

COCKTAILKARTE BIS 18:30 UHR / COCKTAIL MENU UNTIL 6:30 P.M.

Pimm's Rangoon 13.00
Pimm's No.1, Schweppes Ginger Ale, Apfelscheibe, Salatgurke, Orange, Minze

City Flower 13.00
Tanqueray Gin, Campari, Schweppes Hibiscus Tonic, Rosmarin, Getrocknete Orange

Caipirinha 13.00
Cachaça 51, Limetten, Rohrzucker, Rose's Lime Juice

Tom Collins 13.00
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda Water

Aperol Spritz 9.50
Aperol, Prosecco, Soda Water

Hugo 10.00
Prosecco, Soda Water, Holunderblütensirup, Minze, Limette

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Speedy Gonzales 10.00
Bananensaft, Maracujasaft, Limettensaft, Blue Curacao Sirup

Ginger Crushed 10.00
Kumquats, Rose's Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Fresco 10.00
Limette, Minzblätter, Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon

CHAMPAGNER

Flasche

Veuve Clicquot Brut	0,375l	75.00
Veuve Clicquot Rosé	0,375l	85.00
Veuve Clicquot Ponsardin		125.00
Veuve Clicquot Rosé		155.00
Laurent-Perrier Millésime		150.00
Laurent-Perrier Brut		100.00
Laurent-Perrier Rosé		150.00
Louis Roederer Brut Premier		115.00
Moët & Chandon Brut Classic		115.00
Moët & Chandon Rosé		135.00
Pommery Brut Rosé		135.00
De Saint Gall Brut Millésime		109.00
De Saint Gall Rosé		106.00

PRESTIGE CHAMPAGNER

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 – Please ask our bartenders for the actual vintage

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		16.00
Louis Roederer Brut Premier		17.00
Veuve Clicquot Brut		17.00
Prosecco Spumante Brioso		6.00

OFFENE WEINE (0,20l)

WEISSWEIN & ROSÉ - White and rosé wine

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 Despaigne – Réserve, trocken Cabernet Sauvignon Rosé Appellation Entre Deux Mers Contrôlée	9.50

ROTWEIN - Red wine

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
Dehesa La Granja , trocken Alejandro Fernandez, VdT de Castilla y Leon- 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-Äpfel 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

ENTDECKEN SIE WEIN 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.

DISCOVER WINE FLIGHTS

Take a walk on the wine side – and let us seduce you. Seduce you to explore a little and take a voyage into our world of fine wines. Immerse yourself in a vino of world-class quality and treat your taste buds to a new experience in flavor! In other words, explore the wines at Sofitel.

CHAMPAGNE FLIGHT (23.00)

Veuve Clicquot Brut (5cl)

Louis Roederer Brut Premier (5cl)

De Saint Gall Rosé (5cl)

WHITE WINE 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

RED WINE 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

UNSERE SOMMELIER EMPFEHLUNG



Dr. Bürklin-Wolf

VILLA BÜRKLIN Rosé	0,75l	35.00
Qualitätswein aus der Pfalz	0,20l	9.50
(Pinot Noir, Cabernet Franc und Merlot)		

Villa Bürklin Cuvée Rosé wurde von Kellermeister Nicola Libelli kreiert und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Internationale Reben im Zusammenspiel mit heimischen Sorten und dem Dr. Bürklin-Wolfschen Qualitätsgedanken ergeben einen Wein für ein ungezwungenes und doch niveauvolles Trinkvergnügen.

Ein fast mediterranes Jahr: Der recht milde Winter ging nach einem sehr feuchten Januar und Februar in einen sehr warmen März über. Bei ausreichend Wasser erfolgte der Austrieb bereits in der zweiten Märzhälfte. Somit war hier bereits der Grundstein für einen frühen Lesebeginn gelegt. Nach Abschluss der Blüte und zu Beginn des Beerenwachstums setzte allerdings eine große Trockenheit ein, die über die gesamte Zeit des Beerenwachstums anhielt. Der sehr warme Sommer brachte bereits Ende August die ersten Trauben zur Reife, die Hauptlese begann schon Anfang September und war bereits am 22. September abgeschlossen, so früh wie nie zuvor. Die Weine zeigen sich körperreich, sehr gut strukturiert und zugänglich. Wir rechnen aufgrund der optimalen Traubenreife mit sehr lagerfähigen Weinen

Selektive Handlese gesunder, vollreifer Trauben im September 2017, anschließend beim Pinot Noir Maischestandzeit über Nacht und schonende Kelterung.

Aromen von Rhabarber und Erdbeere. Charaktervoller Fruchtpräsenz mit leichter Würze und Mineralität. Ein charmanter Wein, schlank, saftig und erfrischend. Perfekt für den Sommer!

