

CHAMPAGNE

Flasche

Veuve Clicquot Brut ½ Flasche	75.00
Veuve Clicquot Rosé ½ Flasche	85.00
Duval Leroy Brut ½ Flasche	65.00
De Saint Gall Rosé	96.00
De Saint Gall Brut Millésimé	99.00
Pommery Brut Rosé	135.00
Louis Roederer Brut Premier	110.00
Moët & Chandon Brut Classic	115.00
Moët & Chandon Rosé	135.00
Veuve Clicquot Ponsardin	125.00
Veuve Clicquot Rosé	155.00
Laurent-Perrier Brut	100.00
Laurent-Perrier Millésimé	150.00
Laurent-Perrier Rosé	150.00

PRESTIGE CHAMPAGNE

Cuvée Prestige Pommery Louise	265.00
Dom Pérignon Brut Vintage	290.00
Laurent Perrier Grand Siècle	300.00
Louis Roederer Cristal Vintage	350.00

Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang

SEKT & PROSECCO

Prosecco Spumante Brioso	39.00
Schlumberger Sekt Brut	42.00
Schlumberger Sekt Rosé	45.00

CHAMPAGNE & SEKT & PROSECCO IM GLAS (0,1l)

De Saint Gall Rosé	15.00
Louis Roederer Brut Premier	16.00
Veuve Clicquot Brut	17.00
Prosecco Spumante Brioso	6.00

CHAMPAGNER COCKTAILS (15.00)

Solera

Champagner, Carlos 1, Angostura Bitter, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minzblätter

Soyer Au Champagne

Champagner, Bourbon Vanilleeis, Cognac, Orange Curacao, Maraschino

Bellini

Champagner, Pfirsichlikör, Pfirsichpüree

French 75

Champagner, Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Mojito Rudolfo

Champagner, Havana 3 Jahre, Cointreau, Minzblätter, Limette, Grapefruitsaft

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

OFFENE WEINE (0,20l)

WEISSWEIN & ROSÉ

Riesling Qualitätswein, trocken, BIODYVIN (DE-ÖKÖ-003) Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	10.00
Grauburgunder Hofgarten, Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	9.50
Bourgogne Chardonnay Laforet, trocken Joseph Drouhin, Frankreich	10.00
Grüner Veltliner Hochterrassen Qualitätswein, trocken Weingut Salamon-Undhof, Kremstal - Österreich	9.00
Lugana Vigneto Le Fornaci DOC, trocken Tommasi Viticoltori, Venetien - Italien	8.50
Chardonnay Founders' Estate, trocken Beringer - Kalifornien	11.00
Château Rauzan Despagne – Réserve, trocken Cabernet Sauvignon Rosé Appellation Entre Deux Mers Contrôlée	9.50

ROTWEIN

Hofgarten Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	9.50
Chianti Fattoria Di Scannamo DOCG, trocken Rocca di Castagnoli, Toskana - Italien	8.50
Shiraz Diamond Label., trocken Rosemouth Estate, Australien	9.50
Château La Fleur Grand Landes, trocken Appellation Saint-Émilion Contrôlée	10.00
Rioja Crianza Vina Real DO, trocken Vina Real, Spanien	10.00
Merlot Founders' Estate, trocken Beringer - Kalifornien	11.00

APFEL CIDER AUS DEM NORDEN

Frisch vom Deich:

- Pure Natur in der Flasche ohne Aromen, Farbstoffe und Zuckerzusatz.
- 100% Bio-Äpfeln aus dem Alten Land an der Elbe
- Alkoholische Erfrischung ohne Kalorien

Elbler 0,33l (ebbe) mild mit 2,5% vol.	6.90
Elbler 0,33l (flut) stark mit 5,0% vol.	6.90

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

ENTDECKEN SIE WINE FLIGHTS

„Take a walk on the wine side“ Wir möchten Sie verführen, Neues zu entdecken; eine Weinreise um die Welt zu machen; ungewöhnliche Weinproben zu erleben; sich Qualitäten von Weltniveau zu gönnen oder einfach gesagt Wein bei Sofitel zu entdecken.

