



TRADER VIC'S





ENJOY TRADER VIC'S AROUND THE WORLD!

ATLANTA, GEORGIA	THE HILTON ATLANTA
EMERYVILLE, CALIFORNIA	THE EMERYVILLE MARINA
BANGKOK, THAILAND	THE BANGKOK MARRIOTT RESORT & SPA
TOKYO, JAPAN	THE NEW OTANI HOTEL
LONDON, ENGLAND	THE LONDON HILTON
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
RIYADH, SAUDI ARABIA	THE PANORAMA MALL
RAS AL KHAIMAH, U.A.E	THE AL HAMRA HOTEL
DUBAI, U.A.E	SOUK MADINAT JUMEIRAH
AMMAN, JORDAN	REGENCY PALACE HOTEL
MAHE, SEYCHELLES	THE H RESORT
DOHA, QATAR	HILTON DOHA





At the end – Zum Schluss

JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM WITH SAGO PEARLS	13,50	COCONUT ICE CREAM SESAME BALL AND BANANA SPRING ROLL	11,50
Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce und tropischen Früchten ¹		Kokosnuss-Eiscreme an Mangosauce mit Sesambällchen und Bananen-Frühlingsrolle ¹	
ICE CREAM OF WALNUTS WITH TV'S CHOCOLATE SAUCE	14,00	BANANA FRITTERS	10,90
Cremiges Walnusseis mit Trader Vic's Schokoladensauce auf karamellisierter Ananas mit verschiedenen Beeren		Gebackene Bananen mit Honig-, Zitronen- und Rumsauce, dazu Vanille-Eiscreme	
SUN RIPENED MANGO PARFAIT	11,70	TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE	9,80
Parfait von der sonnengereiften Mango mit Himbeer-Kokossauce, Sagoperlen und tropischen Früchten		„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen	
COCONUT ICE CREAM	10,00	COCONUT MOUSSE	9,80
Kokonuss-Eiscreme		Kokosnussmousse	
SNOW BALL	10,60	JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE	10,30
Kokosnuss-Eiscreme mit Schokoladensauce		Schokoladenmousse mit Jamaika Rum	
TRADER VIC'S RUM ICE CREAM	12,80	LEMON SHERBET WITH VODKA	11,80
Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pecannuss-Pralinensauce		Zitronensorbet mit Wodka	
TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM	12,60	AKOLU SHERBET	10,80
Gemischtes Eis mit Kokosnuss-, Schokoladen- und Rumeis, dazu Pecannuss-Pralinensauce		Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht, Limonen und Himbeeren	
		ALOHA PINEAPPLE CRÈME BRÛLÉE WITH RUM ICE CREAM	14,20
		Karamellierte Ananas-Crème Brûlée mit Rum-Rosinen-Eiscreme	

Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

MELON	10,50
Melone mit Kokoscremesauce	
PAPAYA	17,00
Papaya	
PINEAPPLE	13,50
Ananas	
MANGO	15,50
Mango	
STRAWBERRIES	12,50
Erdbeeren	



Unsere frischen Früchte werden auf gestoßenem Eis serviert.

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

¹ Farbstoff / ² Konservierungsstoff / ⁴ Geschmacksverstärker
- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -
Butt/350/02.09.2017



ENJOY TRADER VIC'S

At the beginning – Am Anfang

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

BARBECUED SPARERIBS	11,70	CHICKEN WINGS	10,50
aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}		Knusprige Hähnchenflügel	
CRAB RANGOON	12,20	HAM AND CHEESE BINGS	11,20
Krabbenmousse in knusprigem Teig		Gebackene Schinken-Käsebällchen	
TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON	16,20	TRADER VIC'S PANKO	12,20
Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen auf gerösteten Weißbrotscheiben ²		Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert	
FRIED PRAWNS	19,80	COSMO TIDBITS	20,30
Gebackene Salzwassergarnelen		Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs Salzwassergarnelen und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}	
PRAWNS MIMOSA	19,80	EGG ROLL	10,90
Salzwassergarnelen mit unserer Trader Vic's Butter überbacken		Unsere hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse-, Schinken- und Hühnerbruststreifen ²	
LOMI LOMI POLYNESIAN	20,80	FRIED WON TON	10,90
Lachs, wie er in Polynesien zubereitet wird		Gebackene polynesishe Nudeltaschen	
CHO CHO	11,70	THAI SATAY	11,90
Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert, zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer		Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴	
ALMOND DUCK	16,00	SPRING ROLLS	11,30
Glasiertes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce		Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce	
SALMON STICKS	14,80	VEGETABLES TEMPURA	12,30
Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce		Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹	
DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES	19,80	FIVE CHINESE SPOONS	17,80
Kleine Pfefferblätter zum Selbstfüllen mit Shrimps, Thunfischtatar, klein gehackten Limetten Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnussraspeln ¹		Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel gebackener Won Ton, Palmenherzen mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat	



DIM SUM

Sechs Dim Sum gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen Dampfkorbchen mit zweierlei Dip-Saucen 15,30





Cream soups and clear broths – Suppen

PEKING SOUP 11,30	SPICY PRAWN SOUP 15,90
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen ⁴	Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Austernpilzen, Champignons und Thai-Koriander ⁴
TOM KHA GAI 12,80	CREAM SOUP OF LOBSTER WITH SNOWCRAB DUMPLINGS . . 16,50
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Austernpilzen ⁴	Hummercremesuppe mit Schneekrabben- Fleischbällchen, Hummeröl und Koriander
WON TON SOUP 10,60	
Klare Hühnerbrühe mit gefüllten Nudeltaschen ⁴	

Salads – Salate

GREEN PAPAYA SALAD 18,70	TUNA AND SALMON SASHIMI WITH PICKLED GINGER AND WASABI SOJA SAUCE 22,80
Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen Tomaten, Gurken und Limettensaft ²	Thunfisch- und Lachs-Sashimi mit eingelegtem Ingwer-Rettich-Karottensalat Wasabi Soja Sauce und geröstetem Sesam
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS 23,80	HEARTS OF PALM 11,70
Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtigem Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Salzwassergarnelen	Palmenherzen in Thousand-Islands Dressing
OUR OWN MIXED SALAD 10,40	SPICY THAI SALAD OF MIXED SEAFOOD 18,50
Gemischter Salat „Trader Vic’s“ mit Javanese Dressing ²	Würziger Meeresfrüchtesalat aus Salzwassergarnelen, Jakobsmuscheln, Butterfisch Calamari, grüner Papaya, Gurken und Tomaten an scharfem Soja-Dressing ²
AVOCADO SPECIAL 18,90	GREEN GODDESS 13,20
Ganze Avocado gefüllt mit Surimi und Crevetten ⁴	Gemischte Blattsalate in Green Goddess Dressing mit gegrillten Hühnerbruststreifen
COSMO SALAD 11,60	CHEF SPECIAL SALAD 15,80
Salat von Artischocken, Sellerie und frischen Pilzen in Senfdressing ²	Salat von Avocado, Tomaten, Palmenherzen gemischtem grünen Salat und Crevetten ²
	TUNA TATAR WITH MARINATED MANGO AND PAPAYA 20,50
	Thunfischtatar mit marinierter Mango und Papaya an Friséesalat und Javanese Dressing ²

Trader Vic’s special salad dressings

- French dressing
- Mustard dressing
- Javanese dressing ²
- Green Goddess dressing
- Thousand-Islands dressing
- Mango dressing



Trader Vic’s Classics Klassische Trader Vic’s Spezialitäten

GRILLED SIAM PRAWNS 34,00	PRAWNS GRILLED 33,50
Salzwassergarnelen vom Grill mit Kokosmilch, pikanter roter thailändischer Currysauce und Duftreis ⁴	Salzwassergarnelen vom Grill mit zerlassener Zitronenbutter und glasierten Kartoffeln
FILLET OF SOLE TRADER VIC’S STYLE 48,00	PRAWNS PIRI PIRI 34,50
Gebratene Seezungenfilets mit Crevetten in Hummersauce und glasierten Kartoffeln	Salzwassergarnelen in Chiliöl gebraten mit Duftreis – scharf –
SCALLOPS AND PRAWNS SAN FRANCISCO 34,50	GRILLED SCALLOPS 37,50
Jakobsmuscheln und Salzwassergarnelen in Weißwein- und Vermouthsauce mit Croûtons und Duftreis	Jakobsmuscheln vom Grill mit einer würzigen indonesischen Zitronengras-Ingwersauce Pak Choi und Duftreis
SPICY THAI TUNA FISH 36,50	PACIFIC BUTTERFLY FILLET. 26,50
Thunfischtranche in einer karamellisierten Ingwer-Zitronengras-Sojasauce mit Duftreis ⁴	Gegrillter Butterfisch in einer würzigen karamellisierten Ingwer-Soja-Sauce ² mit Brokkoli, Kaiserschoten, Kirschtomaten und roter Paprika aus dem Wok, dazu Duftreis ⁴
GRILLED MIXED SEAFOOD 36,00	SPINY LOBSTER THERMIDOR 62,50
Gegrillter Meeresfrüchtemix mit Salzwassergarnelen Jakobsmuscheln, Lachs, Meerbarben Filet und gebratenem Reis mit Crevetten, dazu eine Hummercremesauce mit Dill ⁴	Languste „Thermidor“ in Estragon-Senfsauce mit Duftreis
STEAMED SALMON ON VEGETABLES 31,50	GRILLED SPINY LOBSTER 65,00
Gedämpftes Lachssteak an sautiertem Gemüse mit Ingwer-Soja-Sauce ² , dazu Duftreis ⁴	Gegrillter Langustenschwanz mit zweierlei Saucen und glasierten Butter-Korianderkartoffeln
MIXED GRILL 33,50	VEAL WITH MOREL MUSHROOM SAUCE 38,50
Rinder-, Kalbs-, und Schweinemedallions Lammkotelette und Speck vom Grill mit Madagaskar- Pfefferbutter, Sauce Béarnaise und Süßkartoffelkorb	Gebratene Kalbsrückenscheiben in Morchelrahmsauce, Sesammudeln und sautierten Keniabohnen
SURF & TURF TRADER VIC’S STYLE 37,50	LAND AND SEA 37,50
Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf würzigem Wok-Gemüse, dazu gebratener Reis	Rinderfilet süß-sauer, scharfes Gemüse mit gegrillten Jakobsmuscheln auf sautiertem Blattspinat und gebratenem Reis





Typical Trader Vic's Curry Dishes – Curry Gerichte

CALCUTTA CURRIES

Unsere würzige Curry-Mischung mit Meeresfrüchten oder Fleisch nach Ihrer Wahl:

CHICKEN CURRY	24,00
Curry mit Hähnchen ⁴	
PRAWNS CURRY	33,00
Curry mit Salzwassergarnelen ⁴	
SPINY LOBSTER CURRY	59,00
Curry mit Languste ⁴	
LAMB CURRY	31,50
Würziges, indisches Lammcurry ⁴	
FILLET CURRY	35,50
Curry mit Rinderfiletstreifen ⁴	

THAI CURRIES

Zubereitet mit den traditionellen Currymischungen aus Thailand

WOK VEGETABLES

IN RED THAI CURRY	19,30
Wok Gemüse in rotem Thai Curry dazu servieren wir Duftreis ⁴	

MEDIUM HOT THAI

CHICKEN CURRY	23,00
Rotes Thai Curry mit Hähnchen Kokosmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum dazu servieren wir Duftreis ⁴	

BLACK TIGER PRAWNS IN HOT

THAI YELLOW CURRY	31,50
Salzwassergarnelen aus dem Wok in pikantem gelbem Thai Curry mit Baby Mais weißen Auberginen, Keniabohnen scharfem Basilikum und Duftreis	

HOT THAI BEEF CURRY 26,50 | Würzig scharfes grünes Thai Curry mit Rindfleischstreifen und jungem Gemüse dazu servieren wir Duftreis ⁴ ROASTED DUCK BREAST | | | |--|-------| | IN RED THAI CURRY | 30,50 | | Gebratene Barbarie Entenbrust in rotem Thai Curry mit Ananas, Zwergtomaten Basilikum und Duftreis ⁴ | | MASSAMAN CURRIES Das erste Massaman Curry war dem damaligen thailändischen König Rama II ein Gedicht wert. | | | |--|-------| | MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN BREAST | 23,50 | | Thailändisches Massaman Curry mit Hühnerbrust Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel und gerösteten Erdnüssen dazu Duftreis ⁴ | | | | | |--|-------| | MASSAMAN CURRY WITH PACIFIC BUTTERFISH | 25,50 | | Thailändisches Massaman Curry mit gegrilltem Butterfisch, Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel und gerösteten Erdnüssen dazu Duftreis ⁴ | | | | | |--|-------| | MASSAMAN CURRY WITH FILLET OF BEEF | 26,50 | | Thailändisches Massaman Curry mit Rinderfiletstreifen, Kaiserschoten, Karotten Kartoffelwürfel und gerösteten Erdnüssen dazu Duftreis ⁴ | | Specialties from our Chinese oven Spezialitäten aus unserem chinesisches Ofen | | | | | |---|------------------|---|------------------| | BARBECUED SALMON | 31,50 | INDONESIAN LAMB ROAST | 39,50 | | An Buchenholz heiß geräuchertes Lachssteak mit Sauce Béarnaise und Kapern, dazu Butterkartoffeln | | Marinierter Lammrücken mit Mango Chutney und gebratenen Singapore Nudeln ¹ | | | BARBECUED FILLET OF IBERICO PORK | 29,50 | BARBECUED SADDLE OF VEAL | 34,50 | | Iberico Schweinefilet am Buchenholz heiß geräuchert mit grüner Pfeffersauce, knackigen Kaiserschoten, Kirschtomaten und Duftreis ⁴ | | Mariniertes Kalbsrückensteak mit knackigem Wok-Gemüse und Duftreis ⁴ | | | BARBECUED FILLET MIGNON | 38,00 | BARBECUED CHICKEN BREAST HAWAIIAN | 26,50 | | Rinderfiletsteak vom Charolais-Rind mit Madagaskar-Pfefferbutter und hawaiianischem Kartoffelgratin ¹ | | Saftige Maishähnchenbrust aus dem chinesisches Ofen in Pflaumensauce mit Banane, Ananas und Duftreis ^{1/4} | | | BARBECUED PRIME RIBS „FOR TWO“ | pro Person 36,50 | BREAST OF BARBECUED DUCK | 31,00 | | Würzige Hochrippe mit Saisongemüse aus dem Wok und hawaiianischem Kartoffelgratin „für Zwei“ ¹ | | Entenbrust mit polynesischen Gewürzen Ananas, Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin ¹ | | | BARBECUED CHATEAUBRIAND „FOR TWO“ | pro Person 44,50 | BARBECUED SUCKLING PIG | pro Person 39,50 | | Doppeltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Grilltomate und Süßkartoffelpommes „für Zwei“ | | (ab 14 Personen)
Die große hawaiianische Spezialität! Ganzes Spanferkel aus dem chinesisches Ofen mit gebratener Banane und Ananas Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse. Vier Tage Vorbestellung erbeten. ^{1/2} | | Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis ⁴. Fresh from the garden – Frisch vom Garten | | | | | |---|-------|---|-------| | BEAN SPROUTS & TOFU .. | 9,80 | CHINESE MIXED MUSHROOMS | 10,70 | | Würzige Sojakeimlinge mit Frühlingszwiebeln und Tofu ⁴ | | Shiitake-, Austern-, Baumpilze und Champignons mit chinesisches Gewürzen aus dem Wok ⁴ | | | STIR-FRIED MINI PAK CHOY | 10,80 | CHINESE LO-HON VEGETABLES | 10,90 | | Pak Choy aus dem Wok in Austern Sauce mit gelber und roter Paprika ⁴ | | Saisongemüse aus unserem Wok ⁴ | |



TRADER VIC'S SPECIALS

Spezialitäten aus unserem Wok

- BAH - MEE „MALAYAN“** 23,50
Hühnerbrust, Salzwassergarnelen, Crevetten, Soja-
sprossen und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen ⁴
- VEGETARIAN BAH - MEE** 14,50
Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse
und indonesischen Gewürzen ⁴
- CHICKEN WITH PINEAPPLE** 21,00
Hühnerbrust in einer leichten
süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien
Ananaswürfeln und Gemüserauten ⁴
- CASHEW CHICKEN** 23,00
Hühnerbrust mit Pilzen, Bambussprossen
Wasserkastanien, Sellerie und Cashewkernen ⁴

- FUJI BEEF** 25,50
Rindfleisch mit schwarzen Pilzen
chinesischem Gemüse
und knusprigen Reismudeln ⁴
- SZECHUAN BEEF FILLET** 37,00
Mariniertes Rinderfilet
mit chinesischen Gewürzen
Kaiserschoten, Bambussprossen
und Szechuan-Gemüse ⁴
- PEPPER BEEF** 24,00
Pikantes Rindfleisch
mit Paprikagemüse ⁴

- SWEET AND SOUR PORK** 21,00
Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce
mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika
und Staudensellerie, dazu Duftreis ⁴
- SWEET AND SOUR PRAWNS** 32,00
Gebackene Salzwassergarnelen in süß-sauer
Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien
Ananas, Paprika und Lychees
- MIXED SPECIAL** 33,00
Salzwassergarnelen und Tranchen von der
Enten- und Hühnerbrust mit buntem Gemüse
Nudeln und Sojakeimlingen ⁴

- SINGAPORE NOODLES WITH
SHRIMPS** 23,50
Reismudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen
wie sie in Singapore zubereitet werden ⁴
- XIAN GINGER SCALLOPS** 36,50
Jakobsmuscheln aus dem Wok
mit Ingwer, grünem Spargel
Shiitake-Pilzen und Duftreis ⁴
- KWANG TUNG CHICKEN
FRIED RICE** 20,80
Gebratener Reis mit Hühnerbruststreifen
Cashewkernen und Gemüse ⁴

- THAI CHILI CHICKEN** ... 19,50
Würzige Hühnerbrustscheiben in
einer leichten Knoblauchsauce mit
Zwiebeln, Peperoni, Kaiserschoten
Baumpilze, Paprika und Bambus-
scheiben dazu servieren wir Duftreis ⁴

- SZECHUAN CHICKEN** ... 22,50
Marinierte Hühnerbrust mit chine-
sischen Gewürzen, Kaiserschoten
Bambussprossen und Szechuan-
Rettich-Gemüse ⁴

- SPICY MANGO CHICKEN
FROM OUR WOK** ... 22,50
Würzige Hühnerbruststreifen aus unserem
Wok mit Mango, Peperoni Shiitake-Pilzen
Wasserkastanien und Duftreis ⁴

- MONGOLIAN LAMB** ... 33,50
Lammrückenscheibchen mit
Cashewkernen, Bambuswürfeln
und Champignons in Hoisin Sauce ²

CHEF'S SPEZIAL

BREAST OF PEACH BLOSSOM DUCK	37,50
Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis ^{2/4}	
CHICKEN BREAST TERI YAKI	27,50
Gegrillte Hähnchenbrust in Teri Yaki Sauce mit Duftreis ⁴	
CRISPY SHANGHAI SWEET AND SOUR DUCK	29,80
Knusprige Ente mit süß-sauerm Shanghai Gemüse und Duftreis ⁴	

- CHILI PRAWNS** 32,50
Salzwassergarnelen aus unserem Wok an
spezieller Chilisauce mit Kaiserschoten, Peperoni
Kirschtomaten, Bambusscheiben und Duftreis ⁴

- SPICY BLACK TIGER PRAWNS
MACAO STYLE** 31,50
Würzige Salzwassergarnelen aus unserem Wok
an leichter Knoblauchsauce mit Keniabohnen
Peperoni, Kaiserschoten, Kirschtomaten
Basilikumblätter und Shiitake-Pilzen, dazu Duftreis ⁴

INDONESIAN CURCUMA CHICKEN FROM OUR WOK	20,80
Marinierte Hühnerbruststreifen in Kurkuma-Kokosnussauce mit Kaiserschoten Shiitake-Pilzen und Peperoni, dazu Duftreis ⁴	

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.



Unser Team berät Sie gerne.

Rice and Noodles - Beilagen -	
SPECIAL FRIED RICE	6,00
Gebratener Reis ⁴	
PAKÉ NOODLES	6,00
Sesam-Eiernudeln	
NOODLES CHINESE STYLE	6,00
Eiernudeln mit Sojakeimlingen im Wok gebraten ⁴	

