

LOUNGE BAR **L^E FAUBOURG**

UNSER TIPP – OUR RECOMMENDATION

Golden Cadillac

Galliano, Creme de Cacao weiß, Sahne, Orangensaft, Muskatnuss

Galliano, creme cacao white, cream, orange juice, grated nutmeg

á votre santé... 10,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

SALATE / SALADS

“À la Niçoise“ mit Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Wachtelei, Paprika und Oliven with tuna, potatoes, beans, quail egg, bell pepper and olives	14,00
Caesar mit Croûtons, Parmesan und Speck with croutons, parmesan cheese and bacon	12,00
mit Poularde with poulard	16,00
mit Riesengarnelen with king prawns	18,00
Salate der Jahreszeit Blattsalate, saisonales Gemüse leaf salad, seasonal vegetable	13,00

LE FAUBOURG INSPIRATION

Blumenkohl / Cauliflower Sonnenblume, Pilz, Pecanuss, Waldklee sunflower, mushroom, pecan nut, forest flower	14,00
Kaisergranat / Norway lobster Melone, Basilikum, Mais, Brokkoli, Peperoni melon, basil, sweet corn, broccoli, pepperoni	14,00
Ceviche vom Rind / Ceviche of beef schwarzer Knoblauch, Kräuter, Sellerie, Portabello black garlic, herbs, selery, portabello	14,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

TARTINES

Tartine Bayonne / bayonne tartine mit Bayonner Schinken, Cornichons und Schnittlauch with ham from bayonne, pickles and chives	8,00
Tartine Concombre / cucumber tartine mit Frischkäse, Gurke, Radieschen und Kresse with cream cheese, cucumber, radishes and cress	8,00
Tartine Avocat / avocado tartine mit Avocado, getrockneter Tomate und Rucola with avocado, sundried tomatoes and rocket leaves	8,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

BURGERS & CLUBS

Burger Classic mit Rindfleisch und Pommes with beef and french fries	16,00
Burger Gänseleber / goose liver burger mit Rindfleisch, Gänseleber, Trüffelmayonnaise und Pommes with beef, goose liver, truffle mayonnaise and french fries	18,00
Burger Garnele / shrimps burger mit gebratenen Garnelen und Limettenmayonnaise, Pommes with baked shrimps and lime mayonnaise, french fries	20,00
Clubsandwich mit Pute, Ei, Speck und Kartoffel-Chips with chicken, egg, bacon and potato chips	16,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

“Bites at Bar”

Currywurst & Pommes / sausage with curry sauce & french fries	9,00
Flammkuchen Classic mit Speck, Zwiebeln und Crème-Fraîche / Alsatian „pizza“ with bacon, onion and crème-fraîche	10,00
Flammkuchen Serrano mit Serrano Schinken, Crème-Fraîche, Zwiebeln und Rucola / Serrano ham „pizza“ with serrano ham, crème-fraîche, onions and rocket leaves	12,00
Flammkuchen Ziegenkäse mit Ziegenkäse-Crème-Fraîche, Kirschtomaten und Zwiebel / goat cheese „pizza“ with goat cheese crème-fraîche, cherry tomatoes and onions	12,00
Berliner Bouletten mit Senf / berlin meat balls with mustard sauce	9,00
Garnelen mit Avocadocreme & Cocktailsöße / shrimps with avocado crème & cocktail sauce	16,00
Rinderfiletwürfel mit Erbsenpüree und Tomatensalsa / filet beef with pea cream and tomato salsa	16,00
Charcuterie mit Cornichons und Oliven / charcuterie with baby pickles and olives	18,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

Dessert / dessert (14:00-16:00 Uhr)

Le Gouter

12,00

Schokoladen Lollypops, Kokosnuss, Pistazien-Griottekuchen, Himbeermarmelade, Macarons , Heißgetränk
chocolate lollypops, coconut, pistachio-girotte cake,
raspberry marmalade, macarons, hot drink

Le Gouter ist ein traditioneller Nachmittagssnack für Kinder zwischen dem Mittag und dem Abendessen meist gegen 16:00 Uhr. Es wird auch „heure de gouter“ oder Zwischenmahlzeit genannt. Es besteht normalerweise aus Brot, wie zum Beispiel Baguette oder Brioche mit Schokoladenaufstrich und Milch.