SPRING BREAK BY SOFITEL

Red Bell 13.00
Tequila Blanco, Tanqueray Gin, Chartreuse Verte, Rote Paprika, Agavendicksaft, Limettensaft

City Flower 13.00
Tanqueray Gin, Campari, Schweppes Hibiscus Tonic, Rosmarin, Getrocknete Orange

Adventure du Sud 13.00
Botucal Reserva Rum, Cointreau, Vanillesirup, Maracujaespuma, Limettensaft

Cherry Love 13.00
Tequila Blanco, Amaretto, Agavendicksaft, Kirschsafft, Limettensaft

Morango Fizz 13.00
Cachaca 51 Erdbeerinfusion, Soda Water, Eiweiß, Zuckersirup, Zitronensaft

Aperol Spritz 9.50
Aperol, Prosecco, Soda Water

Hugo 10.00
Prosecco, Soda Water, Holunderblütensirup, Minze, Limette

SIGNATURE DRINKS & BARKEEPER'S CHOICE

Hendrick's Gimlet 13.00
Hendrick's Gin, Limettensaft, Rose's Lime Juice, TBT Celery Bitter

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) 16.00
Champagner, Tanqueray Gin, Salatgurke, Zitronensaft, Holundersirup, Cranberrysaft, Rosenwasser

La Provence (Yannick) 13.00
Gin Mare, Lavendelsirup, Zitronensaft, TBT Aromatic Bitter

Blood and Sand 13.00
Talisker 10 Jahre, Cherry Brandy, Antica Formula, Orangensaft

Hamburg Fish House 13.00
Hennessy VSOP, Pampero Aniversario, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

French Mule (Ahmed) 13.00
G-Vine Gin, Limettensaft, TBT Pfirsich Bitter, TH Spicy Ginger, Trauben

OUR FACEBOOK'S FAVORITE

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

PRE DINNER DRINKS & SOURS (13.00)

Negroni del Mare

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

Continental Sour

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

Rosemary Daiquiri

Pampero Aniversario, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Rosmarin

The Martinez

Tanqueray Gin, Antica Formula, Angostura Bitter, Maraschinlikör

Pisco Sour

Pisco Control, Angostura Bitter, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß

Martini Cocktail

Gin / Vodka, Dry Vermouth, Olive / Twist

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

CHAMPAGNER COCKTAILS (16.00)

Solera

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

Bellini

Champagner, Pfirsichlikör, Pfirsichpüree

French 75

Champagner, Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Mojito Rudolfo

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

GIN & TONICS

Tonic (0.2l)

Schweppes Hibiscus Tonic water	4.20
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's, Beefeater 24	7.00
Bombay Sapphire, Tanqueray	7.00
Tanqueray No.10	8.00
Caorunn	9.00
Hendrick's	10.00
The Botanist Islay Dry Gin	10.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	12.00
Monkey 47	12.00
Copperhead Gin	13.00
Gin Sul	11.00
The Duke	9.00
Gin Mare	11.50
G-Vine Floraison	8.00
Hayman's Sloe Gin	7.50

GIN / VODKA INFUSION (4cl)

Hendrick's Rosato & Eilles Sommerbeeren Infusion	10.00
--	-------

HIGHBALLS (13.00)

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, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft, Salatgurke

Pimm's Rangoon

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

Horse's Neck

Maker's Mark Whiskey, Angostura Bitter, Schweppes Ginger Ale, Zitrone

Dark and Stormy

Appleton 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, Basilikum, Soda



TIKI & CARIBBEAN (13.00)

Mojito Original

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

Caipirinha

Cachaça 51, Limetten, Rohrzucker, Rose's Lime Juice

Planter's Punch

Myers Rum, Angostura Bitter, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, 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, Midorilikör, Ananassaft, Cranberrysaft

Touchdown

Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine

Passion

Myers Rum, Licor 43, Zitronensaft, Cranberrysaft, Maracujanektar

Mai Tai 1944 (14.00)

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

Long Island Ice Tea (14.00)

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

Fruity Colada

Bacardi Carta Blanca, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft, wahlweise Erdbeer-, Himbeer-, Mango- oder Pfirsichpüree

AFTER DINNER DRINKS (12.00)

White Russian

Smirnoff Vodka, Kahlúa, Sahne

Brandy Alexander

Carlos 1, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss

Grasshopper

Crème de Cacao weiß, Crème de Menthe, Sahne

Espresso Martini

Smirnoff Vodka, Baileys, Kahlúa, Espresso, Rohrzuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (10.00)

Fresco

Limette, Minzblätter, Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon

Ipanema

Limette, Rohrzucker, weißer Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale

Virgin Fruity Colada

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

Virgin Mary

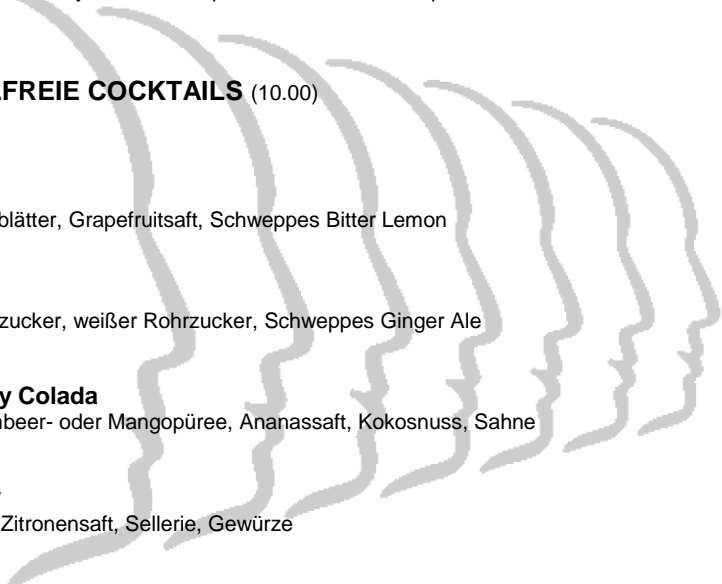
Tomatensaft, Zitronensaft, Sellerie, Gewürze

Ginger Crushed

Kumquats, Rose's Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Frozen Fruit Punch

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



SCOTCH MALT WHISKY

ISLAY - SKYE (4cl)

Ardbeg 10 years	12.00
Laphroaig 10 years	16.00
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 Fine Oak 18 years	36.00
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)

Ballantine's, Johnnie Walker Red Label	9.00
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)

Four Roses, Bulleit Bourbon & Rye	9.00
Jim Beam, Wild Turkey, Maker's Mark	10.00
Jack Daniel's Gentleman Jack	10.00
Jack Daniel's Single Barrel	12.00

IRISH WHISKY (4cl)

Bushmills Malt 16 years	19.00
The Tyrconnell Single Malt	12.00
Jameson 1780 - 12 years	12.00
Tullamore Dew	10.00

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
Bacardi 8 years	9.00
Old Monk	9.00
Appleton 12 years	10.00
Trois Rivières Martinique	9.00
Ron Zacapa 23 years	15.00
Ron Zacapa XO	26.00
Ron Zacapa XO (2cl)	13.00
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela	12.00

GIN (4cl)

Gordon, Beefeater 24	7.00
Bombay Sapphire, Tanqueray	7.00
Tanqueray No.10, Caorunn, Broker's	8.00
Hendrick's	10.00
The Botanist Islay Dry Gin	10.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	12.00
Monkey 47	12.00
Copperhead Gin	13.00
Gin Sul	11.00
The Duke	9.00
Gin Mare	11.50
G-Vine Floraison	8.00
Hayman's Sloe Gin	7.50

TEQUILA (4cl)

Olmecca Blanco	7.00
Olmecca Gold	7.00
Tezon Blanco, Tezon Reposado	16.00

VODKA (4cl)

Absolut	6.00
Wyborowa	6.00
Russian Standard	6.00
Wyborowa Exquisite	8.00
Ketel One, Ketel One Citroen	7.00
Smirnoff Black	7.00
Ciroc	8.00
Grey Goose	11.00
Belvedere	11.00
Stolichnaya Elit	13.00

COGNAC (4cl)

Delamain	10.00
Remy Martin VSOP	12.00
Courvoisier VSOP	12.50
Hennessy Fine de Cognac	12.00
Hennessy XO	33.00
Hennessy Paradis Imperial	99.00
Martell XO	31.00
Otard XO	24.00
Hine Antique	35.00
Hine Rare & Delicate	13.00

ARMAGNAC (4cl)

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

CALVADOS (4cl)

Château du 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, Nonino Grappa Chardonnay	12.00
Nonino Grappa Riserva	16.00

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 , Cynar ^N	6.50
Ramazzotti Amaro	6.50
Averna	6.50
Fernet Branca	6.50
Fernet Menta	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 Bénédicte	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)

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

BIER VOM FASS

König Pilsener ^C	0,30l	4.50
König Pilsener ^C	0,50l	6.20
Jever Pilsener ^C	0,30l	4.50
Jever Pilsener ^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

MINERALWASSER

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

ILLY COFFEE *illy*

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}	8.50



TEE SPEZIALITÄTEN Portion (0,30l) 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

