>F</sup> , Gurke	
<b>Dutch Raspberry Mule</b>	15,90
Ketel One, Limettensaft, Spicy Ginger <sup>F</sup> , Himbeerpüree	
<b>Wodka Gimlet</b>	12,90
Moskovskaya, Lime Juice <sup>F</sup> , Limette	
<b>Cosmopolitan</b>	13,20
Moskovskaya, Cointreau <sup>F</sup> , Cranberrysaft, Limette	
<b>Bloody Mary</b>	14,50
Moskovskaya, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershiresauce <sup>F</sup> , Zitrone, Gewürze	
<b>Sex and the City</b>	15,90
Moskovskaya, Gordon's Gin, Vanillesirup <sup>F</sup> , Maracajua-, Zitronensaft, Erdbeerpüree	
<b>Sex on the beach</b>	15,90
Moskovskaya, Pfirisischlikör <sup>F</sup> , Zitonen-, Ananas-, Cranberrysaft	
<b>Touchdown</b>	13,20
Moskovskaya, Apricot Brandy <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Zitronen-, Ananassaft	

# TEQUILA DRINKS

<b>Margarita</b>	14,80
El Jimador Blanco, Triple Sec <sup>F</sup> , Zitronensaft	
<b>Frozen Margarita</b>	15,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
<b>Tequila Sunrise</b>	14,80
El Jimador Blanco, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine <sup>F</sup>	
<b>Pisco Sour</b>	13,90
Pisco Barsol Quebranta, Zuckersirup, Eiweiß, Limettensaft	
<b>Long Island Iced Tea</b>	16,60
Havana Club 3 Jahre, Gordon's Gin, El Jimador Blanco, Moskovskaya Vodka, Triple Sec <sup>F</sup> , Zitronensaft, Coca Cola <sup>F1</sup>	

# WHISKY DRINKS

<b>Manhattan</b>	12,90
Canadian Club, Antica Formula <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup>	
<b>Old Fashioned</b>	13,70
Jim Beam, Angostura <sup>F</sup> , Früchte, Zucker	
<b>Whisky Sour</b>	14,00
Jim Beam, Zitronensaft, Zucker	
<b>Mint Julep</b>	17,40
Maker's Mark, Soda, Zucker, Minze	
<b>Blood &amp; Sand</b>	16,80
Bowmore 12 Jahre, Antica Formula <sup>F</sup> , Cherry Heering <sup>F</sup> , Grapefruitsaft	
<b>Glenfiddich Crushed</b>	22,00
Glenfiddich, Drambuie <sup>F</sup> , Zitronen-, Orangensaft, Kumquats, brauner Rohrzucker	
<b>Colonel Collins</b>	13,80
Canadian Club, Soda, Zitronen-, Zucker	
<b>New Orleans Sazerac</b>	12,90
Jim Beam, Pernod <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Zucker	

# RUM DRINKS

<b>Daiquiri</b>	14,00
Havana Club 3 years, Zitronensaft, Zucker	
<b>Frozen Daiquiri</b>	14,90
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Mango	
<b>Daiquiri El Floridita</b>	15,50
Havana Club 3 years, Marschino <sup>F</sup> , Limetten-, Grapefruitsaft, Zucker	
<b>Mojito</b>	13,80
Havana Club 3 years, Soda, Limette, Minze, brauner Rohrzucker	
<b>Piña Colada</b>	14,80
Myers's Rum, Havana Club 3 years, Kokos, Ananassaft	
<b>Planters Punch</b>	14,90
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine <sup>F</sup> , Ananassaft	
<b>Hurricane</b>	15,90
Havana Club 7 years, Maracujasirup <sup>F</sup> , Lime Juice <sup>F</sup> , Ananassaft	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	15,20
Gosling's Rum, Lime Juice <sup>F</sup> , Spicy Ginger <sup>F</sup> , Limette	
<b>Mary Pickford</b>	13,20
Havana Club 3 years, Maraschino <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Ananas, Limette	
<b>Mai Tai</b>	15,20
Myers's Rum, Mandelsirup <sup>F</sup> , Dry Orange <sup>F</sup> , Zitronensaft, Limette	
<b>Zombie</b>	17,30
Havana Club 3 years, Pusser's Rum Overproof <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Dry Orange <sup>F</sup> , Zitronen-, Orangensaft, Limette, Minze	
<b>Canchanchara</b>	14,00
Havana Club 7 years, Limette, Honig	
<b>Acapulco</b>	14,60
Havana Club 3 years, Triple Sec <sup>F</sup> , Eiweiß, Limette, Zucker	

