

LOUNGE BAR LE FAUBOURG

UNSER TIPP – OUR RECOMMENDATION

Ketel One Water Lily

Ketel One Wodka, Noily Prat, hausgemachter Vanillesirup, Apfelsaft, Zitronensaft

Ketel One Vodka, Noily Prat vermouth, homemade vanilla syrup, apple juice, lemon juice

á votre santé... 11,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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*

WEIN COCKTAILS

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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

WHISKY COCKTAILS

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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, Rohrzuckersirup Ron Zacapa 23y., Angostura, sugar cane sirup	
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, Vanille Schote	19,00
African Starr Rum, St.Germain elderflower licor, lime juice, agave sirup, vanilla bean	

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

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, Limetten Saft	
Tanqueray gin, Roses lime juice, lime	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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, de kuyper dry orange, de kuyper sour grapefruit, Mandelsirup, Limettensaft, Soda, Limonenblätter	
Jose Cuervo tradicional tequila reposado, de kuyper dry orange, de kuyper sour grapefruit, almond syrup, lime juice, soda water, lime leaves	

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

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 ginger, Limetten, Gurke	
Ketel One vodka, Thomas Henry ginger, lime, cucumber	
Apple Flower	14,00
Ketel One Vodka, Holunderblütensirup, Apfelsaft, Zitronensaft, Basilikum	
Ketel One vodka, elder flower 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 unsere Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

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 unsere 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, Vedi, 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 unsere 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 unsere 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
Noily Prat	7,00
Antica Formula	8,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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 unsere 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 unsere 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 unsere 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
Pecial 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 unsere 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	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 unsere 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 Black Label	9,00
Old Overholt Rye	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 unsere 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 unsere 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
Glenfiddich 30 Jahre	42,00
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

ISLAY ISLAND - 4CL

Ardbeg 10 Jahre	13,00
Ardbeg Uigedail	15,00
Lagavulin 16 Jahre	15,00
Lagavulin Destillers Edition	18,00
Laphroig 10 Jahre	11,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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 Distillers Edition 16,00

JURA ISLAND - 4CL

Isle of Jura 16 Jahre 14,00

LOWLAND - 4CL

Glenkinchie 12 Jahre 12,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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

Sekt „Cuveé Marie-Luise“ Blanc de Noir, Rheinhessen	10,00
Champagne Bereche et Fils Brut Reserve	14,00
Champagne Billecart-Salmon Rosé	17,00
Champagne Bereche et Fils I er Cru „Les Beaux Regards“	24,00

CHAMPAGNE - 0,75L

Sekt „Cuveé Marie-Luise“ Blanc de Noir, Rheinhessen	60,00
Champagne Bereche et Fils Brut Reserve	85,00
Champagne Billecart-Salmon Rosé	115,00
Champagne Bereche et Fils I er Cru „Les Beaux Regards“	120,00

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

WEIßWEINE / WHITE WINE - 0,1L

Riesling, 2013, Weingut Kai Schätzel, Rheinhessen	5,00
Sauvignon Blanc „R“, 2014, Weingut Fritz Wassmer, Baden	6,50
Grauburgunder „SW“, Weingut Martin Wassmer, Baden	8,00
Bourgogne Blanc, 2013, Domaine Michel Bouzereau, Meursault Frankreich	9,50

ROSÉWEIN - 0,1L

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

ROTWEIN / RED WINE - 0,1L

Barbera d`Alba, 2013, Giacomo Borgogno, Barolo Piemont	6,50
Spätburgunder „M“, 2010, Weingut Fritz Wassmer, Baden	7,50
Chateau Mayne-Lalande, 2009, Bernard Lartigue, Bordeaux	8,00
Crozes-Hermitage, 2009, Domaine Alain Graillot, Rhône Frankreich	9,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unsere 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 2014 Grüner Veltliner Federspiel – Domäne Wachau 2014 Pouilly Fumé – Domaine de Maltaverne 2014	
WINE FLIGHT RED – je 0,05L	12,00
Lemberger Felix – Wachtstetter 2012 Black Print Cuvée – Schneider 2013 St. Emilion – Chapelle de la Trinité 2013	
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 unsere 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 unsere 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 unsere 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 (Irish Whisky, brauner zucker, café und sahne)	11,50
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 unsere 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 unsere 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*