

LES SALADES, LES ENTREES ET LES SOUPES

Ceviche vom Hamachi | Süßkartoffel
Brombeere | Avocado | Tigermilch Vinaigrette
*Ceviche of Hamachi | Sweet Potato
Blackberry | Avocado | Tigermilk Vinaigrette*
21€

Pulpo | Sauerkraut | Tapioka | Lardo | Paprika
Octopus | Sauerkraut | Tapioka | Lardo | Peppers
21€

Krustentierschaumsuppe | Sellerie | Kartoffel
Bisque of Crustacean | Cellery | Potato
16€

Ceasar Salat | Parmesan | Croûtons | Dressing
*Ceasar Salad | Parmesan Cheese | Croûtons
Ceasar Dressing* **14€**

Mit Maispoularde | *With Corn Fed Chicken* **23€**
Mit Garnele | *With Prawns* **24€**

Délice Spécial


Bayoner Schinken von der Berkemaschine
Brioche | Saure Gurken
*Bayone Ham from the Berkel Slicer
Brioche | Gherkins*
14€

LES DESSERTS

Crème brûlée | Weißes Schokoladeneis | Honighippe
*Crème brûlée | White Chocolate Ice-Cream
Honey Biscuits*
12€

Roquefort | Schwarze Nüsse | Trauben | Minze
Roquefort | Black Nuts | Grapes | Mint
12€

Mango | Ananas | Kokos 
Mango | Pineapple | Coconut
12€

Schokolade | Beeren 
Chocolate | Berrys
12€

VÉGÉTALIEN

Pflanzliches Tatar | Gemüse Chips | Trüffel
Schnittlauch
*Plant Based Tatar | Vegetable
Crisps | Trueffle | Chives*
14€

Bete | Zitrone | Roggen Chip
Geräucherter Soja Joghurt
*Beetroot | Lemon | Rye Chip
Smoked Soy Yoghurt*
14€

Kräuterseitlinge | Erdnüsse | Teriyaki
King Oyster Mushrooms | Peanuts | Teriyaki
14€

Pilzconsommé | Pilzravioli
Mushroom consommé | Mushroom ravioli
14€

Aubergine | Polenta | Quinoa | Cashewcreme
Eggplant | Polenta | Quinoa | Cashewcreme
26€

Puy Linsen Krokette | Rahmlauch
Geräucherter Tofu
*Puy Lentil Croquette | Creamy Leek
Smoked Tofu*
28€

Sofitel classics

Rindertatar | Pommerysenf Eis | Räuchereigelb
Schwarzbrot
*Beef Tatar | Pommery Mustard Ice Cream | Smoked
Eggyolk | Schwarzbrot*
24€

Rinderfilet vom Charolais Rind 200g oder Rumpsteak
300g | Tomate | Kräuter | Kartoffel | Waldpilze
*Filet of Charolais Beef 200g or Rumpsteak 300g
Tomato | Herbs | Potato | Wild Mushromms*
42€

PLAT DE RESISTANCE

Saibling | Kartoffel-Gurken Risotto
Meerrettich | Radieschen
*Char | Potato-Cucumber Risotto
Horseradish | Radish*
32€

Loup de Mer | Ingwer Spinat |
Krustentierjus | Sellerie
*Loup de Mer | Ginger Spinach
Crustacean | Cellery*
35€

Kikok Huhn | Champagnerkraut
Trauben | Brokkolini | Rosinen-
Kaperncreme
*Kikok Chicken | Champagne kraut
Grapes | Broccolini | Raisin-Caper creme*
24€

Le Menu
digital



 Vegan

*Dis moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.
Tell me what you eat and I will tell you what you are.*



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

WEISSWEIN / WHITE WINE

DEUTSCHLAND / GERMANY

	0.375l	0.75l	1.5l
MOSEL			
2017 Markus Molitor „Riesling Schiefersteil“, Wehlen			45
2016 Weingut Van Volxem, „Rotschiefer Riesling“, Wiltingen an der Saar			51
<input type="radio"/> 2016 Markus Molitor „Pinot Blanc Einstern“, Wehlen			48
RHEINGAU			
2018 Weingut Leitz „Riesling Eins-Zwei-Dry“ Rüdeshheim am Rhein	25	38	
RHEINHESSEN			
2017 Kühling – Gillot „Scheurebe“, Qvinterra, Bodenheim			42
PFALZ			
2018 Dr. Bürklin-Wolf „Riesling“, Wachenheim			39
2013 Weingut Münzberg „Weißer Burgunder Schlangenfiff“ GG, Godramstein			74
NAHE			
2015 Schlossgut Diel, „Dorsheim Riesling“, Rummelsheim			48
SACHSEN			
<input type="radio"/> 2018 Schloss Proschwitz Elbling			46

ITALIEN / ITALY

	0.375l	0.75l	1.5l
TRENTINO SÜDTIROL / TRENTINO ALTO ADIGE			
2018 Elena Walch, Tramin			44
2018 Elena Walch, Tramin			42
VENETIEN / VENETIA			
2018 Attems „Pinot Grigio“, Friaul Julisch			40
TOSKANA / TOSCANANA			
2017 Marchesi de Frescobaldi, Pomino Bianco Riserva, Rufina			86
2014 Monteverro, Chardonnay, Capalbio			210
UMBRIEN			
2018 Arnaldo Caprai, „Crecante Colli Martani“, Montefalco			39
SARDINIEN			
2018 Tenuta Sella & Mosca „Abidoru“ Vermentino de Sardegna			35
PIEMONTE			
<input type="radio"/> 2018 / 2020 La Rocca Gavi DOCG, Coppo			45

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

	0.375l	0.75l	1.5l
<input type="radio"/> PERRIER - JOUËT			
N.V. Grand Brut	78	129	230
N.V. Grand Brut 3.0l Magnum			790
2007 „Belle Epoque“ Brut		329	
2000 „Belle Epoque Blanc de Blancs“		790	
N.V. „Blason Rosé“		185	
2004 „Belle Epoque“ Rosé		760	
LOUIS ROEDERER, RHEIMS			
N.V. Brut	74	135	260
2007 „Cristal“ Brut		395	
2011 Brut Rosé		195	
<input type="radio"/> RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS			
N.V. „Blanc de Blancs“		175	320
N.V. Ruinart Rosé		179	420
VEUVE CLICQUOT			
2008 Vintage Brut		145	
2004 „La Grande Dame“		355	
2008 Vintage Rosé		190	
DOM PÉRIGNON, RHEIMS			
2008 Brut		399	
LAURENT - PERRIER			
N.V. Brut Rosé		239	
GOSSET			
N.V. Rosé Brut		150	

APERITIF

CULETTO LILLET	9.90
Lillet Blanc, white wine, soda, cucumber	
APEROL SPRITZ	12
Prosecco, Aperol, Soda	
CLASSIC NEGRONI	14
Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari	
FRENCH 75	19.50
Tanqueray Gin, Cointreau, lemon juice, champagne	

SOMMELIERS EMPFEHLUNG / SOMMELIER RECOMMENDATION

Weinbegleitung

...gerne beraten wir Sie mit begleitenden Weinen zu Ihrem Menü.
we would be glad to give you advices regarding accompanied wines for your menu.

OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS

WEISSWEIN / WHITE WINE

	0.1l	0.75l
2015 Saar Riesling Wehlen, Mosel, Deutschland / Germany	7.50	45
2018 Mandrarossa Urta di Mare „Sauvignon Blanc“ Menfi, Sizilien, Italien / Italy	7.00	46
2017 Domaine Vincent Girardin Bourgogne Blanc „Vieilles Vignes“ Burgund, Frankreich / France	8	48
2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Grüner Veltliner Königsbrunn, Wagram Österreich / Austria	8.50	52

ROTWEIN / RED WINE

	0.1l	0.75l
2016 Château Le Gardera Bordeaux Supérieur AOC Bordeaux, Frankreich / France	7	41
2017 Franz Keller „Oberbergener Bassgeige“ Spätburgunder Erste Lage Baden, Deutschland / Germany	9	62
2016 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc, Frankreich / France	8	48
2016 Chianti Rufina Nipozzano Riserva, Marchesi de Frescobaldi, Toskana, Italien / Italy	8.50	54

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	0.1l	0.75l
2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Königsbrunn, Wagram, Österreich/Austria	8.50	52

SÜSSWEIN / SWEET WINE

	0.05l	0.375l
2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac Dordogne-Périgord-France	9.00	62

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE BY GLASS

	0.1l	0.75l
PERRIER - JOUËT		
Grand Brut	17.50	129
Blason Rosé	27	185
VEUVE CLICQUOT		
2012 Vintage Brut	21	145
2008 Vintage Rosé	27	190

FRANKREICH / FRANCE

	0.375l	0.75l	1.5l
LOIRE			
2018 Domaine Michel Thomas Sancerre Blanc	33	58	
2018 Château de Sancerre „Sauvignon Blanc“		64	
2016 Clau de Nell « Chenin blanc », Ambillou-Château			99
<input type="radio"/> BURGUND / BOUJOLAIS			
2016 Domaine Paul Pillot, Bourgogne Aligoté, Chassagne-Montrachet			49
2018 Domiane Drohin Vaudon, Chablis Réserve de Vaudon			74
2017 Château de Fuissé, Pouilly Fuissé „Tete de Cru“			82
2015 Domaine Vincent Girardin « Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot »			198

LANGEDOC ROUSSILLON			
2017 Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu, Côtes Catalanes, Maury			98

PROVENCE			
2017 Domaines Ott Cru Classé „Clos Mirelle“, La Lonaie – les Maures			86

JURA			
2017 Domaine du Pélican, «Chardonnay Arbois», Montigny-lès-Arsoires			96

BORDEAUX			
2016 Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte, Graves AOC			48

2016 Château Ferrande Blanc, Membre de l'Union des Grands Crus			84
---	--	--	-----------

ÖSTERREICH / AUSTRIA

	0.375l	0.75l	1.5l
STEIERMARK			
2017 Weingut Wohlmuth „Sauvignon Blanc Klassik“, Kitzeck im Sausal			42
2017 Tement Steinbach, Erste STK Lage, Gelber Muskateller, Berghausen			69
BURGENLAND			
2017 Weingut Kollwenz-Römerhof, „Sauvignon Blanc Steinmühle“, Großhöflein			92

<input type="radio"/> KREMSTAL			
2017 Weingut Salomon Undhof „Grüner Veltliner Wachtberg“, Stein an der Donau			51

<input type="radio"/> WACHAU			
2017 Weingut Tegernseerhof, Riesling Bergdistel Smaragd, Unterloiben			59

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Federspiel“, Wösendorf			89
---	--	--	-----------

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Smaragd“, Wörsendorf			99
---	--	--	-----------

WAGRAM			
2016 Clemens Strobl „Rosenberg Riesling“, Königsbrunn			99

2016 Clemens Strobl „Pfaffenberg Riesling“, Königsbrunn			110
--	--	--	------------

NEUE WELT / NEW WORLD

	0.375l	0.75l	1.5l
USA			
2016 Beringer Founders Estate „Chardonnay“, Napa Valley, Kalifornien			42

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

N.V. Bouvet-Ladubay Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France			49
N.V. Bouvet-Ladubay „Rosé“ Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France			59

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

Sebastian Eichenseer

ROTWEIN / RED WINE

FRANKREICH / FRANCE

	0.375l	0.75l	1.5l
BORDEAUX			
2015 Château Bernateau, Saint-Émilion Grand Cru Classé			65
2016 Baron Nathaniel Pauillac, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac			78
2016 Château Grand Village « G Acte 8 », Mouillac			110
2014 Château Certan, De May de Certan, APC, Pomerol			195
2014 Château Pontet-Canet, Pauillac 5ème Cru Classé			310
2006 Château Haut – Bailly, Grand Crus Classé, Pessac Lógnan			375
2014 Château L'Evangile, Pomerol			375
2009 Château – Figeac, Premier Grand Cru Classé			630
1993 Château Lafleur, Pomerol			860
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé			1100
1998 Château Haut – Brion Cru Classé			1500
1983 Château Palmer, Margaux			1450
2006 Château Lafleur, Pomerol			1650
BURGUND / BOURGOGNE			
2018 Bouchard Père & Fils „La Vignée – Pinot Noir“			46
2017 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir « Bourgogne 47° N »			76
2016 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir, Nuits-Saint-Georges			110
2016 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin			124

SÜSSWEIN / DESSERT WINE

	0.375l	0.75l	1.5l
2011 Château Filhot, Sauternes, Bordeaux, Frankreich / France			58
2014 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese, Kanzem, Saar, Deutschland / Germany			85

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

WASSER / WATER

	0.5l	1.00l	8	12
Evian				
San Pellegrino				

SÄFTE / JUICES

	0.2l	5
Apfel / Apple		
Orange / Orange		
Maracuja / Passion Fruit		
Johannisbeere / Black Currant		
Rhabarber / Rhubarb		
Tomate / Tomato		
Van Nahmen	0.25l	7
Schwarzer Johannisbeernektar/ Black Currant Nectar		
Apfelsaft von Streuobstwiesen / Apple Juice		
Scheurebe Traubensaft weiss / Scheurebe white grape juice		

LANGUEDOC ROUSSILLON

2015 Domaine Du Clos des Fées « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau

PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Augustine, Nans les Pins

2014 Domaines Ott « Château Romassan », La Lonae – les Maures

LOIRE

2015 Clau de Nell « Cabernet Franc », Ambillou-Château Domaine des Roches Neuves

DEUTSCHLAND / GERMANY

RHEINHESSEN

2015 Kühling – Gillot „Spätburgunder Kreuz“ GG, Bodenheim

AHR

2015 Weingut Burggarten „Neuenahrer Frühburgunder“ QbA, Bad Neuenahr-Ahrweiler

ITALIEN / ITALY

TOSKANA / TOSACANA

2016 Marchesi de Frescobaldi „Campo Ai Sassi“, Rosso di Montalcino

2015 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico Tenuta Perrano DOCG

2016 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Rufina Nipozzano Riserva

2017 Le Volte dell'Ornellaia

2015 Marchesi de Frescobaldi, Montesodi Castello Nipozzano

2013 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino

2016 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC

2015 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	0.375l	0.75l	1.5l
2017 Michel & Laurent Thomas, Le Grand du Merle Sancerre ASC, Frankreich/France			42
2017 Domaine Ott „By Ott“ Côtes de Provence, Clos Mireille, Frankreich/France			54 120

LIMONADEN / SOFT DRINKS

	0.2l	5	12
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta			
San Bitter			
Thomas Henry			
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water			
Paulaner Spezi			

COFFEE

	5.10	4.50 / 7	4.90	6.60	6.60	6.60
Café Crème						
Espresso / Doppio						
Espresso Macchiato						
Cappuccino						
Latte Macchiato						
Café au Lait						
Vanilla or caramel syrup						0.50

PIEMONTE

2016 Enrico Serafino, Babera d'Alba

2015 Enrico Serafino, Barolo

2014 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa

SIZILIEN / SICILIA

2018 Mandrarossa Timerossa „Petit Verdot“ Menfi

SARDINIEN / SARDINIA

2015 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero

SPANIEN / SPAIN

KASTILIEN – LÈON

2013 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León

RIOJA

2016 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia

2016 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, Elciego

MALLORCA / BALEAREN

2017 Tiana Negre „Bocchoris Negre“, Binissalem

ÖSTEREICH / AUSTRIA

BURGENLAND

2012 Weingut Meinklang „Sankt Laurent Konkret“, Pamhagen

2017 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 30“, Deutschkreutz

WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn

NEUE WELT / NEW WORLD

USA

2016 D.M. Hess „Zinfandel“, Mendocino County, Kalifornien

CHILE

2015 Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley

SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA

2012 Glenelly „Estate Reserve“, Stellenbosch

BIER / BEER

	0.25l	5.10	0.5l	7.60	0.33l	5.10	7.60	0.5l	7.60
Augustiner Helles									
König Pilsner									
Hopf Weissbier / Wheat beer									
Hopf Weissbier dunkel / Wheat beer dark									
König Pilsner Alkoholfrei / Non alcoholic									
Hopf Weissbier / Wheat beer Alkoholfrei / Non alcoholic									

BIOTEAQUE-TEA

BLACK TEA

Organic Darjeeling, Organic Earl Grey, Organic English Breakfast

GREEN TEA / WHITE TEA

Organic China Sencha, Organic China Jasmin, Organic White Tea

HERBAL TEA

Organic Peppermint, Organic Chamomile, Organic Herbal Nettle-Mango

FRUIT TEA

Organic Fruit Tea Elderflower-Vanilla, Organic Rooibos Lemon-Vanilla

BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier

The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products

The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain sulfite: Wine and Wine products

The following products contain sapatidy agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées