



## LES ENTRÉES

**Bayonner Schinken** | Grissini  
*Bayonne ham | Grissini*  
12€

**Lachs** | Rote Beete | geräucherter Joghurt | Granatapfel 🍷  
*Salmon | Beetroot | Smoked yogurt | Pomegranate*  
15€

**Beef Tatar** | Topinambur | Haselnuss  
*Beef tatar | Topinambur | Hazelnut*  
18€ / 28€ 🍷 210 Kcal

**Schweinebauch** | Pilzbrühe | Parmesan | Périgord - Trüffel 🍷  
*Pork belly | Muhsroom broth | Parmesan | Périgord truffle*  
24€

## Steak Spécial

**T-Bone Steak** für Zwei  
*T-Bone Steak for two*  
800g **84€**

**4 Beilagen** nach Wahl  
*4 side dishes at your choice*

## LES DESSERTS

**Valrhona Abinao Schokolade** | Banane | Mandel  
*Valrhona Abinao chocolate | Banana | Almond*  
12€

**Mont Blanc** | Marone | Vanille 🍷  
*Mont Blanc | Sweet chestnut | Vanilla*  
12€

**Crème Brûlée** | Hausgemachtes Eis  
*Crème Brûlée | Homemade ice cream*  
10€

**Zitrusfrüchte** | Kokosnuss | Thymian Honig  
*Citrus fruits | Coconut | Thyme honey*  
10€

**Obstvariation** | Sorbet  
*Selection of fruits | Sorbet*  
12€

**Käseauswahl** | Fruchtchutney | Fruchtbrot  
*Cheese selection | Fruit chutney | Fruit cake*  
16€

## LES SOUPES ET LES SALDES

**Rote Beete Suppe** | Gewürzjoghurt  
*Beet root soup | Seasoned yoghurt*  
12€

**Caesar Salat** | Parmesan | Garnele | Croûtons  
*Caesar salad | Parmesan cheese | Prawns | Croûtons*  
21€

**Salat DÉLICE**  
*Salad DÉLICE*  
12€

**Wahlweise Garnele**  
*optionally Prawns*  
9€

**Maishuhn**  
*Corn fed chicken*  
10€



## Délice Steak

**Filet vom Charolais Rind** (Frankreich)  
*Beef Filet (France)*  
200g **44€**

**Entrecote vom Pommerschen Rind** (Deutschland)  
*Entrecote (Germany)*  
300g **36€**

**Flank Steak** (USA)  
200g **36€**

**Rumpsteak vom Pommerschen Rind** (Deutschland)  
*Rumpsteak (Germany)*  
300g **45€**

## LES GARNITURES

Broccolini in Nussbutter  
*Broccolini in brown butter*

Beilagensalat mit Kirschtomaten  
*Mixed green salad with cherry tomatoes*

Spinat mit Knoblauch und Schalotten  
*Spinach with garlic and shallots*

Provenzalisches Gemüse  
*Provençal vegetables*

Pommes Frites  
*French fries*

Kartoffelpüree  
*Mashed potatoes*

## PLAT DE RESISTANCE

**Sauerbutter Risotto** | Safran  
*Sourbutter risotto | Saffron*  
24€

**Tagliatelle** | Périgord - Trüffel 🍷  
*Tagliatelle | Périgord truffle*  
26€

**Steinbutt** | Röstzwiebel | Sauerkraut  
*Turbot | Roasted onion | Sauerkraut*  
32€ 🍷 350 Kcal

**Seeteufel Medaillons**  
*Artischocke | Lauch | Schinken  
Monkfish | Artichoke | Leek | Ham*  
30€ 🍷 320 Kcal

**Kikok Huhn** | Aubergine | Schwarzer Knoblauch  
*Kikok chicken | Eggplant | Black garlic*  
30€

**Hirschrücken** | Cranberrys | Marone | Steckrübe  
*Venison | Cranberries | Chestnut | Turnip*  
30€

## Le végétalien Menu

**Rote Beete** | Meerrettich | Marone  
*Beetroot | Horseradish | Chestnut*

**Spinat Knödel** | Waldpilze | Rauch Mandel  
*Spinach dumpling | Woodland mushrooms  
Smoked almond*

**Apfel** | Crumble | Schokolade  
*Apple | Crumble | Chocolate*



Chef's Special!