EISKARTE | ICE CREAM MENU

Eiskaffee Vanilleeis ^{B,C} Iced coffee Vanilla ice cream	6.00
Eisschokolade Vanilleeis ^{B,C} Iced chocolate Vanilla ice cream	6.00
Erdbeerbecher Vanilleeis ^{B,C} Strawberries Vanilla ice cream	9.00
Passionsfruchtbecher Zitrone Basilikum ^{B,C} Passion fruit Lemon Basil	7.50
Schwarzwälder-Kirschbecher ^{B,C} „Schwarzwälder“ morello cherries	9.00
Sorbetauswahl Cassis Zitrone Passionsfrucht Selection of sorbets Cassis Lemon Passion fruit	je Kugel each scoop 3.00

SEVEN HEADS SNACKS

Tagessuppe^{A,B,C} | Baguette (8.00)
Soup of the day^{A,B,C} | Baguette

Flammkuchen mit:

Speck | Zwiebeln^{B,C} (9.90)
Gegrilltes Gemüse | Pesto^{B,C,E} (12.50)
Ziegenkäse | Feige^{B,C} (12.50)
Räucherlachs | Babyspinat^{B,C} (13.50)
Parma Schinken | Rucola^{B,C} (13.50)
Caprese^{B,C} (10.50)
Bratapfel^{B,C} (9.50)

Tarte flambée with:

Bacon | Onions^{B,C} (9.90)
Grilled vegetables | Pesto^{B,C,E} (12.50)
Goat cheese | Fig^{B,C} (12.50)
Smoked salmon | Baby spinach^{B,C} (13.50)
Parma ham | Rocket salad^{B,C} (13.50)
Caprese^{B,C} (10.50)
Baked apples^{B,C} (9.50)

Clubsandwich^{A,C} (18.50)

Maispoularde | Bacon | Spiegelei | Tomate | Vollkornrost
Chicken | Bacon | Fried egg | Tomato | Wholegrain toast

Sofitel style Cheeseburger^{A,B,C} (19.50)

180g Rindfleisch Pattie | Käse | Karamellierte Zwiebeln | Garnitur | Pommes Frites
180g beef pattie | Cheese | Caramelized onions | Garnish | French fries

Caesar Salat^{A,B,C} (16.00)

Maispoularde | Croûtons | Parmesan | Dressing
Caesar Salat^{A,B,C}
Chicken breast | Croûtons | Parmesan | Dressing

Berliner Currywurst^B | Pikante Sauce | Pommes Frites (16.00)

Curry-sausage^B | Spicy sauce | French fries

Dreierlei vom französischen Rohmilchkäse^B | Feigensenf | Baguette (17.00)

Selection of French cheese^B | Fig mustard | Baguette

CHARCUTERIE^B

Genießen Sie unsere französische Schlachter-Platte mit einer Auswahl an erlesenem Schinken, Rosettes und Saucissons.
pro Person 15.50 EUR

CHARCUTERIE^B

Enjoy our French charcuterie plate to share a delicious assortment of ham, rosettes and saucissons.
per person 15.50 EUR

Unsere Snacks servieren wir Ihnen gerne bis 24:00 Uhr
Our snacks are served until midnight.

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1 **Konserviert** | Preservatives
- 2 **Farbstoff** | Colouring
- 3 **Antioxidationsmittel** | Anti-oxidation agent
- 4 **Geschmacksverstärkern** | Flavour enhancer
- 5 **Phosphat** | Phosphate
- 6 **Taurin** | Taurine
- 7 **Süßungsmitteln** | Sweetener
- 8 **Enthält Phenylalanin** | Phenylalanine
- 9 **Eine Zuckerart und Süßungsmittel** | Sugars and sweetener
- 10 **Schwefeldioxid, Sulfiten** | Sulphur dioxide
- 11 **Schwärzungsmittel** | Blacking
- 12 **Gewachst** | Waxed
- 13 **Koffeinhalzig** | Contains caffeine
- 14 **Chininhalzig** | Contains quinine

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE | ALLERGEN SUBSTANCES

- A **Eier** | Egg
- B **Milch (einschl. Lactose)** | Milk, Lactose
- C **Glutenhaltige Getreide** | Gluten
- D **Erdnüsse** | Peanuts
- E **Schalenfrüchte** | Nuts
- F **Sesam** | Sesame seed
- G **Soja** | Soy
- H **Sellerie** | Celery
- I **Senf** | Mustard or mustardseeds
- J **Fische** | Fish
- K **Krebstiere** | Crustacean
- L **Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muschel** | Mollusk
- M **Lupin**