CHAMPAGNE FLIGHT (23.00)

Veuve Clicquot Brut (5cl)

Louis Roederer Brut Premier (5cl)

De Saint Gall Rosé (5cl)

WEISSWEIN FLIGHT (9.00)

Bourgogne Chardonnay „Laforet, trocken (5cl)
Joseph Drouhin

Chardonnay Founders 'Estate, trocken (5cl)
California-Beringer

Chardonnay R Qualitätswein, trocken (5cl)
Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen

ROTWEIN FLIGHT (9.00)

Hofgarten Spätburgunder Qualitätswein, trocken (5cl)
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Spätburgunder Qualitätswein, trocken (5cl)
Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg

Ruber Spätburgunder Qualitätswein, trocken (5cl)
Weingut Nelles, Ahr

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

EMPFEHLUNGEN DES BARTEAMS

Hendrick's Gimlet (Eric) 13.00
Hendrick's Gin, TBT Celery Bitter Limettensaft, Roses Lime

R.I.P. Rest in Peace (Ahmed) 13.00
Olmecca Blanco, Gordon Gin, Smirnoff Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft,

La vie en rose (Gitiya) 15.00
Champagner, Tangueray Gin, Salatgurke, Zitronensaft, Holundersirup, Cranberrysaft, Rosenwasser

Frozen Fruity Daiquiri 13.00
Havana Club 3 Jahre, Limettensaft, wahlweise Erdbeere, Himbeere, Mango oder Pfirsichpüree

Hamburg Fish House (Eric) 13.00
Hennessy VSOP, Pampero Aniversario, Pflaumenbrand, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

French Mule (Ahmed) 12.00
G-Vine Gin, Limettensaft, TBT Pfirsich Bitter, TH Spicy Ginger, Trauben

UNSER FACEBOOK FAVORIT

Forbidden Fruit 13.00
Tanqueray Gin Sommerbeeren Infusion, Thomas Henry Tonic, Kumquat, Erdbeere

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

PRE DINNER DRINKS & SOURS (12.00)

White Lady

Tanqueray Gin, Contreau, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

Negroni del Mare

Gin Mare, Antica Formula, Aperol, TBT Orangenbitter, Rosmarin

French Martini

Smirnoff Vodka, Chambord, Ananassaft

Continental Sour

Bulleit Rye Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Tawny Port, Eiweiß

Rosemary Daiquiri

Pampero Aniversario, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Rosmarin

The Martinez

Tanqueray Gin, Antica Formula, Maraschinlikör, Angostura Bitter

Pisco Sour

Pisco Control, Angostura Bitter; Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

Hazelnut Sour

Frangelico, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

Martini Cocktail

Gin / Vodka, Dry Vermouth, Olive / Twist

Gerne bereiten wir Ihren Martini Cocktail mit Gin oder Vodka Ihrer Wahl zu.

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

GIN & TONICS

Tonic (0.2l)

Schweppes Tonic Water	4.20
Thomas Henry Tonic Water	4.80
Thomas Henry Elderflower Tonic Water	4.80
Fever Tree Tonic Water	5.50

Gin(4cl)

Gordon	6.00
Beefeater 24	7.50
Bombay Sapphire	7.00
Tanqueray	7.00
Tanqueray No.10	8.00
Broker's	8.00
Caorunn	8.00
Hendrick's	10.00
German Gin von Have	9.00
Monkey 47	11.00
Gin Sul	11.00
Gin Mare	11.50
G-Vine Floraison	8.00
Hayman's Sloe Gin	7.50

GIN / VODKA INFUSION (4cl)

Basic & Eilles Earl Grey Infusion	6.00
Hendrick's Rosato & Eilles Sommerbeeren Infusion	10.00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

HIGHBALLS (12.00)

Floraison

G´Vine Floraison Gin, Thomas Henry Elderflower, Trauben, Salatgurke

Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Cointreau, Angostura Bitter, Zitronensaft, Zitronenlimonade

Moscow Mule

Smirnoff Vodka, Angostura Bitter, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger, Salatgurke

Pimm`s Rangoon

Pimm`s No 1, Schweppes Ginger Ale, Apfelscheibe, Salatgurke, Orange, Minze

Horses Neck

Marker`s Mark Whiskey, Angostura Bitter, Schweppes Ginger Ale, Zitrone

Dark and Stormy

Appelton Estate 12 years, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft

Hamburg Mule

Gin Sul, Thomas Henry Spicy Ginger, TBT Orange Bitter, Limettensaft, Rosmarin, Salatgurke