Die Interpretation von Sofitel ist ein Nachmittagstee der mit 2 oder 3 süßen Köstlichkeiten angeboten wird. Diese Tradition soll Kindheitserinnerungen von zu Hause zurück bringen.

Le Gouter traditionally is an afternoon snack and drink break given to children between lunch time and dinner time, mostly around 4 .It can be referred to as “heure de gouter” or snack time. It normally composes of bread such as baguette or brioche with chocolate spread and milk.

The Sofitel interpretation is an afternoon tea time with fragrant tea served with 2 or 3 sweet snacks. The offer is meant to bring back the memory of childhood and snacktime at home.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

WEIN COCKTAILS

Sauvignon Blanc	13,00
Himbeeren, Basilikum, Rohrzuckersirup, Soda Raspberries, basil, sugar cane syrup, soda water	
Grüner Veltliner	13,00
Ananas, Rosmarin, Rohrzuckersirup, Soda Pineapple, rosemary, sugar cane syrup, soda water	
Chardonnay	13,00
Blaubeeren, Ahornsirup, Soda Blueberries, maple syrup, soda water	
Riesling	13,00
Grüner Apfel, Minze, Rohrzuckersirup, Soda Green apple, mint, sugar cane syrup, soda water	
Merlot	13,00
Erdbeeren, Basilikum, Rohrzuckersirup Strawberries, basil, sugar cane syrup	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

WHISKY COCKTAILS

Bourbon Berry	14,00
Makers Mark Whisky, Chambord, Limettensaft, frische Himbeeren Makers mark whisky, Chambord, lime juice, fresh raspberries	
The World Is Not Enough (Eigenkreation / own creation)	14,00
Auchentoshan three wood, Angostura Bitter, Frangelico, Agavendicksaft, Zitronensaft Auchentoshan three wood, angostura bitter, Frangelico, agave syrup, lemon juice	
Horse's Neck	13,00
Makers Mark Whisky, Limette, Angostura, Thomas Henry Spicy Ginger Makers Mark whisky, lime, angostura, Thomas Henry ginger	
Manhattan à la "Le Faubourg"	14,00
Old Overholt Roggen Whiskey, Antica Formula, Angostura Old Overholt rye whiskey, Antica Formula, angostura	
Sazerac	15,00
Old Overholt Roggen Whiskey, Peychauds Bitter, Zucker, Pernod Absinthe Old Overholt rye whiskey, Peychauds bitter, sugar, Pernod absinthe	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

RUM COCKTAILS

Smoked Daiquiri	14,00
Abuelo Rum 7j., Rohrzuckersirup, Limettensaft, (mit Orangenzeste abgeflammt) Abuelo rum 7y., sugar cane sirup, lime juice, (smoked with an orange zest)	
Zacapa Old Fashioned	16,00
Ron Zacapa 23j., Angostura, Vanillesirup Ron Zacapa 23y., Angostura, vanilla syrup	
El Niño (Eigenkreation / own creation)	14,00
Havana Club 3j., Galliano, Schweppes Russian Wildberry, Himbeeren, Basilikum Havana Club 3y., Galliano, Schweppes russian wildberry, raspberries, basil	
Vanilla Starr	
African Starr Rum, St.Germain Holunderblüten Likör, Limettensaft, Agavendicksaft, Vanilleschote	19,00
African Starr Rum, St.Germain elderflower licor, lime juice, agave syrup, vanilla bean	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

GIN COCKTAILS

Basil Smash	14,00
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Basilikum	
Tanqueray gin, lemon juice, sugar cane syrup, basil	
Concombre	14,00
Hendricks Gin, Zucker, Zitrone, Kamillentee	
Hendricks gin, sugar, lemon, camomile tea	
Jasmin Grape (Eigenkreation / own creation)	14,00
Tanqueray Gin, Jasmin Tee, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Weintrauben	
Tanqueray gin, jasmin tea, sugar cane syrup, lemon juice, soda water, grapes	
Autumn Plum (Eigenkreation / own creation)	14,00
Monkey 47 Schwarzwald Gin, Antica Formula, Ahornsirup, Zitronensaft, Pflaumen	
Monkey 47 black forest gin, Antica Formula, maple syrup, lemon juice, plums	
Gimlet	13,00
Tanqueray Gin, Roses lime juice, Limettensaft	
Tanqueray gin, Roses lime juice, lime	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

TEQUILA COCKTAILS

Rosen Margarita 43 (Eigenkreation / own creation)	14,00
Jose Cuervo tradicional Tequila, Zitronensaft, Rosensirup, Agavendicksaft, Licor 43	
Jose Cuervo tradicional tequila reposado, lemon juice, rose syrup, agave syrup, Licor 43	
Pink Tequila	13,00
Jose Cuervo tradicional Tequila, Grapefruitsaft, Sprite	
Jose Cuervo tradicional tequila reposado, grapefruit juice, Sprite	
Tommy's Margarita	13,00
Jose Cuervo tradicional Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft	
Jose Cuervo tradicional tequila reposado, lime juice, agave syrup	
Mexican Roulette (Eigenkreation / own creation)	14,00
Jose Cuervo tradicional Tequila, Grapefruitsirup, Mandelsirup, Limettensaft, Soda, Limonenblätter	
Jose Cuervo tradicional tequila reposado, grapefruit syrup, almond syrup, lime juice, soda water, lime leaves	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

VODKA COCKTAILS

Trotamundos (Eigenkreation / own creation)	14,00
Ketel One, Licor 43, Rucola, Ingwer, Zitronensaft, Ginger Ale Ketel One, Licor 43, rocket leaves, ginger, lemon juice, ginger ale	
Moscow Mule	13,00
Ketel One Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limetten, Gurke Ketel One vodka, Thomas Henry spicy ginger, lime, cucumber	
Apple Flower	14,00
Ketel One Vodka, Holunderblütensirup, Apfelsaft, Zitronensaft, Basilikum Ketel One vodka, elderflower sirup, apple juice, lemon juice, basil	
Mandarin Sour	14,00
Ketel One Vodka, Napoleon Mandarine, Zitronensaft, frischer Orangensaft, Angostura Bitter Ketel One vodka, Napoleon tangerine, lemon juice, orange juice, angostura bitter	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

CHAMPAGNE COCKTAILS

French 75	15,00
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Champagner Tanqueray gin, lemon juice, sugar cane syrup, champagne	
Prince Of Wales	15,00
Hennessy fine, Cointreau, Angostura, Zucker, Orange, Champagner Hennessy fine, Cointreau, angostura, sugar, orange, champagne	
Classic Champagne Cocktail	15,00
Angostura, Zucker, Champagner Angostura, sugar, champagne	
Bellini	15,00
Peachtree Likör, Pfirsichpüree, Champagner Peachtree liqueur, peach puree, champagne	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / VIRGIN COCKTAILS

Mint Flower	7,50
Maroccan mint Tee, Holunderblütensirup, Cranberrysaft, frische Minze Maroccan mint tea, elderflower syrup, cranberry juice, mint	
Coconut Lips	7,50
Ananasaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup Pineapple juice, cream, coconut syrup, strawberry syrup	
Basil	7,50
Erdbeeren, Basilikum, Vanillesirup, Zitronensaft, Cranberrysaft Strawberries, basil, vanilla syrup, lemon juice, cranberry juice	
Veni, Vidi, Vici	7,50
Limette, Orange, Zitrone, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale Lime, orange, lemon, mint, brown sugar, ginger ale	
Big Apple	7,50
Basilikum, Holunderblütensirup, Apfelsaft, Limette Basil, elderflower syrup, apple juice, lime	
Strawberry Banana	7,50
Erdbeeren, Bananen, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Mangosirup Strawberries, bananas, orange juice, pineapple juice, passion fruit juice, strawberry and mango syrup	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

ENERGIZERS

je / all 7,50

Säfte aus frischem Obst und Gemüse / juices made from fresh fruits and vegetables

Für Vitalität und eine gute Immunabwehr / for vitality and healthy resistance

Karotte, Ingwer / carrot, ginger

Zur Stärkung des Herz-Kreislaufsystems / for strong and vital circulation

rote Bete, Orange / beetroot, orange

Beruhigt und entspannt / inner peace and relaxation

Ananas, Sellerie / pineapple, celery

Etwas für die Seele / Soul drink

Kiwi, Erdbeer / kiwi, strawberry

Appetitanregender Durstlöscher / appetizing thirst quencher

Gurke, Limette, Dill, Agavendicksaft / cucumber, lime, dill, agave syrup

Antioxidantiencocktail der dem vorzeitigen Alterungsprozess vorbeugt /

With antioxidants to prevent early aging process

gelbe Paprika, Zitrone, Agavendicksaft / yellow bell pepper, lemon, agave syrup

Herber fatburner / herbal fat burner

Grapefruit, Rucola, Ingwer / grapefruit, rocket leaves, ginger

Unsere Vitaminbombe / vitamin bomb

Cantaloupe Melone, Zitrone, rote Paprika / cantaloupe melon, lemon, bell pepper

Ihre Kreation / your creation

Gerne stellen wir ihnen auch einen Energizer mit den Zutaten ihrer Wahl zusammen

We are happy to create an energizer with the ingredients of your choice

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

ANIS, BITTERS UND APÉRITIFS - 4CL

Fernet branca oder / or menta	7,00
Ramazotti	7,00
Averna	7,00
Campari	7,00
Aperol	7,00
Pimms No.1	7,00
Pernod	7,00
Pernod Absinthe	8,00

VERMOUTH - 4CL

Martini Bianco	7,00
Martini Rosso	7,00
Martini Dry	7,00
Noilly Prat	7,00
Antica Formula	8,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

SHERRY UND PORTWEIN - 5CL

Sandeman Tawny Porto	8,00
Sandeman White Porto	8,00
Royal Oporto 40 Jahre	18,00

AQUAVIT UND KORN - 4CL

Nordhäuser Doppelkorn	7,00
Linie Aquavit	7,00

CALVADOS - 4CL

Pâpidoux XO	12,00
--------------------	-------

ARMAGNAC - 4CL

Clés des Ducs VSOP	11,00
---------------------------	-------

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

ITALIENISCHE UND FRANZÖSISCHE TRESTER - 4CL

Nonino Io Chardonnay 41%	14,50
Marc de Champagne égrappé	14,50

EAU DE VIE ROUYER D'ALSACE - 4CL

Himbeerbrand	11,00
Kirschwasser	11,00
Mirabellenbrand	11,00
Williamsbirne	11,00

BRANDY UND WEINBRAND - 4CL

Asbach Uralt	7,00
Carlos Primero	8,50
Cardenal Mendoza	9,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

COGNAC - 4CL

Rémy Martin VSOP	11,00
Rémy Martin Coeur de Cognac	12,00
Courvoisier VSOP	11,00
Hennessy Fine	11,00
Martell Cordon Bleu	35,00
Rémy Martin XO	30,00
Rémy Martin Louis XIII	178,00
Hennessy XO	30,00
Hennessy Paradis	56,00
Hennessy Richard	178,00

GIN - 4CL

Beefeater, London dry	9,00
Gordon's Dry Gin	8,00
Berliner Brandstifter Gin	10,00
Bombay Sapphire	10,00
Hendrick's Dry Gin	10,00
Monkey 47	10,00
Tanqueray No.10	12,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

VODKA - 4CL

Moskovskaya	8,00
Absolut Vodka	8,00
Ketel One	10,00
Grey Goose	10,00
Stolichnaya Elit	15,00
Kauffmann	18,00
Beluga Allure Vodka	18,00
Beluga Gold Line	21,00

RUM - 4CL

Bacardi Carta Blanca, Puerto Rico	8,00
Havana Club 3 años, Cuba	8,00
Myers's Rum, Jamaika	8,00
Havana Club 7 años, Cuba	10,00
Abuelo 7 años, Panama	9,00
Special Reserve El Dorado, French Guyana	13,00
Ron Zacapa Centenario 23 años	16,00

TEQUILA - 4CL

Sierra Milenario Blanco	13,00
Sierra Milenario Extra Anejo	15,00
Jose Cuervo tradicional reposado	9,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

LIKÖRE / LIQUEURS - 4CL

Baileys	7,00
DOM Bénédictine	7,00
Crème de Cassissée	7,00
Frangelico	7,00
Galliano vanilla	7,00
Licor 43	7,00
Chambord Liqueur	7,00
Kahlua	7,00
Disaronno Amaretto	7,00
Drambuie	7,00
Peter F. Heering	7,00
Grand Marnier	8,00
Midori	7,00
Peachtree	7,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

BOURBON - 4CL

Four Roses	8,00
Jack Daniel's	9,00
Old Overholt Rye	9,00
Bulleit	9,00
Elijah Craig 12 Jahre	10,00
Maker's Mark	11,00

CANADIEN WHISKY - 4CL

Canadian Club	9,00
Seagram's Crown Royal	11,50

IRISH WHISKEY - 4CL

Jameson	9,00
Old Bushmills	9,00
Midleton Very Rare	25,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

SCOTCH - 4CL

Ballantines	9,00
Johnnie Walker Red Label	9,00
Johnnie Walker Black Label	12,00
Johnnie Walker blue label	28,00
Chivas Regal 12 Jahre	10,00
Vat 69	10,00
Dimple 12 Jahre	10,00
J&B	9,00
Famouse Grouse	9,00
Monkey Shoulder	9,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

SINGLE MALT`S

HIGHLANDS – 4CL

Glenfiddich 12 Jahre	11,00
Glenfiddich 15 Jahre	14,00
Glenfiddich 18 Jahre	16,00
Glenfiddich 21 Jahre	28,00
Aberlour 10 Jahre	11,00
Glenmorangie 10 Jahre	11,00
Glenmorangie Quinta Ruban	13,00
Glenmorangie the Lasanta	13,00
Glenmorangie Nectar d'Or	18,00
Glenmorangie 18 Jahre	25,00
Dalwhinnie 15 Jahre	15,00
Oban 14 Jahre	15,00
Glen Grant 10 Jahre	11,00
Balvenie Double Wood 12 Jahre	14,00
Balvenie 30 Jahre	55,00

ISLAY ´S - 4CL

Bowmore 12 Jahre	12,00
Ardbeg 10 Jahre	13,00
Ardbeg Uigeadail	15,00
Lagavulin 16 Jahre	15,00
Lagavulin Distillers Edition	18,00
Laphroaig 10 Jahre	11,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

CAMPBELTOWN - 4CL

Springbank 10 Jahre 11,00

SKYE ISLAND - 4CL

Talisker 11,00

Talisker Destillers Edition 16,00

JURA ISLAND - 4CL

Isle of Jura 16 Jahre 14,00

LOWLAND - 4CL

Glenkinchie 12 Jahre 12,00

Auchentoshan three wood 14,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

CHAMPAGNE - 0,1L

Scharzhofberger Riesling Brut	8,50
Taittinger Brut Reserve	13,00
Taittinger Brut Prestige Rosé	16,00
Taittinger 2006 Comte de Champagne BDB	34,00

CHAMPAGNE - 0,75L

Scharzhofberger Riesling Brut	58,00
Taittinger Brut Reserve	90,00
Taittinger Brut Prestige Rosé	110,00
Taittinger 2006 Comte de Champagne BDB	210,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

WEIßWEINE / WHITE WINE - 0,1L

Riesling, Bassermann Jordan	5,00
Grüner Veltliner, Weinviertel DAC ´am Haus´ – Weingut Pfaffl	5,50
Pouilly Fumé, Domaine de Maltaverne	8,00
Bourgogne Chardonnay ´Vieilles Vignes´ – Albert Bichot	7,00

ROSÉWEIN - 0,1L

Château des Sarrins Rosé	6,50
---------------------------------	------

ROTWEIN / RED WINE - 0,1L

Chapelle de la Trinité, Saint Emilion	7,00
Spätburgunder „M“, Weingut Fritz Wassmer, Baden	7,50
Merlot ´Réserve Spéciale´ – Gérard Bertrand	6,00
Black Print, Cuvée Schneider	8,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

WINE FLIGHT WHITE – je 0,05L
12,00

Riesling – Bassermann Jordan
Grüner Veltliner Federspiel – Domäne Wachau
Pouilly Fumé – Domaine de Maltaverne

WINE FLIGHT RED – je 0,05L
12,00

Lemberger Felix – Wachtstetter
Black Print Cuvée – Schneider
St. Emilion – Chapelle de la Trinité

WINE FLIGHT SPARKLING – je 0,05L
20,00

Scharzhofberger Riesling Brut
Bouvet Ladubay Brut
Taittinger Brut Réserve

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*

BIER VOM FASS / DRAUGHT BEER - 0,3L

König Pilsner	4,50
Berliner Kindl	4,50

BIER VOM FASS / DRAUGHT BEER - 0,5L

König Pilsner	6,50
Berliner Kindl	6,50

BIER AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEER - 0,33L

Bitburger Alkoholfrei	4,50
Köstritzer	4,50
Berliner Weisse Grün	4,50
Berliner Weisse Rot	4,50

BIER AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEER - 0,5L

Franziskaner Weissbier	6,50
Franziskaner Alkoholfrei	6,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SODAS - 0,2L

Coca Cola	4,00
Coca Cola Light	4,00
Coca Cola Zero	4,00
Sprite	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SODAS - 0,25L

Redbull	5,00
Orangina	4,50

MINERALWASSER / MINERAL WATER - 0,25L

Apollinaris Selection	3,50
Apollinaris Vio	3,50
San Pellegrino	3,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

Tasse Café / coffee	4,50
Espresso	4,00
Doppelter Espresso / double espresso	5,50
Cappuccino / espresso with milk	5,00
Latte Macchiato	5,00
Café au Lait / coffee with milk	5,00
Irish Coffee / coffee, brown sugar, irish whiskey, cream	13,00
Heisse Schokolade / hot chocolate	5,50
Kännchen Tee / pot of tea	9,00

*Spring Darjeeling - Earl Grey – Ostfriesen Broken - English Breakfast - Red Fruit -
Jasmine Gold - Morgentau - Moroccan Mint - Fancy Sencha - Peppermint - Camomile*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / All prices in Euro – including VAT

Candle Ritual

Paris war die erste Stadt, die die Strassen bei Dunkelheit beleuchtete, so dass das Nachtleben pulsieren konnte. Die Boulevards und Strassen wurden von mehr als 56 000 Gaslampen beleuchtet, wodurch die Stadt den Namen (Stadt der Lichter) bekam. Paris bleibt auch heutzutage eine der schönsten beleuchteten Städte der Welt.

Die Lichter von Paris inspirierten Sofitel das Candle Ritual zu schaffen. Das warme Licht der Kerzen im ganzen Hotel verstärkt das einladende Umfeld, das unsere Gäste erfahren sollen.

Das Sofitel Candle Ritual ist ein entscheidender Teil des Sofitel Markenerlebnis und wird zu einem symbolischen Anblick, Zeit, Raum und Erinnerung für sich. Es findet bei Sonnenuntergang in jedem Sofitel Hotel auf der ganzen Welt statt.

Paris was the first city to flood with light its streets after dark, allowing nightlife to flourish vibrantly. As its boulevards and streets were illuminated by over 56 000 gas lamps the city became known as “La Ville Lumière” (The City of Light). Paris remains as one of the most beautifully lit cities in the world today.

The Paris lights inspired Sofitel to create the Sofitel Candle Ritual. The warm glow from lit candles throughout the hotel enhances the welcoming environment we want our guests to experience.

The Sofitel Candle Ritual is a defining part of the Sofitel brand experience, becoming a symbolic sight, time, space and memory of its own. It is staged everyday at sunset in every Sofitel hotel around the world.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt. / *All prices in Euro – including VAT*