# CAIPIRINHAS

<b>Caipirinha</b>	13,80
Cachaça, Lime Juice <sup>F</sup> , Limetten, brauner Rohrzucker	
<b>Caipirinha mit Frucht</b>	14,80
Wahlweise mit Erdbeere, Pfirsich, Himbeere oder Maracujasaft	
<b>Caipiroska</b>	13,80
Moskovskaya, Lime Juice <sup>F</sup> , Limetten, brauner Rohrzucker	

# GIN DRINKS

<b>Gin Gimlet</b>	12,80
Gordon's Gin, Lime Juice <sup>F</sup> , Limette	
<b>Last Word</b>	15,50
Tanqueray Gin, Maraschino <sup>F</sup> , Chartreuse grün <sup>F</sup> , Lime Juice <sup>F</sup>	
<b>Clover Club</b>	22,00
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Eiweiß, Himbeermarmelade	
<b>Bombay Crushed</b>	16,20
Bombay Sapphire Gin, Lime Juice <sup>F</sup> , Kumquats, brauner Rohrzucker	
<b>Gin Fizz</b>	13,80
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	
<b>Silver Fizz</b>	13,50
Gordon's Gin, Zitronensaft, Soda, Eiweiß, Zucker	
<b>Cucumber Fizz</b>	17,30
Hendrick's Gin, Zitronensaft, Soda, Gurke, Zucker	
<b>Raffles Sling</b>	13,80
Gordon's Gin, Cherry Brandy <sup>F</sup> , D.O.M. Bénédictine <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Ananas-, Zitronensaft, Grenadine <sup>F</sup>	
<b>Singapore Sling</b>	14,20
Gordon's Gin, Cherry Brandy <sup>F</sup> , D.O.M. Bénédictine <sup>F</sup> , Angostura <sup>F</sup> , Grenadine <sup>F</sup> , Zitronensaft, Soda	
<b>Pimm's Cup</b>	14,50
Pimm's No.1 <sup>F</sup> , Ginger Ale <sup>F</sup> , Gurke, Orange, Zitrone	
<b>Munich Mule</b>	16,70
Duke Gin, Lime Juice <sup>F</sup> , Spicy Ginger <sup>F</sup> , Gurke	
<b>Blue Moon</b>	13,50
Gordon's, Blue Curaçao <sup>F</sup> , Zitrone-, Ananassaft, Bitter Lemon*	

# AFTER DINNER DRINKS

<b>Brandy Alexander</b>	13,60
Hennessy V.S Cognac, Crème de Cacao <sup>F</sup> , Sahne	
<b>White Cloud</b>	13,40
Moskovskaya Vodka, Crème de Cacao <sup>F</sup> , Sahne, Kokos	
<b>Grasshopper</b>	13,20
Crème de Cacao weiß <sup>F</sup> , Crème de Menthe grün <sup>F</sup> , Sahne	
<b>Rusty Nail</b>	13,60
Drambuie <sup>F</sup> , J.W. Red Label	

# LONG DRINKS

<b>Scotch Cola</b>	14,90
Famous Grouse, Coca Cola <sup>F1</sup>	
<b>Bourbon Cola</b>	15,50
Jim Beam, Coca Cola <sup>F1</sup>	
<b>Jack Daniel's Cola</b>	18,20
Jack Daniel's, Coca Cola <sup>F1</sup>	
<b>Southern Ginger</b>	21,80
Southern Comfort, Ginger Ale <sup>F</sup>	
<b>Wodka Cranberry</b>	15,00
Moskovskaya Vodka, Cranberrysaft	
<b>Wodka Tonic/Lemon</b>	15,00
Moskovskaya Vodka wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
<b>Wodka Soda</b>	13,70
Moskovskaya Vodka, Sodwasser	
<b>Screw Driver</b>	15,00
Moskovskaya Vodka, Orangensaft	
<b>Wodka Red Bull</b>	16,10
Moskovskaya Vodka, Red Bull <sup>F12</sup>	
<b>Cuba Libre</b>	14,90
Havana Club 3 years, Coca Cola <sup>F1</sup> , Limette	
<b>Havana Coke</b>	16,40
Havana Club 7 years, Coca Cola <sup>F1</sup>	
<b>Bacardi Coke</b>	14,70
Bacardi Rum 8 years, Coca Cola <sup>F1</sup> , Limette	
<b>Gin Tonic/Lemon</b>	15,00
Gordon's Gin wahlweise mit Tonic Water* oder Bitter Lemon*	
<b>Bombay Tonic</b>	15,80
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water*	
<b>Tanqueray Tonic</b>	15,50
Tanqueray Gin, Tonic Water*	
<b>Tanqueray Ten Tonic</b>	16,80
Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water*	
<b>Hendrick's Thomas Henry Tonic</b>	19,30
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic*	
<b>Monkey 47 Thomas Henry Tonic</b>	22,30
Monkey 47 Gin, Thomas Henry Tonic*	

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mint Light	11,80
Orangina, Ananassaft, Lime Juice <sup>F</sup> , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	
Tropicana	11,80
Ananassaft, Mango-, Maracuja-, Zitronensaft	
Cherry Tonic	11,80
Kirschsafte, Tonic Water*, Lime Juice <sup>F</sup>	
Coconut Kiss	11,80
Kokos, Ananassaft, Orangensaft	
Ipanema-Caipirinha	11,80
Ginger Ale <sup>F</sup> , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice <sup>F</sup>	
Ipanema-Mojito	11,80
Ginger Ale <sup>F</sup> , Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice <sup>F</sup> , Minze	
Karl Only	13,80
Kumquats, brauner Rohrzucker, Lime Juice <sup>F</sup> , Ginger Ale <sup>F</sup>	
Paradise Punch	11,80
Mandelsirup <sup>F</sup> , Orangen-, Grapefruit-, Cranberrysaft	

## MINERALWASSER 0,25 L

Plose Gourmet	6,70
San Pellegrino	6,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2 L

Coca Cola <sup>F1</sup>	6,50
Coca Cola light <sup>F1</sup>	6,50
Schweppes Tonic Water*	6,60
Schweppes Bitter Lemon*	6,60
Schweppes Ginger Ale <sup>F</sup>	6,60
Schweppes Wild Berry <sup>F</sup>	6,60
Red Bull <sup>F12</sup>	0,25 l 8,20



## WODKA

4 CL

Moskovskaya	11,70
Absolut	11,70
Ketel One	12,80
Grey Goose	14,20
Belvedere	16,50
Kauffman Vintage	24,50

## GIN

Gordon's	11,80
Tanqueray	12,30
Tanqueray No. Ten	13,50
Bombay Sapphire	12,50
Duke Gin	13,80
Hendrick's	15,50
Gin Mare	17,50
Monkey 47	18,50
Ferdinand's Saar Dry Gin	19,00

## RUM

Havana Club 3 years	11,60
Havana Club 7 years	13,20
- Cuba -	
Bacardi Light	11,40
Bacardi 8 years	14,20
- Bahamas -	
Gosling Rum	13,80
- Bermuda -	
Pyrat XO Reserve	21,00
- Kleine Antillen -	
Ron Zacapa 23 years	21,50
Ron Zacapa XO	24,00
- Guatemala -	

## TEQUILA

	4 CL
Jose Cuervo White	12,60
Olmecca Reposado	12,50
1800 Reserva Antigua	15,80
Patrón Silver	19,50

## AQUAVIT

Linie Aquavit	12,60
---------------	-------

## OBSTBRÄNDE

Grappa di Brunello, Altesino	15,70
Wildkirschbrand, Lantenhammer	26,00
Williamsbrand, Lantenhammer	16,80

## BITTERS

Underberg	2cl	8,80
Jägermeister		10,70
Fernet Branca		10,80
Ramazotti		10,80
Averna		10,80

## SCOTCH

Famous Grouse	11,60
Johnnie Walker Red Label	12,60
Johnnie Walker Blue Label	35,50
Ballantine's 12 years	15,30
Chivas Regal 12 years	14,90

## CANADIAN

Canadian Club	12,30
Crown Royal	14,50

## BOURBON

	4 CL
Jim Beam	12,30
Jim Beam Rye	14,80
Four Roses	13,30
Elijah Craig 12 years	14,40
Jack Daniel's	14,90
Wild Turkey	15,60
Maker's Mark	15,80
Knob Creek 9 years, 50%	17,50

## MALT

Glennfiddich 12 years	13,50
Special Reserve Single Malt, 40%	
Laphroaig 10 years	15,00
Isle of Islay, 40%	
Balvenie 12 years	18,50
Single Highland Malt, 40 %	
Talisker Skye	18,50
Isle of Skye, 45,8%	
Lagavulin 16 years	23,00
Isle of Islay, 43%	
Glenmorangie Extremely Rare 18 years	28,00
Single Highland Malt, 43 %	
Slyrs	14,50
Bavarian Single Malt, 43%	

## IRISH

Tullamore Dew	12,00
John Jameson	12,30
Bushmills Black Bush	15,50

## COGNAC

	4 CL
Courvoisier V.S.O.P.	13,90
Hennessy Fine de Cognac	15,30
Rémy Martin V.S.O.P. „Mature Cask“	14,80
Hine Antique	31,00
Trés Rare Fine Champagne	
Hennessy X.O	37,00

## ARMAGNAC

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

## CALVADOS

Père Magloire	15,00
Fine de Calvados	

## BRANDY

Vecchia Romagna	12,50
Etichetta Nera	
Carlos Primero	13,80

## LIKÖRE<sup>F</sup>

Baileys Irish Cream	12,40
Amaretto Disaronno	12,00
Cointreau	12,50
Drambuie	12,20
Grand Marnier Cordon Rouge	12,80
Southern Comfort	12,20
Kahlúa	13,00
Sambuca Molinari	12,00
Frangelico	9,90

# 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.

## WODKA

		0,7 L
Absolut	0,5 l	112,00
- Schweden -		
Grey Goose		194,00
- Frankreich -	1,5 l	385,00
Belvedere		205,00
- Polen -	1,75 l	490,00

## GIN

Gordon's		147,00
Bombay Sapphire		165,00
Tanqueray		160,00
Tanqueray No. Ten		190,00
Hendrick's		199,00
Monkey 47	0,5 l	190,00

## RUM

Havana Club 3 years		140,00
Havana Club 7 years		162,00
- Cuba -		
Bacardi Light		137,00
Bacardi 8 years		185,00
- Bahamas -		

## BOURBON & MALT

Jim Beam		148,00
Jack Daniel's		190,00
Glenfiddich 12 years		179,00
Pure Single Highland Malt 40 %		

## WEISSWEINE

0,2 L 0,75 L

2017 SÜDAFRIKA	Sauvignon Blanc „Du Toitskloof“ WO Western Cape, Du Toitskloof Winery	13,00	46,00
2017 MOSEL	Riesling VDP Gutswein Qualitätswein trocken, Weingut Fritz Haag	14,80	53,00
2017 VENETIEN	Lugana „Ca‘ Vegar“ DOC, Cantina Castelnuovo	15,50	56,00

## ROSÉWEINE

2017 PENEDÈS	Tempranillo-Merlot-Syrah „Rosat“ DO, Bodegues Sumarroca	11,80	42,00
2016 LOIRE	Sancerre „Cuvée La Grange Dimière“ Rosé AOP, Jean Max Roger	18,90	69,00

## ROTWEINE

2016 CHILE	Merlot „Valle de Curico Estate“ WOC, Errazuriz Estate	16,80	61,00
2016 PFALZ	Black Print Qualitätswein trocken, Weingut Markus Schneider	18,80	68,00
2015 SÜDAFRIKA	Shiraz „Private Collection“ WO Stellenbosch, Saxenburg-Estate	19,70	72,00

## WEISSWEINE

0,75 L

2017	Custoza „Val dei Molini“	40,00
VENETIEN	DOC, Cantina di Custoza	
2017	Grauer Burgunder	52,00
RHEINHESSEN	Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Geil	
2016	Riesling „Unplugged“	53,00
NAHE	Kabinett trocken, Weingut Tesch	
2017	Lugana „I Frati“	63,00
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	
2017	Chablis „La Chanfleure“	73,00
BURGUND	AOP, Louis Latour	

## ROSÉWEIN

0,75 L

2017	Rosa dei Frati	63,50
VENETIEN	DOC, Cà dei Frati	

## ROTWEINE

0,75 L

2016	Côtes du Rhône Villages	43,00
RHÔNE	„Le Chêne Noir“ AOP, Cave de Cairanne	
2015	Château Pey La Tour	51,00
Bordeaux	AOP Bordeaux Supérieur, Vins et Vignobles Dourthe	
2016	Bourgogne Pinot Noir	63,50
BURGUND	AOP, Louis Latour	
2015	Badiola	56,00
TOSKANA	IGT, Marchesi Mazzei	
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		149,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,375 l	88,00
Moët & Chandon Rosé		179,00
Taittinger Brut Réserve		149,00
Taittinger Brut Prestige Rosé		199,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut		149,00
„R“ de Ruinart		162,00
Ruinart Rosé		209,00
Veuve Clicquot Brut		154,00
Veuve Clicquot Brut	0,375 l	91,00
Louis Roederer Brut Premier		176,00
Laurent-Perrier Rosé		234,00
Krug Grande Cuvée		384,00
Krug Rosé		644,00

JAHRGANGS-CHAMPAGNER		0,75 L
2008 Veuve Clicquot Vintage		214,00
2008 Veuve Clicquot Rosé Vintage		229,00
2006 Veuve Clicquot „La Grande Dame“ Brut		344,00
2009 Louis Roederer Brut Cristal		399,00
2003 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs		389,00
2003 Taittinger Comtes de Champagne Rosé		554,00
2004 Krug Vintage		544,00
2009 Dom Pérignon Cuvée		354,00
2005 Dom Pérignon Cuvée Rosé		724,00

PICCOLO CHAMPAGNER · SEKT		0,2 L
Henkell Piccolo		22,50
Moët & Chandon Brut Piccolo		53,50



# MAGNUM · DOPPELMAGNUM · METHUSALEM

Moët & Chandon Rosé Magnum	1,5 l	379,00
Ruinart Magnum	1,5 l	359,00
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum	1,5 l	334,00
Piper-Heidsieck Cuvée Brut Magnum	1,5 l	349,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 l	414,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	354,00
2009 Dom Pérignon Cuvée Magnum	1,5 l	844,00
Veuve Clicquot Brut Doppelmagnum	3 l	724,00
Veuve Clicquot Brut Methusalem	6 l	1494,00

# SEKT · PROSECCO · CRÉMANT 0,75 L

Bayerischer Hof Crémant de Limoux AOC Brut Sieur d'Arques, Limoux		50,00
Henkell trocken		51,00
Prosecco DOC Perlit Maximilian I		63,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken		63,50
Fürst von Metternich Rosé		69,00
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken 0,375 l		42,50
Crémant de Loire Brut Vintage Bouvet-Ladubay		66,00
Schlumberger Sekt Brut		78,00
Bayerischer Hof Sekt trocken Magnum	1,5 l	98,00

# JAHRGANGS-SEKT 0,75 L

2014 Cuvée Vaux Brut, Sekt Manufaktur Vaux		73,00
2013 Pinot Blanc Brut, Sekt Manufaktur Vaux		78,00

- Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro, Jahrgangsänderungen vorbehalten -

<sup>F</sup> mit Farbstoff, \* chininhaltig, <sup>1</sup> koffeinhaltig, <sup>2</sup> taurinhaltig

Butt/250/14.09.2018

# ENJOY TRADER VIC'S



<b>BARBECUED SPARERIBS</b> ... aus dem chinesischen Ofen <sup>2/4</sup>	12,90
<b>CRAB RANGOON</b> Krabbenmousse in knusprigem Teig	12,90
<b>SALMON STICKS</b> Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce	15,80
<b>FRIED PRAWNS</b> Gebackene Salzwassergarnelen	20,90
<b>CHO CHO</b> Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer	12,30
<b>ALMOND DUCK</b> Gebackenes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce <sup>F</sup>	16,80
<b>CHICKEN WINGS</b> Knusprige Hähnchenflügel	10,80
<b>HAM AND CHEESE BINGS</b> Gebackene Schinken-Käseballchen	11,60
<b>THAI SATAY</b> Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken <sup>4</sup>	12,40
<b>VEGETABLES TEMPURA</b> Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip <sup>1</sup>	12,70
<b>FIVE CHINESE SPOONS</b> Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton Palmenherz mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat	18,50
<b>SPRING ROLLS</b> Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce	11,70
<b>COSMO TIDBITS</b> Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam <sup>2/4</sup>	21,50
<b>FRIED WON TON</b> Gebackene polynesishe Nudeltaschen	11,50

## NIGHT CLUB SNACKS

- BAH-MEE „MALAYAN“** 24,20  
Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Sojasprossen  
und Eiernudeln mit malaysischen Gewürzen <sup>4</sup>
- BAYERISCHER HOF BURGER** 20,50  
Saftig gebratenes Rindfleisch mit Speck, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat und  
BBQ Sauce<sup>2</sup> dazu wahlweise Kartoffelecken, Pommes frites oder Kartoffelchips <sup>2/3</sup>
- TRADER VIC'S SPICY CHICKEN BURGER** 17,40  
Würzig gegrillte Hähnchenbrust im Sesamburger  
mit Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes, zweierlei Dip und kleinem Salat <sup>2</sup>

## TRADER VIC'S SALAD

- GREEN GODDESS** 13,60  
Gemischte Blattsalate mit Green Goddess Dressing  
und gegrillten Hühnerbruststreifen
- GREEN PAPAYA SALAD** 19,30  
Würziger, grüner Thai-Papaya Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen  
Tomaten, Gurken und Limettensaft <sup>2</sup>

## POLYNESISISCHE SUPPEN

- TOM KHA GAI** 13,20  
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer Zitronengras und Austernpilzen <sup>4</sup>
- PEKING SOUP** 11,80  
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln, Surimi-Crabmeat  
und Shiitake-Pilzen <sup>4</sup>



## DIM SUM

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

15,80

## DESSERTS

- TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE** 10,30  
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen
- SCHOKOLADEN FONDANT** 16,50  
mit marinierten Früchten
- ROYAL TROPICAL FRUIT** 20,00  
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 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. *Awarded with 3 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. We will be happy to take your orders until 9.00 p.m.*

### 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. *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: Daily from 12 a.m. to 3 p.m. and 6 p.m. to 12 midnight.*

### 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  
*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 April). 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) Ihre Bestellung 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 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). We will be happy to take your orders until 10.00 p.m.*