

Tidbits and Finger Food

Die Tidbits werden traditionell mit den Fingern gegessen und geteilt.
Wir servieren dazu unsere eigene authentische Trader Vic's Table- und
Chinesische Senfsoße...Guten Appetit

Cosmo Tidbits 15.00

Barbecue Spare Ribs, Crab Rangoon, Riesengarnelen
und Schweinefleisch mit Sesam

Crab Rangoon 9.00

Königskrebsmousse im knusprigen Won Ton Teig

Crispy Prawns 15.00

Knusprig gebackene Riesengarnelen in einer Panko Panade

Jalapeno Cheese Balls 7.00

Würzige gebackene Käseballchen mit Koriander und Jalapeno Chillies

Fragrant Spiced Chicken Wings 7.00

Exotisch marinierte Hühnerflügel

BBQ Spare Ribs 9.00

Zarte Barbecue Spare Ribs aus unserem Chinesischen Ofen

Beef Cho Cho 8.00

Gebeiztes Rindfleisch mit Hibachifeuer am Tisch zum „Grillen“

Trader Vic's Egg Roll 7.00

Unsere Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerbrust-, Schinken- und Gemüse Juliennes

Almond Duck 9.00

Glasierte Entenwürfel mit Pflaumensauce und Mandelsplittern

Popeiha 6.50

Vegetarische Frühlingsrolle

Piri Piri Prawns 15.00

Riesengarnelen und Chili Joghurt Sauce mit Hibachi Feuer am Tisch zum „grillen“

Starters

Fine de Claires Oysters 13.50

Ein halbes Dutzend frische Austern serviert mit Schalottenrotweinessig
und Sahnemeerrettich

Traditionelles thailändisches Fingerfood (für zwei): 14.00

Thailändische Pfeffer Blätter zum selbst rollen mit: Thunfisch, Hähnchen, scharfer Fisch Paste,
Limetten, Kokosnuss, rote Zwiebeln und Ingwer

Grilled Prawns à la Plancha 15.00

Riesengarnelen à la Plancha mit Knoblauch und Korianderbutter

Ahi Tuna Poke 13.50

Zartes Thunfischfilet Tartar mit einer Tomaten, Koriander Vinaigrette

Trader Vic's Caesar Salad 8.50

Am Tisch zubereiteter Roma Salat mit Ei, Sardellen, Parmesan und Croutons

Trader Vic's Salad 7.00

Gemischter Salat mit Palmenherzen und Javanese Dressing

Cosmo Salad 9.50

Salat von Artischocken, Sellerie und Champignons mit Senfdressing

Dim Sum 10.00

Verschiedene Dim Sums im Asiatischen Dampfkorbchen mit zweierlei Dip Saucen

Soups

Tom Yaam Goong 8.00

Scharfe Thaisuppe mit Riesengarnele, Zitronengras und Shiitake Pilzen

Won Ton Soup 8.00

Klare Hühnerbrühe mit Schweinefleisch gefüllten Won Ton Nudeltaschen

Peking Soup 7.50

Sauer- scharfe Suppe mit Geflügelbruststreifen, Glasnudeln und Chinesischen Pilzen

Trader Vic's Traditions

Mixed Seafood Parillada 23.50

Variation von gegrillten Meeresfrüchten mit Kartoffelpüree auf einem Spinatbett und sahniger Safransoße

Prawns San Francisco 23.00

Riesengarnelen mit Duftreis, Blattspinat und Parmesan Croutons in einer cremigen Weissweinsauce

Pink Peppercorn crusted Filet of Tuna 24.00

Thunfischfilet im Pfefferkorn Mantel mit Kartoffelpüree und Chinesischem Gemüse

Peach Blossom Duck 22.00

Knusprige Entenbrust mit gebratenem Reis, Chinesischem Gemüse und einer asiatischen Pfirsichsauce

Pan Seared Scallops 22.50

Gebratene Jacobsmuscheln auf geschmortem Püree mit Madeira Demi glace

Filet Tips of Beef Malayan 20.00

Rinderfiletspitzen mit Sesamnudeln und Spargelspitzen in einer leichten Curryrahmsauce

Teriyaki New York Steak 21.00

Entrecôte mit Annakartoffeln, Chinesischem Gemüse, und Japanischer Teriyakisauce

Grilled Pike-Perch Filet 25.00

Gegrilltes Zanderfilet auf Tempura julienne Gemüse mit Rougail Sauce

Paper Thin Filet of Beef "flambée" 21.00

Dünne Rinderfiletscheiben mit gebratenem Reis, Chinesischem Gemüse in einer würzigen Senfsauce am Tisch flambiert

Vegetarian Entrees of Special Vegetables 15.50

Artischockenboden mit Cremespinnat und Hollandaisesauce, Kaiserschoten mit schwarzen Pilzen, Grilltomate, Sesamnudeln und Marktgemüse

From Our Chinese Wood Fired Oven

Die gesunde und Cholesterinfreie Zubereitung im chinesischen Holzofen ist eine Tradition die bis zur Han Dynastie (206 v. Chr. bis 20 n. Chr.) zurückverfolgt werden kann.

Die Hitze und der Rauch, werden durch das Anfeuern mit Eichen, Buchen oder Fruchtholz erzielt.

Das Fleisch, Fisch oder Geflügel wird schonend an Haken im Ofen gegart und die Köstlichkeiten nehmen einen unverwechselbaren und einmaligen Geschmack an.

Filet of Sea Bream 22.50

Marinierter Dorade mit sautierten Kartoffeln, Fenchel und einer Shalotten Butter Soße

Scottish King Salmon 20.00

(BBQ Königs Lachsfilet mit Asiatische Reistorte und einer Limonengrass Butter Sauce)

Barbecued Duck Breast 21.50

Marinierte Entenbrust mit Wildreis und Chinesischem Gemüse an einer tropischer Fruchtsauce

Indonesian Rack of Lamb 25.00

Lamm Karree auf indonesische Art mit Curryreisnudeln, Chinesischem Gemüse, gegrillter Ananas und Erdnussbutter

Beef Filet Mignon 23.50

Rinderfiletsteak mit Annakartoffeln, grünen Bohnen und Choronsoße

New York Steak Malagazy 20.50

Gegrilltes und glasiertes Entrecôte mit Kartoffelpüree, Chinesischem Gemüse und einer Malagazybutter mit grünem Pfeffer

Chateaubriand (for two) 49.50

Doppeltes Rinderfilet mit Annakartoffeln, grünen Bohnen und Sauce Béarnaise (für zwei)

Vegetables, Rice and Potato Dishes

Hier haben Sie die Möglichkeit noch zusätzliche Beilagen zu bestellen:

Mashed Potatoes 4.00

Kartoffelpüree

Pake noodles sesame seeds 4.50

Gebratene Sesamnudeln

Sauteed Leaf Spinach 5.00

Sautierter Blattspinat

Asparagus Chinese Style 7.50

Grüner Spargel aus dem Wok

Artichoke Spinach 8.00

Artichoke gefüllt mit Cremespinat

Asparagus with hollandaise Sauce 8.50

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Vegetable fried Rice 5.50

Gebratener Reis mit Gemüse

Special Fried Rice with Pork 6.50

Gebratener Reis mit Schweinefleisch

Chinese Vegetables 5.00

Saisonales Gemüse aus dem Wok

Snowpeas and Black Mushrooms 5.65

Kaiserschoten und Chinesischen Pilzen

Pake and Wok Dishes

Steamed Sea Bream 23.50

Gedämpfte Dorade kantonesische Art mit Ingwer,
Frühlingszwiebeln und Soyasoße

Szechuan Chilli Prawns 22.50

Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch und Chilli

Crispy Duck 20.00

Knusprige Ente mit Chinesischen Crêpes, Frühlingszwiebeln
und Gurkenjulienne, dazu Hoisin-Pflaumen Soße

Hunan Scallops 23.00

Jacobosmuscheln mit schwarzen Pilzen, Bok Choy, und roten Paprika

Ginger Beef 20.00

Filetscheiben vom Rind in einer Chinesischen Soße mit Ingwer

Sweet and Sour Pork 15.00

Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas, Zwiebeln und bunter Paprika

Mongolian Lamb 19.00

Lammrückenfilet mit Erbsenschoten, Bambussprossen und Cashew-Nüssen
in einer süßlich scharfen Soße

Kung Pao Chicken 17.00

Hühnerwürfel mit Cahew Nüssen und Sellerie in einer scharfen Soße

(Zu allen Orientalischen Gerichten servieren wir Duftreis.)

Trader Vic's Noodles & Mein

**Nudeln stammen ursprünglich aus China. Wir verdanken es dem
Entdecker Marco Polo das er die Welt mit diesem
Phänomen bereichert hat.**

Singapore Noodles 14.00

Feine Reismudeln mit Hühnerbrust, Crevetten und leichten Curry Aromen

Chicken Chow Mein 15.00

Hühnerbruststreifen mit Chinesischem Gemüse und Eiernudeln

Vegetarian Singapore Noodles 11.50

Feine Reismudeln mit Chinesischem Gemüse und leichten Curry Aromen

Trader Vic's Curries

Eine Auswahl zwischen drei Curries

TraderVic's Calcutta Curry, gut gewürzt und scharf, oder

***Trader Vic's Susu**, in einer milden cremigen Currysoße.

Dazu servieren wir Kokosnussflocken, Tomatenwürfel, Pinienkerne, Rosinen, Gurkenwürfel, Bananen und Trader
Vic's Chutney,

Oder

Thai Red Curry, sehr scharfes Curry mit Zitronengras

***Chicken 15.50 Lamb 17.00 Beef 21.00 *Prawns 23.00 *Vegetable 11.00**

***Hühnercurry Lammcurry Rindercurry *Riesengamelencurry *Gemüsecurry**

Zu allen Curries servieren wir Dufteis.

*** Mit Sternen gekennzeichneten Gerichten werden nur als Susu Curry Gerichte angeboten.**