Gin Basil Fizz

Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Basilikum

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

LIQUID KITCHEN (14.00)

Mexican Red Pepper

Olmecca Tequila Blanco, Aquavit, Limettensaft, Seven Head's Roter Paprikasirup, Koriander

Rum Traube Nuss

Pampero Aniversario, Mozart Dry, Frangelico, Limettensaft, Seven Head's Rosinensirup

Fiete Collins

Tanquray Gin, Paloma, Zitronensaft, Seven Head's Grapefruitsirup, Thymian, Basilikum

Mae West Royal

Maker Mark & Goji Beeren Infusion, Granatapfellok, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

Pink Smash

Basic Vodka & Earl Grey Infusion, Chambord, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Ingwer, Himbeerpüree

Hamburg Calling

Tanquray Gin, Pimm's, Mandarinenlikör, Limettensaft, Vanillesirup, Minze, Rosmarin



Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

TIKI & CARIBBEAN (12.00)

Mojito Original

Havana Club 3 Jahre, Soda, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limettensaft

Caipirinha

Cachaça 51, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Roses

Planter's Punch

Myers Rum, Angostura Bitter, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Muskatnuss

Hurricane

Bacardi Rum, Myers Rum, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Maracujasirup

Singapore Sling Original

Tanqueray Gin, Cherry Heering, Dom Bénédictine, Cointreau, Angostura Bitter, Ananassaft, Zitronensaft

Sex on the Beach

Smirnoff Vodka, Midori Likör, Ananassaft, Cranberrysaft

Touchdown

Smirnoff Vodka, Pfirsich Likör, Grenadine, Maracujasaft, Limettensaft

Passion

Myers Rum, Likör43, Zitronensaft, Cranberrysaft, Maracujanectar

Mai Tai 1944 (13.00)

Appleton 12y, Trois Rivières, Dry Orange, Seven Head's Mai Tai Sirup, Limettensaft, Mandelsirup

Long Island Ice Tea (13.00)

Havana Club 3 Jahre, Tanqueray Gin, Smirnoff Vodka, Olmeca Tequila Blanco, Cointreau, Limettensaft, Coca Cola

Fruity Colada

Bacardi Blanco, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft, wahlweise Erdbeere, Himbeere, Mango oder Pfirsichpüree

Prince

Olmeca Tequila Blanco, Likör 43, Coconut Cream, Sahne, Maracujanektar

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

AFTER DINNER DRINKS (12.00)

White Russian

Smirnoff Vodka, Kahlua, Sahne

Brandy Alexander

Carlos 1, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss

Grasshopper

Crème de Cacao weiß, Crème de Menthe, Sahne

Espresso Martini

Smirnoff Vodka, Bailey's, Kahlua, Espresso, Rohrzuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (10.00)

Fresco

Limette, Minzblätter, Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon

Ipanema

Limette, Rohrzucker, weißer Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale

Virgin Fruity Colada

Erdbeere, Himbeer- oder Mangopüree, Ananassaft, Kokosnuss, Sahne

Virgin Mary

Tomatensaft, Zitronensaft, Sellerie, Gewürze

Ginger Crushed

Kumquats, Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale

Frozen Fruit Punch

Erdbeeren, Himbeer- und Mangopüree, Orangensaft, Milch, Grenadine

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

SCOTCH MALT WHISKY

ISLAY - SKY (4cl)

Ardbeg 10 years	12.00
Laphroaig 18 years	19.00
Lagavulin 16 years	16.00
Bowmore Single 12 years	12.00
Talisker 10 years	11.00

HIGHLAND - SPEYSIDE (4cl)

Highland Park 12 years	12.00
The Macallan Ruby 18 years	29.00
The Macallan Amber 12 years	15.00
The Balvenie Port wood 21 years	25.00
The Balvenie 12 years	12.00
Knockando Single Malt 12 years	13.00
Glenmorangie 18 years extremely rare	19.00
Oban 14 years	15.00
The Singleton 12 years	10.00
The Singleton 15 years	12.00
The Singleton 18 years	14.00
The Glenlivet 12 years	12.00
The Glenlivet 15 years	17.00
The Glenlivet 18 years	19.00
The Glenlivet 21 years	25.00
Glenfiddich Special Reserve 12 years	12.00

LOWLAND (4cl)

