

LES ENTRÉES

Bayonner Schinken | eingelegtes Gemüse | Schwarzbrot
Bayonne ham | pickled vegetables | black bread

16€

Rindertatar vom Charolais Rind | Bohne | Anchovis
 konfiertes Eigelb

Beef Tatar | beans | anchovies | confected egg yolk

24€ 210 kcal 

Carpaccio vom Weiderind | Olivenöl | Parmesan | Ruccola
Beef carpaccio | olive oil | parmesan cheese | rocket salad

21€

Gebeizter Lachs | Schalotten | grüner Spargel | Haselnuss
Cured salmon | shallots | green asparagus | hazelnut

21€

Délice Steak Spécial

Rumpsteak vom Pommerschen Rind, 300g,
rumpsteak of pomeranian beef, 300g

45€

Entrecoté vom Pommerschen Rind, 300g,
entrecoté of pomeranian beef, 300g

36€

BEILAGEN | SIDE DISHES

4€

Gemischter Salat mit Semitomaten
mixed salad with semitomatatoes

Kartoffelpüree
mashed potatoes

Pommes Frites
French Fries

Mediterranes Gemüse
mediterranean vegetables

LES SOUPES ET LES SALADES

Vichyssoise | Garnelen-Ceviche
Vichyssoise | prawn - ceviche

14€

Tomatencreme Suppe | Basilikum
Tomato cream soup | basil

12€

Bunter Blatt & Kräuter Salat | Gurken | Tomaten
 Croûtons | Kräuter Dressing
*Mixed green and herb salad | cucumber | tomatoes
 Dressing & croutons*

12€ 

Caesar Salat | Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing
*Caesar Salad | Parmesan cheese | croutons and
 Caesar dressing*

14€

Mit Maispoularde | *With corn fed chicken* 16€
 Mit Garnele | *With prawns* 21€

PLAT DE RESISTANCE

Gebratene Maispoularde | Steckrübe
 Schalotte | Salbei
*Grilled corn fed chicken breast | turnip
 shallot | sage*

24€

Seeteufel | Artischoke | Tomate | Krustentierjus
Monkfish | artichoke | tomato | shellfish jus

34€

Tagliatelle | Pfifferlinge | Grapefruit
Tagliatelle | chanterelles | grapefruit

18€

Rinderfilet vom Charolaise Rind
 Kräuterbutter | Pommes Frites
*Filet of Charolaise beef
 herb butter | French Fries*

41€

LES DESSERTS

Crème Brûlée | Sorbet
Crème Brûlée | Sorbet

12€

Schokoladen Tart | frische Beeren
Chocolate tart | fresh berries

14€

Französische Käseauswahl | Feigensenf
Cheese selection | fig mustard

18€

Le Menu digital



Sofitel Classics

Schnitzel vom Kalb | Gurken - Kartoffelsalat
Veal escalope | cucumber - potato - salad

30€

Délice Burger | Comté Käse | karamellierte Zwiebel
 Speck | Bun | Parmesan - Kräuter Pommes Frites
*Délice Burger | Comté cheese | caramelized onion
 crispy bacon | bun | Parmesan & herbs French fries*

22€

Clubsandwich | Hähnchenbrust | Speck | Ei
 Tomate | Salat | Weißbrot | Pommes Frites
*Clubsandwich | chicken breast | crispy bacon | egg
 tomato | salad | white bread | French fries*

20€

*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.

GETRÄNKE BEVERAGES

Auswahl an frisch gepressten Säften

Selection of freshly squeezed fruit juices 0,2 l **9€**
Orangensaft | orange juice
Grapefruitsaft | grapefruit juice
Kiwisaft | kiwi juice

Vaihinger Säfte

Selection of bottled fruit juices 0,2 l **5.20€**
Apfel | apple
Orange | orange

Auswahl von frischen Säften und Obst

Selection of juices and fruits **10€**
Orangensaft | Tomatensaft | Grapefruitsaft | Kiwisaft |
Apfelsaft Antioxidant (Apfel, Avocado, Spinat, Banane,
Ananas)
Energy Saft (Apfel, Karotte, Ingwer, Papaya)
Detox (Apfel, Ananas, Banane, Brombeere, Heidelbeere)

Orange juice | tomato juice | grapefruit juice |
kiwi juice | apple juice Antioxidant (Apfel, Avocado,
Spinat, Banane, Ananas)
Energy Saft (Apfel, Karotte, Ingwer, Papaya)
Detox (Apfel, Ananas, Banane, Brombeere,
Heidelbeere)

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Espresso **4.70€**
Doppelter Espresso | Double Espresso **7.20€**
Cappuccino **6.70€**
Flat White **7.20€**
Kaffee Crème | Coffee Crema **5.20€**
Milchkaffee | Café au lait **6.70€**
Latte Macchiato **6.70€**
French Press Coffee **7.50€**
Flavours: Caramel & Vanille je + **0.50€**
Flavours: caramel & vanilla each + **0.50€**
Kännchen «Bioteaque»-Tee
Jug of «Bioteaque»-tea **9.00€**

BIO Earl Grey "Schwarza Beni"
BIO English Breakfast "Schwarza Louis"
BIO Grüntee Sencha „Greana Simmal“
BIO green tea Sencha "Greana Simmal"
BIO Pfefferminze „Nette Nani“
BIO peppermint "Nette Nani"
BIO Früchtetee Persimone-Pfirsich „Freundliche Vicky“
Bio fruit tea kaki-peach
BIO Kamillenblüten „G'schammige Camilla“
BIO camomille "G'schammige Camilla"
BIO Kräutertee Brennessel-Mango „Freche Vroni“
BIO herbal tea nettle-mango "Freche Vroni"

Heiße Schokolade | Hot chocolate **6.20€**

Glas Milch | Glass of milk **3.50€**
H-Milch | Soja | laktosefreie Milch
Long-life milk | soja | lactosefree

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Evian 0.5 l **8.10€**
1.0 l **13.00€**
Apollinaris Selection | ViO 0.75 l **10.80€**
San Pellegrino 0.5 l **8.10€**
0.75 l **13.00€**
Coca-Cola * ** | Light * ** | Zero * ** 0.2 l **5.10€**
Fanta** | Sprite** 0.2 l **5.10€**
Red Bull* ** 0.25 l **7.70€**
SCHWEPPEs 0.2 l **5.60€**
Bitter Lemon*** | Ginger Ale** | Tonic Water** ***
ViO Schorle 0.3 l **6.10€**
Apfel | Johannisbeere | Rhabarber
Apple | cassis | rhubarb

FLASCHENBIERE BOTTLED BEER

KÖNIG PILSENER 0.33 l **5.10€**
KÖNIG PILSENER Alkoholfrei 0.33 l **5.10€**
KÖNIG PILSENER alcohol-free
Hopf Helle Weisse, Weissbier 0.5 l **7.70€**
Hopf Weissbier
Hopf Dunkle Weisse, Weissbier 0.5 l **7.70€**
Hopf dark Weissbier
Hopf Die Alkoholfreie, Weissbier 0.5 l **7.70€**
Hopf alcohol-free Weissbier
Augustiner Hell 0.5 l **7.70€**
Augustiner Edelstoff 0.33 l **5.10€**
Hacker-Pschorr Münchner Radler 0.5 l **7.70€**

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Bouvet-Ladubay Crémant De Loire Brut 0.75 l **49€**
Bouvet-Ladubay Crémant De Loire Rosé 0.75 l **59€**
Perrier-Jouët Grand Brut 0.1 l **17€**
0.75 l **129€**
Perrier-Jouët Blason Rosé 0.1 l **26€**
0.75 l **175€**
Perrier-Jouët "Belle Epoque" Brut 0.75 l **289€**
Perrier-Jouët "Belle Epoque" Rosé 0.75 l **680€**
Louis Roederer Brut 0.375 l **67€**
0.75 l **129€**
Louis Roederer Rosé 0.75 l **179€**
Louis Roederer Cristal 0.75 l **395€**
Veuve Clicquot Vintage Brut 0.75 l **125€**
Veuve Clicquot Vintage Rosé 0.75 l **175€**

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

WEISSWEIN | WHITE WINE

Chardonnay „LaForêt“ - Joseph Drouhin 0.2 l **13.50€**
Burgund, Frankreich | Burgundy, France 0.75 l **52€**
Riesling "Schiefersteil" - Markus Molitor 0.2 l **14.50€**
Mosel, Deutschland | Moselle, Germany 0.75 l **49€**
Pinot Grigio „Attems“ - Friaul 0.2 l **12€**
Venetien, Italien | Venetia, Italy 0.75 l **42€**
Sauvignon Blanc „Klassik“ - Weingut Wohlmuth 0.2 l **13€**
Steiermark Österreich | Styria, Austria 0.75 l **42€**

ROTWEIN | RED WINE

Cabernet Sauvignon Cuvée «Baron Henri»
Baron Philippe de Rothschild 0.2 l **13€**
Bordeaux, Frankreich Bordeaux, France 0.75 l **43€**
Spätburgunder - Grafen Neipperg 0.2 l **14.50€**
Württemberg, Deutschland
Wuerttemberg, Germany 0.75 l **45€**
Sangiovese - Marchesi de Frescobaldi 0.2 l **15€**
Chianti, DOCG, Toskana, Italien
Chianti, DOCG, Tuscany, Italy 0.75 l **55€**

ROSÉ WEIN | ROSÉ WINE

Rosé Cuvée „Donauschotter“
Clemens Strobl 0.2 l **13.50€**
Wagram, Österreich | Wagram, Austria 0.75 l **41€**

SPIRITUOSEN SPIRITS

WIR HALTEN EINE AUSWAHL AN SPIRITUOSEN
FÜR SIE BEREIT. BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS,
WIR BERATEN SIE GERNE.

WE HAVE A SELECTION OF SPIRITS READY
FOR YOU. PLEASE CONTACT US, WE WILL BE
PLEASED TO ADVISE YOU.

* Koffeinhaltig
** Farb- oder Konservierungstoffe
*** Chininhaltig

* contains caffeine
** contains colorants or preservatives
*** contains quinine

Share! Like!



@sofitelmunichbayerpost



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.