@sofitelmunichbayerpost



Developed by Chef Patrick Jarno of the Sofitel Quiberon Thalassa Sea & Spa, on France's Atlantic coast, each dish is nutritionally balanced, low in calories and gluten-free. The key is creativity, using seasonal ingredients that offer outstanding taste, without the heaviness of fats, starches and sugars. Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer all prices are in euro and incl. Vat. Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe. If you have any questions regards allergens or additives, please contact our team



## WEISSWEIN / WHITE WINE

DEUTSCHLAND / GERMANY 0.375l 0.75l 1.5l

**MOSEL**  
2017 Markus Molitor „Riesling Schiefersteil“, Wehlen 45

2016 Weingut Van Volxem „Rotschiefer Riesling“, Wiltingen an der Saar 51

○ 2016 Markus Molitor „Pinot Blanc Einsteinstern“, Wehlen 48

**RHEINGAU**  
2018 Weingut Leitz „Riesling Eins-Zwei-Dry“ Rüdeshheim am Rhein 25 38

**RHEINHESSEN**  
2017 Kühling – Gillot „Scheurebe“, Quinterra, Bodenheim 42

**PFALZ**  
2018 Dr. Bürklin-Wolf „Riesling“, Wachenheim 39

2013 Weingut Münzberg „Weißer Burgunder Schlangengriff“ GG, Godramstein 74

**NAHE**  
2015 Schlossgut Diel „Dorsheim Riesling“, Rummelsheim 48

○ **SACHSEN**  
2018 Schloss Proschwitz Elbling 46

ITALIEN / ITALY 0.375l 0.75l 1.5l

**TRENTINO SÜDTIROL / TRENTINO ALTO ADIGE**  
2018 Elena Walch, Tramin 44

2018 Elena Walch, Tramin 42

**VENETIEN / VENETIA**  
2018 Attens „Pinot Grigio“, Friaul Julisch 40

**TOSKANA / TOSCANANA**  
2017 Marchesi de Frescobaldi, Pomino Bianco Riserva, Rufina 86

2014 Monteverro, Chardonnay, Capalbio 210

**UMBRIEN**  
2018 Arnaldo Caprai, „Crecante Colli Martani“, Montefalco 39

**SARDINIEN**  
2018 Tenuta Sella & Mosca „Abidoru“ Vermentino de Sardegna 35

○ **PIEMONTE**  
2018 Enrico Serafino Gavi di Gavi 45



## CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

	0.375l	0.75l	1.5l
○ <b>PERRIER - JOUËT</b>			
N.V. Grand Brut	78	129	230
N.V. Grand Brut 3.0l Magnum			790
2007 „Belle Epoque“ Brut		329	
2000 „Belle Epoque Blanc de Blancs“		790	
N.V. „Blason Rosé“		185	
2004 „Belle Epoque“ Rosé		760	
<b>LOUIS ROEDERER, RHEIMS</b>			
N.V. Brut	74	135	260
2007 „Cristal“ Brut		395	
2011 Brut Rosé		195	
○ <b>RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS</b>			
N.V. „Blanc de Blancs“		175	320
N.V. Ruinart Rosé		179	420
<b>VEUVE CLICQUOT</b>			
2008 Vintage Brut		145	
2004 „La Grande Dame“		355	
2008 Vintage Rosé		190	
<b>DOM PÉRIGNON, RHEIMS</b>			
2008 Brut		399	
<b>LAURENT - PERRIER</b>			
N.V. Brut Rosé		239	
<b>GOSSET</b>			
N.V. Rosé Brut		150	

## APERITIF

**CULETTO LILLET** 9.90  
Lillet Blanc, white wine, soda, cucumber

**APEROL SPRITZ** 12  
Prosecco, Aperol, Soda

**CLASSIC NEGRONI** 14  
Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari

**FRENCH 75** 19.50  
Tanqueray Gin, Cointreau, lemon juice, champagne

## ○ SOMMELIERS EMPFEHLUNG / SOMMELIER RECOMMENDATION

Weinbegleitung

...gerne beraten wir Sie mit begleitenden Weinen zu Ihrem Menü.  
...we would be glad to give you advices regarding accompanied wines for your menu.

## OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS

WEISSWEIN / WHITE WINE 0.1l 0.75l

○ 2015 Saar Riesling Wehlen, Mosel, Deutschland / Germany 7.50 45

2018 Mandrarossa Urra di Mare „Sauvignon Blanc“ Menfi, Sizilien, Italien / Italy 7.00 46

2017 Domaine Vincent Girardin Bourgogne Blanc 8 48  
" Vieilles Vignes"  
Burgund, Frankreich / France

2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Grüner Veltliner Königsbrunn, Wagram Österreich / Austria 8.50 52

ROTWEIN / RED WINE 0.1l 0.75l

2016 Château Le Gardera Bordeaux Supérieur AOC 7 41  
Bordeaux, Frankreich / France

2017 Franz Keller „Oberbergener Bassgeige“ 9 62  
Spätburgunder Erste Lage  
Baden, Deutschland / Germany

○ 2016 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc, Frankreich / France 8 48

2016 Chianti Rufina Nipozzano Riserva, Marchesi de Frescobaldi, Toskana, Italien / Italy 8.50 54

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE 0.1l 0.75l

○ 2018 Clemens Strobl „Donauschotter“ Königsbrunn, Wagram, Österreich/Austria 8.50 52

SÜSSWEIN / SWEET WINE 0.05l 0.375l

2011 Château Filhot Sauternes, Bordeaux, Frankreich / France 8.50 58

## CHAMPAGNER / CHAMPAGNE BY GLASS

**PERRIER - JOUËT** 0.1l 0.75l  
Grand Brut 17.50 129  
Blason Rosé 27 185

**VEUVE CLICQUOT**  
2012 Vintage Brut 21 145  
2008 Vintage Rosé 27 190

FRANKREICH / FRANCE 0.375l 0.75l 1.5l

**LOIRE**  
2018 Domaine Michel Thomas Sancerre Blanc 33 58  
2018 Château de Sancerre „Sauvignon Blanc“ 64

2016 Clau de Nell « Chenin blanc », Ambillou-Château 99

○ **BURGUND / BOUJOLAIS**  
2016 Domaine Paul Pillot, Bourgogne Aligoté, Chassagne-Montrachet 49

2018 Domiane Drohin Vaudon, Chablis Réserve de Vaudon 74

2017 Château de Fuissé, Pouilly Fuissé „Tete de Cru“ 82

2015 Domaine Vincent Girardin « Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot » 198

**LANGEDOC ROUSSILLON**  
2017 Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu, Côtes Catalanes, Maury 98

**PROVENCE**  
2017 Domaines Ott Cru Classé „Clos Mirelle“, La Lonaie – les Maures 86

**JURA**  
2017 Domaine du Pélican, „Chardonnay Arbois“, Montigny-lès-Arbois 96

**BORDEAUX**  
2016 Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte, Graves AOC 48

2016 Château Ferrande Blanc, Membre de l'Union des Grands Crus 84

ÖSTERREICH / AUSTRIA 0.375l 0.75l 1.5l

**STEIERMARK**  
2017 Weingut Wohlmuth „Sauvignon Blanc Klassik“, Kitzsee im Sausal 42

2017 Tement Steinbach, Erste STK Lage, Gelber Muskateller, Berghausen 69

**BURGENLAND**  
2017 Weingut Kollwentz-Römerhof, "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein 92

**KREMSTAL**  
2017 Weingut Salomon Uhdhof "Grüner Veltliner Wachtberg", Stein an der Donau 51

**WACHAU**  
○ 2017 Weingut Tegernseerhof, Riesling Bergdistel Smaragd, Unterloiben 59

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Federspiel“, Wösendorf 89

2018 Rudi Pichler „Grüner Veltliner Smaragd“, Wösendorf 99

**WAGRAM**  
2016 Clemens Strobl „Rosenberg Riesling“, Königsbrunn 99

2016 Clemens Strobl „Pfaffenberg Riesling“, Königsbrunn 110

NEUE WELT / NEW WORLD 0.375l 0.75l 1.5l

**USA**  
2016 Beringer Founders Estate „Chardonnay“, Napa Valley, Kalifornien 42

## SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

N.V. Bouvet-Ladubay Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France 49

N.V. Bouvet-Ladubay „Rosé“ Crémant de Loire, Loire, Frankreich / France 59

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

Sebastian Eichenseer

## ROTWEIN / RED WINE

### FRANKREICH / FRANCE

0.375l 0.75l 1.5l

#### BORDEAUX

2015 Château Bernateau, Saint-Émilion Grand Cru Classé	65
2016 Baron Nathaniel Pauillac, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac	78
2016 Château Grand Village « G Acte 8 », Mouillac	110
2014 Château Certan, De May de Certan, APC, Pomerol	195
2014 Château Pontet-Canet, Pauillac 5ème Cru Classé	310
2006 Château Haut – Bailly, Grand Crus Classé, Pessac Lógnan	375
2014 Château L'Évangile, Pomerol	375
2009 Château – Figeac, Premier Grand Cru Classé	630
1993 Château Lafleur, Pomerol	860
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé	1100
1998 Château Haut – Brion Cru Classé	1500
1983 Château Palmer, Margaux	1450
2006 Château Lafleur, Pomerol	1650
<b>BURGUND / BOURGOGNE</b>	
2018 Bouchard Père & Fils „La Vignée – Pinot Noir“	46
2017 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir « Bourgogne 47° N »	76
2016 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir, Nuits-Saint-Georges	110
2016 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin	124

### LANGUEDOC ROUSSILLON

0.375l 0.75l 1.5l

2015 Domaine Du Clos des Fées « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau **89**

#### PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste, Nans les Pins **52**

2014 Domaines Ott « Château Romassan », La Lonae – les Maures **96**

#### LOIRE

2015 Clau de Nell « Cabernet Franc », Ambillou-Château Domaine des Roches Neuves **92**

### DEUTSCHLAND / GERMANY

#### RHEINHESSEN

2015 Kühling – Gillot „Spätburgunder Kreuz“ GG, Bodenheim **130**

#### AHR

2015 Weingut Burggarten „Neuenahr Frühburgunder“ QbA, Bad Neuenahr-Ahrweiler **76**

### ITALIEN / ITALY

#### TOSKANA / TOSACANA

2016 Marchesi de Frescobaldi „Campo Ai Sassi“, Rosso di Montalcino **53**

2015 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico Tenuta Perrano DOCG **58**

2016 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Rufina Nipozzano Riserva **54 105**

2017 Le Volte dell'Ornellaia **76 160**

2015 Marchesi de Frescobaldi, Montesodi Castello Nipozzano **111**

2013 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino **125 215**

2016 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC **369**

2015 Luce „Tenuta Luce Toscana“, Montalcino **245 480**

### PIEMONTE

0.375l 0.75l 1.5l

2016 Enrico Serafino, Babera d'Alba **49**

2015 Enrico Serafino, Barolo **98**

2014 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa **165**

### SIZILIEN / SICILIA

2018 Mandrarossa Timerosse „Petit Verdot“ Menfi **42**

### SARDINIEN / SARDINIA

2015 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero **58**

### SPANIEN / SPAIN

#### KASTILIEN – LÈON

2013 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León **39**

#### RIOJA

2016 Artadi „Vinas de Gain“, Laguardia **78**

2016 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, Elciego **86**

### MALLORCA / BALEAREN

2017 Tiana Negre „Bocchoris Negre“, Binissalem **110**

### ÖSTEREICH / AUSTRIA

#### BURGENLAND

2012 Weingut Meinklang „Sankt Laurent Konkret“, Pamhagen **95**

2017 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 30“, Deutschkreutz **79 160**

#### WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn **255**

### NEUE WELT / NEW WORLD

#### USA

2016 D.M. Hess „Zinfandel“, Mendocino County, Kalifornien **52**

#### CHILE

2015 Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley **51**

### SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA

2012 Glenelly „Estate Reserve“, Stellenbosch **49**

## SÜSSWEIN / DESSERT WINE

2011 Château Filhot, Sauternes, Bordeaux, Frankreich / France	58
2014 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese, Kanzem, Saar, Deutschland / Germany	85

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor / We reserve short-term changes to labels and vintages

## ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

0.375l 0.75l 1.5l

2017 Michel & Laurent Thomas, Le Grand du Merle Sancerre ASC, Frankreich/France **42**

2017 Domaine Ott „By Ott“ Côtes de Provence, Clos Mireille, Frankreich/France **54 120**

## BIER / BEER

Augustiner Helles	0.25l	<b>5.10</b>
	0.5l	<b>7.60</b>
König Pilsner	0.33l	<b>5.10</b>
Tillman's „Das Helle“ Craft Beer	0.33l	<b>6</b>
Tilman's „Die Dunkle“ Craft Beer	0.5l	<b>7.60</b>
Hopf Weissbier / Wheat beer		<b>7.60</b>
Hopf Weissbier dunkel / Wheat beer dark	0.5l	<b>7.60</b>
König Pilsner Alkoholfrei / Non alcoholic	0.33l	<b>5.10</b>
Hopf Weissbier / Wheat beer Alkoholfrei / Non alcoholic	0.5l	<b>7.60</b>

## WASSER / WATER

Evian	0.5l	<b>8</b>
	1.00l	<b>12</b>
San Pellegrino	0.5l	<b>8</b>
	0.75l	<b>12</b>

## SÄFTE / JUICES

0.2l 5

Apfel / Apple  
Orange / Orange  
Maracuja / Passion Fruit  
Johannisbeere / Black Currant  
Rhabarber / Rhubarb  
Tomate / Tomato

**Van Nahmen** 0.25l **7**  
Schwarzer Johannisbeernektar/ Black Currant Nectar  
Apfelsaft von Streuobstwiesen / Apple Juice  
Scheurebe Traubensaft weiss / Scheurebe white grape juice

## LIMONADEN / SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	0.2l	<b>5</b>
San Bitter	0.1l	<b>4.20</b>
Thomas Henry		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0.2l	<b>5.50</b>
Paulaner Spezi	0.5l	<b>6.50</b>

## COFFEE

Café Crème	<b>5.10</b>
Espresso / Doppio	<b>4.50 / 7</b>
Espresso Macchiato	<b>4.90</b>
Cappuccino	<b>6.60</b>
Latte Macchiato	<b>6.60</b>
Café au Lait	<b>6.60</b>
Vanilla or caramel syrup	<b>0.50</b>

## BIOTEAQUE-TEA

9

#### BLACK TEA

Organic Darjeeling, Organic Earl Grey, Organic English Breakfast

#### GREEN TEA / WHITE TEA

Organic China Sencha, Organic China Jasmin, Organic White Tea

#### HERBAL TEA

Organic Peppermint, Organic Chamomile, Organic Herbal Nettel-Mango

#### FRUIT TEA

Organic Fruit Tea Elderflower-Vanilla, Organic Rooibos Lemon-Vanilla

### BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marier

The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products

The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain sulfite: Wine and Wine products

The following products contain sapativity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers)

The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées