

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**

Communal appetizers traditionally shared and eaten with your fingers.
Served with our authentic Trader Vic's table sauce and hot mustard.

Cosmo Tidbits 14.50

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

Crab Rangoon 8.50

Königskrebs Mousse im knusprigen Won Ton Teig

Crispy Prawns 14.50

Golden gebackene Riesengarnelen

Jalapeno Cheese Balls 6.50

Würzige gebackene Käsebällchen mit Koriander und Jalapeno Chillies

Fragrant Spiced Chicken Wings 6.50

Exotisch marinierte Hühnerflügel

BBQ Spare Ribs 8.50

Zarte Barbecue Spare Ribs aus unserem Chinesischen Ofen

Beef Cho Cho 7.50

Gebeiztes Rindfleisch mit Hibachi Feuer am Tisch zum „Grillen“

Trader Vic's Egg Roll 6.50

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

Almond Duck 8.50

Glasierte Entenwürfel mit Pflaumensauce und Mandelsplittern

Popeiha 6.00

Vegetarische Frühlingsrolle

Piri Piri Prawns 14.50

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

Starters

Fines de Claire Oysters 13.00

Ein halbes Dutzend frische Austern serviert mit Schalottenrotweinessig
und Sahnemeerrettich

Tartar of Tuna and Salmon with Yam 12.50

Thunfisch- und Lachstartar auf knusprigen Yamblättern

Grilled Prawns a la Plancha 14.50

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Korianderbutter

Seared Tuna Inaka-Ya 12.50

Zarte Tunfischfiletscheiben mit Asiatischer Ingwersoße, Koriander und Frühlingszwiebeln

Trader Vic's Caesar Salad 8.00

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

Trader Vic's Salad 6.50

Gemischter Salat mit Palmenherzen und Javanese Dressing

Cosmo Salad 9.00

Salat von Artischocken, Sellerie und Champignons mit Senfdressing

Dim Sum 9.50

Verschiedene Dim Sums im Asiatischen Dampfkörbchen mit zweierlei Dip Saucen

Soups

Bongo Bongo Soup 8.00

Glasierte Crèmesuppe mit pürierten Austern und Spinat

Tom Yaam Goong 7.50

Scharfe Thaisuppe mit Riesengarnelen, Zitronengras und Shiitake Pilzen

Won Ton Soup 7.50

Klare Hühnerbrühe mit Schweinefleisch gefüllten Won Ton Nudeltaschen

Peking Soup 7.00

Sauer- scharfe Suppe mit Geflügelbruststreifen, Glasnudeln und Chinesischen Pilzen

Trader Vic's Traditions

Mixed Seafood Parillada 22.50

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

Fishermanns Spaghetti "flambée" 22.50

Spaghetti mit Meeresfrüchten am Tisch flambiert

Prawns San Francisco 22.00

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

Pink Peppercorn crusted Filet of Tuna 23.00

Thunfischfilet im Pfefferkorn Mantel mit Kartoffelpüree und Chinesischem Gemüse

Peach Blossom Duck 21.00

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

Escalopines of Veal Morel 24.00

Scalopine vom Milchkalb mit Sesamnudeln an einer Portwein-Morchelrahmsauce

Chicken Breast Teri Yaki 20.00

Hähnchenbrust mit Duftreis und Chinesischem Gemüse in einer Teri Yaki Sauce

Filet Tips of Beef Malayan 19.50

Rinderfiletspitzen mit Sesamnudeln und Spargelspitzen in einer leichten Curryrahmsauce

Teriyaki New York Steak 20.00

Entrecôte mit Annakartoffeln, Chinesischem Gemüse, und Japanischer Teriyakisauce

Lemon Butter Veal 22.50

Zartes Milchkalb mit Sesamnudeln, Blattspinat und einer Zitronen- Buttersauce

Paper Thin Filet of Beef "flambée" 20.00

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

Crispy Duck 19.50

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

Vegetarian Entrees of special Vegetables 15.00

Artischockenboden mit Cremespinat 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.

The healthy and cholesterol free cooking in the wood fired Chinese oven can be traced back to the Han dynasty (206 B.C. to A.D.20).

The heating source, natural smoke and heat, is derived from split oak or seasoned wood.

The meat, fowl or fresh seafood are suspended from hooks and the delicacies are slowly cooked from the woods, producing a unique and original flavour.

Barbecued Sea Bream 22.00

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

Salmon Supreme 20.00

Lachsfilet mit sautierten Kartoffeln, Saisongemüse, Shiitake Pilzen
und Balsamico Vinaigrette

Barbecued Duck Breast 21.00

Marinierte Entenbrust mit Wildreis und Chinesischem Gemüse
an einer tropischer Fruchtsauce

Indonesian Rack of Lamb 24.50

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

Beef Filet Mignon 23.00

Rinderfiletsteak mit Annakartoffeln, grünen Bohnen und Choronsoße

New York Steak Malagazy 20.00

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

Pork Chop Hawaiian 19.50

Schweinekotlett mit Kartoffelpüree
und einer Maui-Zwiebel-Marmelade

Chateaubriand (for two) 48.00

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 3.50

Kartoffelpüree

Pake noodles sesame seeds 4.00

Gebratene Sesamnudeln

Sauteed Leaf Spinach 4.50

Sautierter Blattspinat

Asparagus Chinese Style 7.00

Grüner Spargel aus dem Wok

Artichoke Spinach 7.50

Artichoke gefüllt mit Cremespinat

Asparagus with hollandaise Sauce 8.00

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Vegetable fried Rice 5.00

Gebratener Reis mit Gemüse

Special Fried Rice with Pork 6.00

Gebratener Reis mit Schweinefleisch

Chinese Vegetables 4.50

Saisonales Gemüse aus dem Wok

Snowpeas and Black Mushrooms 5.50

Kaiserschoten und Chinesischen Pilzen

Oriental Dishes From Our Woks

Steamed Sea Bream Cantonese Style 22.00

Gedämpfte Dorade kantonesische Art mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Soyasoße

Szechuan Chilli Prawns 22.00

Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch und Chili

Steamed Salmon Cantonese Style 22.00

Gedömpfter Lachs kantonesische Art mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Soyasoße

Ginger Beef 19.50

Filetscheiben vom Rind in einer Chinesischen Soße mit Ingwer

Sweet and Sour Pork 14.50

Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas, Zwiebeln und bunter Paprika

Mongolian Lamb 18.50

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

Hawaiian Chicken 16.50

Gewürfelte Hühnerbrust mit Wasserkastanien und Ananaswürfeln

Kung Pao Chicken 16.50

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.

Pasta originated from the early years in China. The credit is to be given to the world explorer Marco Polo who introduced the world to the phenomenon.

Singapore Noodles 13.50

Feine Reismudeln mit Hühnerbrust, Crevetten und leichten Curry Aromen

Chicken Chow Mein 14.50

Hühnerbruststreifen mit Chinesischem Gemüse und Eiernudeln

Vegetarian Singapore Noodles 11.00

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,
gemacht aus Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Äpfel, Paprika, Karotten und unserem
hausgemachten Currypulver. Dazu servieren wir Kokosnussflocken, Tomatenwürfel,
Pinienkerne, Rosinen, Gurkenwürfel, Bananen und
Trader Vic's Chutney,
oder

Thai Red Curry, sehr scharfes Curry mit Zitronengras

***Chicken 15.00 Lamb 16.50 Beef 20.00 *Prawns 22.50 *Vegetable 10.50**

*Hühnercurry Lammcurry Rindercurry *Riesengarnelencurry *Gemüsecurry

Zu allen Curries servieren wir Duftreis.

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