



TRADER VIC'S





ENJOY TRADER VIC'S AROUND THE WORLD!

ATLANTA, GEORGIA	THE HILTON ATLANTA
EMERYVILLE, CALIFORNIA	THE EMERYVILLE MARINA
SAN JOSÈ, CALIFORNIA	SAN JOSÈ INTERNATIONAL AIRPORT
BANGKOK, THAILAND	THE BANGKOK MARRIOTT RESORT & SPA
TOKYO, JAPAN	THE NEW OTANI HOTEL
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
DUBAI, U.A.E.	THE HILTON PALM JUMEIRAH
AMMAN, JORDAN	REGENCY PALACE HOTEL
MAHE, SEYCHELLES	THE H RESORT
DOHA, QATAR	HILTON HOTEL WEST
DUBAI, U.A.E.	THE HILTON DUBAI JUMEIRAH





At the end – Zum Schluss

JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM WITH SAGO PEARLS ^g 18,50
Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce und tropischen Früchten ¹

WALNUT ICE CREAM WITH T.V.'S CHOCOLATE SAUCE ^g 19,00
Cremiges Walnusseis mit Trader Vic's Schokoladensauce auf karamellisierter Ananas mit verschiedenen Beeren

VARIATION OF MOCHI ICE CREAM 20,50
Passionsfrucht-Mango und Vanille als Mochi-Eiscreme auf Sagoperlen mit gebackener Litschi

COCONUT ICE CREAM ^g 15,00
Kokosnuss-Eiscreme

SNOW BALL ^g 16,50
Kokosnuss-Eiscreme mit Schokoladensauce

TRADER VIC'S RUM ICE CREAM ^g 18,50
Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pekannuss-Pralinen-Sauce

TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM ^g 18,50
Gemischtes Eis auf fruchtiger Mangosauce mit Kokosnuss-, Schokoladen- und Rumeis, dazu Pekannuss-Pralinen-Sauce

COCONUT ICE CREAM SESAME BALL AND BANANA SPRING ROLL 15,00
Kokosnuss-Eiscreme an Mangosauce mit Sesambällchen und Bananen-Frühlingsrolle ¹

BANANA FRITTERS 14,50
Gebackene Bananen mit Honig-, Zitronen- und Rumsauce, dazu Vanille-Eiscreme

TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE 14,00
„Unser“ Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen

JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE ^g 14,50
Schokoladenmousse mit Jamaika Rum

LEMON SHERBET WITH VODKA ^{l, v} 15,50
Zitronensorbet mit Vodka

AKOLU SHERBET ^{g, l, v} 14,50
Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht, Limonen und Himbeeren

ALOHA MANGO CRÈME BRÛLÉE ^g 18,50
Unsere karamellierte Mango-Crème-Brûlée mit Trader Vic's Rum-Rosinen-Eiscreme

Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

PAPAYA ^{g, l, v} 23,50
Papaya

PINEAPPLE ^{g, l, v} 18,50
Ananas

MANGO ^{g, l, v} 22,50
Mango

STRAWBERRIES ^{g, l, v} 18,50
Erdbeeren

ROYAL TROPICAL FRUIT ^{g, l, v} 28,00
Tropische Früchte auf gestoßenem Eis



Unsere frischen Früchte werden auf gestoßenem Eis serviert.

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

g = glutenfrei l = laktosefrei v = vegan
1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoff / 4 Geschmacksverstärker
- Alle Preise sind Inklusivpreise in € -
Butt/200/01.09.2023



ENJOY TRADER VIC'S

At the beginning – Am Anfang

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

BARBECUED SPARERIBS 17,80
aus dem chinesischen Ofen ^{2/4}

CRAB RANGOON 17,80
Krabbenmousse in knusprigem Teig

TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON ^g 21,50
Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen an gemischtem Salatbouquet mit Thousand-Island Dressing, Heringskaviar und Meerrettich ²

FRIED PRAWNS ^l 25,50
Gebackene Tiger Prawns

PRAWNS MIMOSA 25,50
Tiger Prawns mit unserer Trader Vic's Butter überbacken

CRISPY BAKED WAGYU CUBES ^l 27,50
Knusprig gebackene Wagyu-Würfel mit Pflaumenschaum und Wasabi-Dip

CHO CHO ^l 16,80
Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert zum Selbstzubereiten über dem Hibachifeuer

ALMOND DUCK ^l 23,80
Gebackene Entenfleischwürfel mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce

SALMON STICKS 23,50
Lachsspießchen in Hummer-Koriander-Sauce

DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES ^l 27,50
Kleine Pfefferblätter zum Selbstfüllen mit Shrimps, Lachstatar, klein gehackten Limetten, Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnusssraspeln ¹

CHICKEN WINGS ^l 14,70
Knusprige Hähnchenflügel

HAM AND CHEESE BINGS 17,80
Gebackene Schinken-Käse-Bällchen

TRADER VIC'S PANKO ^l 17,80
Marinierte Rindfleischstreifen mit „Panko“ paniert und frittiert

COSMO TIDBITS 27,50
Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Crab Rangoon, Spareribs, Tiger Prawns und Schweinefleisch mit Sesam ^{2/4}

SESAME CRUSTED TOFU ^{l, v} 13,50
Knusprig gebackener Tofu im Sesam-Panko-Mantel mit süßer Chilisauce

FRIED WON TON ^l 16,50
Gebackene polynesishe Nudeltaschen mit Schwein gefüllt, auf süß-sauer Sauce

THAI SATAY ^{g, l} 16,80
Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken ⁴

SPRING ROLLS ^l 15,80
Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce – Vegetarisch

VEGETABLES TEMPURA ^{l, v} 17,80
Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip ¹

FIVE CHINESE SPOONS ^l 24,50
Würzige Garnelen, gegrillte Jakobsmuschel, gebackener Won Ton, Palmenherzen mit Heringskaviar, grüner Papaya Salat



DIM SUM

Sechs Dim Sum ^l
gefüllt mit Meeresfrüchten im asiatischen Dampfkorbchen mit zweierlei Dip-Saucen. 21,00

g = glutenfrei l = laktosefrei v = vegan





Cream soups and clear broths – Suppen

PEKING SOUP ¹ 16,50	SÄUERLICH-SCHARFE SUPPE mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Krabbenfleisch und Shiitake-Pilzen ⁴	SPICY PRAWN SOUP ^{9,1} 21,50	SÄUERLICH-SCHARFE GARNELENSUPPE mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Limettenblättern und Thai-Koriander ⁴
TOM KHA GAI ^{9,1} 19,50	KOKOSMILCH-HÜHNERSUPPE mit wildem Ingwer, Zitronengras und Champignons ⁴	CREAM SOUP OF LOBSTER WITH SNOWCRAB DUMPLINGS ⁹ 23,50	HUMMERCRÈMESUPPE MIT SCHNEEKRAB- FLEISCHBÄLLCHEN, HUMMERÖL UND KORIAN- DER
WON TON SOUP ¹ 14,20	KLARE HÜHNERBRÜHE MIT GARNELN-SCHWEINEFLEISCH- NUDEL-TASCHEN UND GEMÜSE		

Salads – Salate

GREEN PAPAYA SALAD ^{9,1} 26,50	WÜRZIGER, GRÜNER THAI-PAPAYA-SALAT mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Gurken und Limettensaft ²	HEARTS OF PALM ^{9,1} 16,50	PALMENHERZEN IN THOUSAND-ISLANDS- UND TRADER VIC'S DRESSING AN GEMISCHTEM SALAT BOUQUET UND KIRSCHTOMATEN ⁴ – VEGETARISCH
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS ^{9,1} 32,00	EXOTISCHER MANGO-AVOCADO-SALAT mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtigem Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Salzwassergarnelen	GREEN GODDESS ^{9,1} 18,20	GEMISCHTE BLATTSALATE IN GREEN GODDESS DRESSING MIT HÜHNERBRUSTSTREIFEN
OUR OWN MIXED SALAD ¹ 15,30	GEMISCHTER SALAT „TRADER VIC'S“ mit Javanese Dressing ² – Vegetarisch	CHEF SPECIAL SALAD ^{9,1} 21,80	SALAT VON AVOCADO, TOMATEN, PALMENHERZEN, GEMISCHTEM GRÜNEM SALAT UND CREVETTEN ²

Trader Vic's special salad dressings

- French dressing ^{9,1}
- Wasabi dressing ^{9,1}
- Javanese dressing ^{2,1}
- Green Goddess dressing ^{9,1}
- Thousand-Islands dressing ^{9,1}
- Mango dressing ^{9,1}



Trader Vic's Classics Klassische Trader Vic's Spezialitäten

GRILLED SIAM PRAWNS ^{9,1} 45,00	SALZWASSERGARNELN VOM GRILL mit Kokosmilch, pikanter roter thailändischer Currysauce und Duftreis ⁴	PACIFIC BUTTERFISH FILLET ¹ 32,50	GEGRILLTER BUTTERFISCH IN EINER WÜRZIGEN KARAMELLISIERTEN INGWER-SOJA-SAUCE ² mit Brokkoli, Kaiserschoten, Kirschtomaten und roter Paprika aus dem Wok, dazu Duftreis ⁴
SCALLOPS AND PRAWNS SAN FRANCISCO 47,00	JAKOBSMUSCHELN UND SALZWASSERGARNELN IN WEIßWEIN-NOILLY PRAT-CRÈMESAUCE MIT CROUTONS UND DUFTREIS ⁴	MIXED GRILL 44,00	RINDER-, KALBS- UND SCHWEINEMEDAILLONS, LAMMKOTELETT UND SPECK VOM GRILL MIT MADAGASKAR-PFEFFERBUTTER, SAUCE BÉARNAISE UND SÜßKARTOFFELPOMMES
GRILLED MIXED SEAFOOD 52,50	GEGRILLTER MEERESFRÜCHTEMIX MIT SALZWASSERGARNELN, JAKOBSMUSCHELN, LACHS, WEIßEM HEILBUTT UND GEBRAATENEM REIS MIT CREVETTEN, DAZU EINE HUMMERSAUCE ⁴	TRADER VIC'S VEGETABLES PLATE . . . 24,50	MIT SPINAT GEFÜLLTE TOMATEN AUF KOKOS-CURRY-SAUCE MIT BROCCOLI TEMPURA, GEBACKENEM TOFU, KAISERSCHOTEN UND KAROTTEN, DAZU GEBRAATENER REIS ⁴ – vegetarisch
PRAWNS PIRI PIRI ¹ 43,00	SALZWASSERGARNELN IN CHILIÖL UND EINER WÜRZIGEN ZWIEBEL-PAPRIKA-PEPERONI-SAUCE GEBRAATEN, DAZU DUFTREIS ⁴ – scharf –	WAIKIKI SCALLOPS AND IBERICO FILLET 47,50	GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN, IBERICO FILETS AN KARAMELLISIERTEM INGWER, ZITRONENGAS UND SOJASAUCE MIT BLATTSPINAT, SOWIE GEBRAATENEM REIS ⁴
GRILLED SCALLOPS ⁹ 47,50	JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL MIT EINER WÜRZIGEN INDONESISCHEN ZITRONENGAS-INGWERSAUCE, PAK CHOI UND DUFTREIS ⁴		

FILLET OF SOLE TRADER VIC'S STYLE 67,00	Gebratene Seezungenfilets mit Crevetten in Hummersauce und Butterkartoffeln
SURF & TURF TRADER VIC'S STYLE ¹ 48,00	Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf würzigem Wok-Gemüse, dazu gebratener Reis ⁴



Typical Trader Vic's Curry Dishes – Curry Gerichte

CALCUTTA CURRIES

Unsere würzige Curry-Mischung mit Trader Vic's Sambals.

LAMB CURRY ^{g, l} 42,50
Curry mit Lamm ⁴

THAI CURRIES

Zubereitet mit den traditionellen Currymischungen aus Thailand.

WOK VEGETABLES
IN RED THAI CURRY ^{g, l} 27,50
Wok Gemüse in rotem Thai Curry,
dazu servieren wir Duftreis ⁴ – Vegan bestellbar

MEDIUM HOT THAI
CHICKEN CURRY ^{g, l} 29,50
Rotes Thai Curry mit Hähnchen,
Kokosmilch, Bambussprossen
und Thai Basilikum, dazu servieren wir Duftreis ⁴

BLACK TIGER PRAWNS IN HOT
THAI YELLOW CURRY ^{g, l} 39,50
Tiger Prawns aus dem Wok in
pikantem gelbem Thai Curry mit Baby Mais,
weißen Auberginen, Keniabohnen,
scharfem 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 ^{g, l} 29,50
Thailändisches Massaman Curry mit Hühnerbrust,
Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel und
gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis ⁴

MASSAMAN CURRY
WITH PACIFIC BUTTERFISH ^{g, l} 31,50
Thailändisches Massaman Curry mit gegrilltem
Butterfisch, Kaiserschoten, Karotten, Kartoffelwürfel
und gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis ⁴



Specialties from our Chinese oven Spezialitäten aus unserem chinesischem Ofen

BARBECUED SALMON 46,50
An Buchenholz heiß geräuchertes
Lachssteak mit Sauce Béarnaise
und Kapern, dazu Butterkartoffeln

BARBECUED FILLET OF
IBERICO PORK 39,50
Iberico Schweinefilet an Buchenholz heiß
geräuchert mit grüner Pfeffersauce, knackigen
Kaiserschoten, Kirschtomaten und Duftreis ⁴

BARBECUED FILLET MIGNON 52,00
Rinderfiletsteak vom Charolais-Rind an Rotwein
Demi Glace mit Madagaskar-Pfefferbutter und
hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED RIB EYE STEAK 46,00
Würziges Entrecôte an Rotwein Demi Glace
mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und
hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED CHATEAUBRIAND
„FOR TWO“ pro Person 68,00
Doppeltes Rinderfilet mit
Sauce Béarnaise, Grilltomaten
und Süßkartoffelpommes „für Zwei“

INDONESIAN LAMB ROAST 57,50
Marinierter Lammrücken mit Mango Chutney
und gebratenen Singapore Noodles

BARBECUED VEAL CHOP 38,50
Kalbskotelett in unserem chinesischem Ofen gegrillt,
mit Madagaskar-Pfefferbutter gratiniert, knackigem
Wokgemüse und gebackenen
Süßkartoffelecken

BARBECUED CHICKEN BREAST
HAWAIIAN 36,00
Saftige Maishähnchenbrust aus dem
chinesischen Ofen in Pflaumensauce
mit Banane, Ananas und Duftreis ^{1/4}

BREAST OF BARBECUED DUCK 39,50
Entenbrust mit polynesischen Gewürzen, Ananas,
Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin ¹

BARBECUED
SUCKLING PIG pro Person 62,00
(ab 14 Personen)
Die große hawaiianische Spezialität!
Ganzes Spanferkel aus dem chinesischen
Ofen mit gebratener Banane und Ananas,
Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse.
Vier Werktage Vorbestellung erbeten. ^{1/2}



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis ⁴.

Fresh from the garden – Frisch vom Garten

BEAN SPROUTS & TOFU ^{l, v} 13,80
Würzige Sojakeimlinge mit Frühlingszwiebeln und Tofu ⁴

CHINESE MIXED MUSHROOMS ^{l, v} 15,40
Shiitake-, Austern-, Baumpilze und Champignons mit
chinesischen Gewürzen aus dem Wok ⁴

CHINESE WOK VEGETABLES ^{l, v} 14,30
Gemüse der Saison aus unserem Wok ⁴





TRADER VIC'S SPECIALS

Spezialitäten aus unserem Wok

- BAH - MEE „MALAYAN“¹ 29,50
Hühnerbrust, Tiger Prawns, Crevetten, Sojasprossen und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen⁴
- VEGETARIAN BAH - MEE¹ 23,50
Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse und indonesischen Gewürzen⁴
- CHICKEN WITH PINEAPPLE^{9,1} 29,50
Hühnerbrust in einer leichten süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien, Ananaswürfeln und Gemüserauten⁴
- CASHEW CHICKEN¹ 29,50
Hühnerbrust mit Pilzen, Bambussprossen, Wasserkastanien, Sellerie und Cashewkernen⁴
- THAI CHILI CHICKEN¹ 27,00
Würzige Hühnerbrustscheiben in einer leichten Knoblauchsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Kaiserschoten, Baumpilzen, Paprika und Bambusscheiben, dazu servieren wir Duftreis⁴

- FUJI BEEF¹ 36,00
Rindfleisch mit schwarzen Pilzen, chinesischem Gemüse und knusprigen Reismudeln⁴
- SZECHUAN BEEF FILLET¹ 49,50
Mariniertes Rinderfilet mit chinesischen Gewürzen, Kaiserschoten, Bambussprossen, Shiitake-Pilzen und Szechuan-Sauce⁴
- PEPPER BEEF¹ 34,50
Pikantes Rindfleisch mit Paprikagemüse⁴

- SWEET AND SOUR PORK¹ 28,00
Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika und Staudensellerie, dazu Duftreis⁴
- SWEET AND SOUR PRAWNS¹ 39,50
Gebackene Tiger Prawns in süß-sauer Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien, Ananas, Paprika und Lyches, dazu Duftreis⁴
- SINGAPORE NOODLES WITH SHRIMPS¹ 29,50
Reismudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen, Kaiserschoten, Sojakeimlingen, Karotten und Ei wie sie in Singapur zubereitet werden⁴

- SPICY BLACK TIGER PRAWNS MACAO STYLE¹ 39,50
Würzige Tiger Prawns aus unserem Wok an leichter Knoblauchsauce mit Keniabohnen, Peperoni, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Basilikumblättern und Shiitake-Pilzen, dazu Duftreis⁴
- CHILI PRAWNS¹ 38,50
Tiger Prawns aus unserem Wok an spezieller Chilisauce mit Kaiserschoten, Peperoni, Kirschtomaten und Bambusscheiben, dazu Duftreis⁴

CHEF'S SPEZIAL

- MANGO-CHILI-DUCK FROM THE WOK¹ 34,00
Sautierte Barbarie-Entenbrustscheiben aus unserem Wok mit Mango, Kaiserschoten, roter Peperoni, Cashewnüssen und Bambusscheiben, dazu Duftreis⁴
- WALNUT CHICKEN HUNAN STYLE¹ 29,50
Ausgebackene Hühnerbruststreifen aus unserem Wok an Hoisin Sauce mit Ingwer, Walnüssen, Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Bambus und Duftreis⁴
- MONGOLIAN LAMB¹ 45,00
Lammrückenscheiben mit Cashewkernen, Bambuswürfeln und Champignons in Hoisin Sauce²

BREAST OF PEACH BLOSSOM DUCK ¹ 58,50 Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut und polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis ^{2/4}
CHICKEN BREAST TERI YAKI ¹ 36,00 Gegrillte Hähnchenbrust in Teri Yaki Sauce mit Duftreis ⁴
CRISPY SHANGHAI SWEET AND SOUR DUCK ¹ 39,50 Knusprige Ente mit süß-saurem Shanghai Gemüse und Duftreis ⁴

MIXED MEAT SPECIAL ¹ 39,50 Tiger Prawns, Rinderfiletscheiben, Barbarieenten- und Hühnerbruststreifen mit buntem Gemüse und Nudeln mit Sojakeimlingen
--

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.

Rice and Noodles - Beilagen -	
SPECIAL FRIED RICE ^{9,1} 9,00 Gebratener Reis ⁴	
PAKÉ NOODLES 8,50 Sesam-Eiernudeln	
NOODLES CHINESE STYLE ¹ 8,50 Eiernudeln mit Sojakeimlingen im Wok gebraten ⁴	



Unser Team berät Sie gerne.