Glenkinchie 10 years	12.00
Auchentoshan Three Wood	18.00

SCOTCH BLENDED WHISKY (4cl)

Johnnie Walker Black Label	11.00
Johnnie Walker Gold Label	16.00
Johnnie Walker Blue Label	29.00
Ballantine´s Gold Seal, Dimple 12 years	12.00
Chivas Regal 12 years	12.00
Chivas Regal Salute 18 years	17.00
Chivas Regal Salute 21 years	27.00

BOURBON & TENNESSE WHISKY (4cl)

Bulleit Bourbon & Rye	
Jim Beam Black	9.00
Wild Turkey	10.00
Maker´s Mark	10.00
Jack Daniel´s Gentleman Jack	10.00
Jack Daniel´s Single Barrel	12.00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

IRISH BLENDED WHISKY (4cl)

Bushmills Malt 16 years	19.00
The Tyrconnell Single Malt	12.00
Jameson 1780- 12 years	12.00

CANADIAN WHISKY (4cl)

Canadian Club	10.00
Seagrams Crown Royal	10.00

RUM (4cl)

Malibu Caribbean White Rum	6.00
Havana Club 3 years	7.00
Havana Club 7 years	9.00
Havana Club Cuban Barrel Proof 45%	13.00
Appleton 12 years	10.00
Trois Riviers Martinique	9.00
Ron Zacapa 23 years	15.00
Ron Zacapa XO	26.00
Ron Zacapa XO (2cl)	13.00
Matusalem Grand Reserva 23 years	16.00
Matusalem Grand Reserva 23 years (2cl)	8.00
Havana Club Grand Reserva 15 years	35.00
Havana Club Grand Reserva 15 years (2cl)	17.50

GIN (4cl)

Gordon	6.00
Beefeater 24	6.00
Bombay Spaphire	7.00
Tanquray	7.00
Tanquray No.10	8.00
Broker's	8.00
Caorunn	8.00
Hendrick's	10.00
German Gin von Have	9.00
Monkey 47	11.00
Gin Sul	11.00
Gin Mare	11.50
G-Vine Floraison	8.00
Hayman's Sloe Gin	7.50

TEQUILA (4cl)

Olmeca Blanco	7.00
Olmeca Gold	7.00
Tezon Blanco	16.00
Tezon Reposado	16.00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

VODKA (4cl)

Absolut	6.00
Bazic Vodka	6.00
Wyborowa	6.00
Russian Standard	6.00
Wyborowa Estate	8.00
Ketel One, Ketel One Citron	7.00
Smirnoff Black	7.00
Ciroc	8.00
Grey Goose	11.00
Belvedere	11.00
Stolichnaya Elit	13.00

COGNAC (4cl)

Hennessy Fine de Cognac	12.00
Hennessy XO	33.00
Hennessy XO (2cl)	16.50
Hennessy Paradis Imperial	99.00
Hennessy Paradis Imperial (2cl)	49.50
Martell XO	31.00
Otard XO	24.00
Hine Antique	35.00
Hine Antique (2cl)	17.50
Hine Rare & Delicate	13.00

ARMAGNAC (4cl)

Samalens Hors D' Age	11.00
Samalens Reserve	13.00
Samalens XO	16.00

CALVADOS (4cl)

Château de Breuil 15 years	12.00
Père Magloire VSOP	13.00

BRANDY (4cl)

Cardenal Mendoza	10.00
Lepanto	10.00
Asbach Selection	23.00
Carlos 1	9.50

MARC & GRAPPA (4cl)

Marc de Bourgogne	11.00
Nonino Grappa Il Prosecco	12.00
Nonino Grappa Chardonnay	12.00
Nonino Grappa Riserva	16.00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

VERMOUTH (5cl)

Noilly Prat	6.50
Martini Bianco	6.50
Martini Rosso	6.50
Martini Extra Dry	6.50
Martini Rosé	6.50
Martini d'Oro	6.50
Antica Formula 16%	6.50
Belsazar	6.50

PORTWEIN & SHERRY (5cl)

Ramos Pinto Fine White Port	7.00
Ramos Pinto Superior Tawny	7.00

BITTERS & ANIS (4cl)

Campari ^N	6.50
Aperol ^N	6.50
Cynar ^N	6.50
Ramazzotti Amaro	6.50
Averna	6.50
Fernet Branca	6.50
Fernet Manta	6.50
Jägermeister	5.00
Pastis 51	6.50
Pernod	6.00

LIKÖRE (4cl)

Mozart Dry Chocolate	7.00
Grand Marnier Cordon Rouge	7.00
Amaretto di Saronno	7.00
Drambuie	7.00
Galliano	7.00
Dom Bénédictine	7.00
Kahlúa	7.00
Baileys ^B	7.00
Cointreau	7.00
Southern Comfort ^N	7.00
Licor 43	7.00
Cherry Heering	7.00
Sambuca Molinari Extra	7.00

OBSTBRÄNDE (4cl)

Nussbaumer Williams & Quetsch	12.00
Nussbaumer Framboise	12.00
Ziegler Mirabelle	16.00
Ziegler Wildkirsch No. 1	26.00
Ziegler Wildkirsch No. 1 (2cl)	13.00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

BIER VOM FASS

König Pilsener ^C	0,30l	4.50
König Pilsener ^C	0,50l	6.20
Jever Pils ^C	0,30l	4.50
Jever Pils ^C	0,50l	6.20
Franziskaner Hefe- Weißbier ^C	0,30l	4.50
Franziskaner Hefe- Weißbier ^C	0,50l	6.20

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefe- Weißbier, dunkel ^C	0,50l	6.20
Franziskaner Weißbier, kristall ^C	0,50l	6.20
Franziskaner Hefe- Weißbier, alkoholfrei ^C	0,50l	6.20
Köstritzer Schwarzbier ^C	0,33l	4.50
König Pilsener alkoholfrei ^C	0,33l	4.50
Jever Light ^C	0,33l	4.50
Kronenbourg 1664 La Première Bière Française ^C	0,25l	4.30

SOFTGETRÄNKE

Red Bull ^{6,13,14} , Red Bull sugar-free ^{6,13,14}	0,25l	6.00
Coca Cola ^{2,3,5,13} , Coca Cola Light ^{2,3,5,7,8,9,13} , Fanta ^{2,3} Sprite ³	0,20l	4.20
Schweppes Ginger Ale ^{2,3} , Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³		
Apfelsaftschorle, Orangensaft		
Spezi ^{2,3,13}	0,33l	4.20
Arizona Pomegranate Green Tea ³	0,473l	7.00

MINERALLWASSER

Apollinaris Selection, Vio, San Pellegrino	0,25l	4.00
Apollinaris Selection, Vio, San Pellegrino, Perrier	0,75l	9.00
Evian, San Pellegrino	0,50l	7.00
Evian, Badoit	1l	9.50
Evian, Perrier	0,33l	4.00

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹³		3.60
Espresso ¹³		3.00
Espresso doppelt ¹³		5.00
Cappuccino ^{13,B} , Latte Macchiato ^{13,B} , Milchkaffee ^{13,B} , Schokolade ^{13,B}		4.00
Irish Coffee ^{13,B}		9.50

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

TEE SPEZIALITÄTEN

Portion

7.50

Darjeeling Royal First Flush

Earl Grey Blatt

Formosa Royal Oolong

Formosa Pai Mu Tan- weißer Tee

China Glücksteerose mit Lotusblüte

China Jasmin Tai Mu Long Zhu- **Hand gerollte Jasmin Perlen**

Grüner Tee „White Fu“

Vervenia Bio



KUCHEN

Warme Bitterschokoladentarte | Vanilleeis (5.50)

Kirschtarte | Vanillecrème (4.90)

Crumble-Tarte | Äpfel | Rote Früchte (4.90)

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

SEVEN HEADS SNACKS

Tagessuppe | Baguette (8.00)

Flammkuchen mit;

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln (8.50)
Sauerrahm | Serrano Schinken | Rucolasalat (10.50)
Sauerrahm | Apfel | Zimtzucker (8.50)

Hausgemachte Pizza;

Fruchtige Tomatensauce | Büffelmozzarella | Basilikum (15.50)
Fruchtige Tomatensauce | Büffelmozzarella | Geräucherter Fjordlachs | Dill (17.50)
Fruchtige Tomatensauce | Büffelmozzarella | Parmaschinken | Rucola | Oregano (18.50)

Clubsandwich (18.50)

Maispoularde | Bacon | Spiegelei | Tomate | Vollkornrost

Caesar Salat (16.00)

Maispoularde | Weisse Anchovies | Crouton | Parmesan | Dressing

Kleine Currywürste (16.00)

Pikante Sauce | Pommes Frites

Sofitel-style Cheeseburger (19.50)

180g Rindfleisch Pattie | Käse | Karamellierte Zwiebeln | Garnitur | Pommes Frites

Kleines Karussell von Tapas (17.50)

Gefüllte Oliven | Serrano Schinken | Gefüllte grüne Peperoni | Garnelen mit Knoblauch

Dreierlei vom französischen Rohmilchkäse (17.00)

Feigensenf | Baguette

CHARCUTERIE

Genießen Sie unsere französische Schlachter-Platte mit einer Auswahl an erlesenem Schinken, Rosettes und Saucissons.
pro Person 15,50 EUR

Unsere Snacks servieren wir Ihnen gerne bis 24:00 Uhr

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

APÉRO CHIC

Begleiten Sie uns auf einen Drink ... oder zwei, und erleben Sie die französische Lebensfreude mit Apéro Chic im Sofitel.

Bestellen Sie ein Glas Champagner, Cocktail oder Wein aus unserem Apéro Chic Menü und genießen eine begleitende Köstlichkeit.

CHAMPAGNE 0,10l

Veuve Clicquot Brut oder De Saint Gall Rosé
Coupelle gefüllt mit Erdbeer-Mango-Minz Salat
17,00

WEIN 0,20l

Riesling Bürklin Wolf, Pfalz
Gänseleber Bon Bon mit Birne-Safran Chutney

Château La Fleur Grands Landes, Saint-Émilion
Fasan Bon Bon mit Zwetschgen-Balsamico Chutney
10,00

COCKTAILS

Bramble

Tanqueray Gin, Zitrone, Zuckersirup, Chambord
Brioche mit Entenlebermousse

Sbagliato

Campari, Antika Formula, Prosecco
gefüllte Cônes mit Tomaten-Basilikumcreme und Mozzarella-Pesto
13,00

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

COCKTAILKARTE VON 12:00 BIS 18:00

Aperol Spritz (8.50)

Aperol, Orange, Prosecco, Soda

Hugo (9.00)

Saint Germain, Prosecco, Minzblätter, Limette, Soda

Mojito (12.00)

Havana Club 3 Jahre, Minzblätter, weißer Rohrzuckersirup, Limettensaft, Soda

Caipirinha (12.00)

Cachaça 51, Limette, Rohrzucker, Roses Lime Juice

El Diablo (12.00)

Olmecca Blanco, Crème de Cassis, Limette, Ginger Beer

Tom Collins (12.00)

Tanqueray Gin, Zitrone, Zucker, Soda

Sex on the Beach (12.00)

Smirnoff Vodka, Melonenlikör, Ananassaft, Cranberranektar

Hurricane (12.00)

Bacardi, Myers Rum, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Maracujasirup

Passion (12.00)

Myers Rum, Likör43, Zitrone, Cranberry, Maracujanektar

Prince (12.00)

Olmecca Blanco, Likör43, Maracujanektar, Cocos, Sahne

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (10.00)

Fresco

Limette, Minze, Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon

Ipanema

Limette, Rohrzucker, weißer Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale

Virgin Fruity Colada

Erdbeere, Himbeer- oder Mangopüree, Ananassaft, Cocos, Sahne

Frozen Fruit Punch

Erdbeeren, Himbeer- und Mangopüree, Orangensaft, Milch, Grenadine

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt:

Zusatzstoffe

- 1 konserviert
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Taurin
- 7 mit Süßungsmitteln
- 8 enthält Phenylalanin
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10 Schwefeldioxid, Sulfiten
- 11 mit Schwärzungsmittel
- 12 gewachst
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig

enthält folgende Allergene

- A- Eier B- Milch (einschl. Lactose) C- Glutenhaltige Getreide
- D- Erdnüsse E- Schalenfrüchte F- Sesam G- Soja
- H- Sellerie I- Senf J- Fische
- K- Krebstiere L- Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muschel
- M- Lupinen N- Schwefeldioxid & Sulfite

Allergenkennzeichnung:

Bei Fragen zu Allergenen, Konservierungs-, Farb-, und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienungsgeld und MwSt: