


Petite Assiette

Kleine Teller / Small Plates

Rote Bete | Lauch | geräucherter Joghurt |
Steinpilzcrunch 
Beetroot | Leek | Smoked Yoghurt | Porcini Crunch
13 €

Kartoffel-Lauch Suppe | Perigord Trüffel 
Potato-Leek-Soup | Perigord Truffle
20 €

Pilzgulasch | Nussbaguette 
Mushroom Stew | Nut Baguette
13 €

Gebeizter Saibling | Haselnuss | Rotkohl | Mandarine
Cured Char | Hazelnut | Red Cabbage | Mandarin
15 €

Salziger Kaiserschmarrn | Bayoner Schinken
Feldsalat | Camembert
Salty Kaiserschmarrn | Bayone Ham
Lamb's Lettuce | Camembert
15 €

Rinder Consommé | Crêpe Roulade
Rinderbacken Ravioli
Beef Consommé | Crêpe Roulade | Beefcheeks Ravioli
18 €

Hirsch | Haselnuss | Rotweinbirne | Schwarzwurzel
Deer | Hazelnut | Red Wine Pear | Black Salsify
15 €

Le Menu digital



 Vegan



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.



Sofitel classica

Beef Tatar | Quitte | Brioche
Beef tatar | Quince | Brioche
24 €

Rinderfilet vom Charolais oder Flanksteak
Sauce Béarnaise | Pommes Frites | Gegrilltes Gemüse
Beef Tenderloin from Charolais or Flanksteak
Sauce Béarnaise | French Fries | Grilled Vegetables
48 €

Assiette Moyenne

Mittlerer Teller / Medium Plates

Caesar Salat | Parmesan | Croûtons
Kikok Huhn oder Garnelen
Caesar Salad | Parmesan Cheese | Croûtons
Kikok Chicken Breast or Shrimps
18 € / 26 €

Kartoffelnocken | Rote Bete | Meerrettich 
Potato Dumpling | Beetroot | Horseradish
18 €

Kartoffel-Spinat Ravioli | Perigord Trüffel 
Potato-Spinach Ravioli | Perigord Truffle
28 €

Steinbutt | Röstzwiebel Püree | Vin Jaune
Langer Kürbis von Neapel
Turbot | Roasted Onion Puree | Vin Jaune
Naples Long Pumpkin
30 €

Fischsuppe Délice | Garnele | Pulpo | Crostini
Fishsoup Délice | Shrimp | Pulpo | Crostini
26 €

Kalbsbacke | Kartoffelpüree | Sauce Béarnaise | Karotten
Veal Cheeks | Mashed Potato | Sauce Béarnaise | Carrots
26 €

Confierte Entenkeule | Rahmwirsing
Brioche Serviettenknödel
Duck Leg Confit | Creamy Savoy Cabbage
Brioche Dumpling
28 €

Grande Assiette

Große Teller / Big Plates

Bayerpost Burger | Comté | Zwiebeln
Pommes Frites
Bayerpost Burger | Comté Cheese | Onions
French Fries
32 €

Bayerpost Sandwich | Kikokhuhn | Spiegelei
Speck | Brioche
Bayerpost Sandwich | Kikok Chicken
Fried Egg | Bacon | Brioche
30 €

Kikok Hühnerbrust | Stuffing | Preiselbeerjus
Kikok Chickenbreast | Stuffing | Cranberry Jus
34 €

Délice Spécial

Filet Steak au Poivre
Cognac | Pommes Dauphine
Filet Steak au Poivre
Cognac | Pommes Dauphine
48 €

Dessert

Gewürz Crème Brûlée | Orangensorbet
Spiced Crème Brûlée | Orange Sherbet
13 €

Apfel Tarte | Ganache | Brezn | Salzkaramell 
Apple Tarte | Ganache | Pretzel | Salted caramel
13 €

Fondant au Chocolat | Ananassorbet
Kreolische Sauce
Fondant au Chocolat | Pineapple Sorbet
Creole Sauce
16 €

Französische Käseauswahl | Trauben
Feigensenf | Früchtebrot
French Cheese Selection | Grapes
Fig Mustard | Fruit Bread
24 €

APERITIF

CLASSIC NEGRONI 16.00 €
Campari, Antica Formula, Gin

GOLDEN GLAMOUR 17.50 €
Mango, Galliano Vanille, Champagner Brut

PORT & TONIC 16.00 €
Taylor's Ruby Port, Fevertree Tonic

VERMOUTH TONIC 15.00 €
Martini Ambrato, Fevertree Tonic

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

	0.75	
N.V. Paul Delaine "Crémant de Bourgogne Réserve" Saint-Bris-Le-Vineux, Bourgogne, Frankreich (France)	39.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Nouvoux" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	46.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Riesling Brut" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	48.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Blanc de Blancs" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	59.00 €	

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.75 1.5

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	129.00 €	
N.V. Grand Brut 3l Magnum	790.00 €	
2007 "Belle Epoque" Brut	329.00 €	
2000 "Belle Epoque" Blanc de Blancs	790.00 €	
N.V. "Blason Rose"	185.00 €	
2004 "Belle Epoque" Rose	760.00 €	

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut	135.00 €	260.00 €
2009 "Cristal" Brut	395.00 €	
2011 Brut Rose	195.00 €	

RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS

N.V. "Blanc de Blancs"	175.00 €	320.00 €
N.V. Ruinart Rose	179.00 €	420.00 €

VEUVE CLICQUOT

2012 Vintage Brut	145.00 €	
2004 "La Grande Dame"	420.00 €	
2012 Vintage Rose	190.00 €	

DOM PERIGNON, RHEIMS

2008 Brut	400.00 €	
-----------	----------	--

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose	239.00 €	
----------------	----------	--

GOSSET

N.V. Rose Brut	150.00 €	
----------------	----------	--

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.1 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	18.00 €	129.00 €
N.V. Blason Rose	27.00 €	185.00 €

VEUVE CLICQUOT

2012 Vintage Brut	21.00 €	145.00 €
2012 Vintage Rose	27.00 €	190.00 €

WEISSWEIN | WHITE WINE

0.1 0.75

2018 Domaine Vincent Girardin "Cuvée Saint-Vincent" Bourgogne, Frankreich (France)	12.00 €	86.00 €
2020 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil" Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)	8.00 €	49.00 €
2021 Mandrarossa Urta di Mare "Sauvignon Blanc" Menfi, Sizilien, Italien (Italy)	8.00 €	48.00 €
2021 Clemens Strobl "Donauschotter Grüner Veltliner" Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria)	9.00 €	52.00 €

ROSEWEIN | ROSE WINE

0.1 0.75

2021 Clemens Strobl "Donauschotter Rosé" Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria)	9.00 €	65.00 €
2020 Domaine Ott "By Ott", Côtes de Provence Clos Mireille, Frankreich (France)	9.00 €	62.00 €
2017 Michel & Laurent Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre ASC, Frankreich (France)	9.00 €	59.00 €
2021 Château d'Esclans "Whispering Angel" Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)	10.00 €	98.00 €

ROTWEIN | RED WINE

0.1 0.75

2020 Château Le Gardera Bordeaux Superieur AOC Bordeaux, Frankreich (France)	8.00 €	48.00 €
2019 Franz Keller "Oberbergener Bassgeige" Spätburgunder Erste Lage, Baden, Deutschland (Germany)	9.00 €	62.00 €
2016 Marqués de Riscal "Finca Torrea", Elciego, Rioja, Spanien (Spain)	12.00 €	86.00 €
2019 Chianti Rufina Nipozzano Riserva Marchesi de Frescobaldi, Toskana, Italien (Italy)	9.00 €	58.00 €

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.1 0.75

2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac, Dordogne-Perigod, Frankreich (France)	9.00 €	65.00 €
--	--------	---------

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS BY CORAVIN

0.1 0.75

2017 Maison Marchand Tawse "Puligny-Montrachet" Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)	25.00 €	175.00 €
2018 Claude Dugat Gevrey-Chambertin "La Gibryotte"  Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Frankreich (France)	26.00 €	190.00 €

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.

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



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

WEISSWEIN | WHITE WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2021	Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	48.00 €
2021	Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	55.00 €
2019	Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	52.00 €

FRANKEN

2016	Castell Schlossberg Silvaner "Großes Gewächs" 	120.00 €
------	---	----------

RHEINGAU

2020	Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00 €
------	--	---------

RHEINHESSEN

2017	Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	44.00 €
------	--	---------

PFALZ

2018	Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	42.00 €
2017	Weingut Münzberg "Weißer Burgunder" "Schlangenfiff" GG, Godramstein	74.00 €

NAHE

2015	Schlossgut Diel "Dorsheim Riesling", Rummelsheim	52.00 €
------	--	---------


FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2020	Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	58.00 €
2018	Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	64.00 €
2019	La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	98.00 €
2016	Clau de Nell "Chenin Blanc" Ambillou-Château	99.00 €
2021	Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	68.00 €

BURGUND

2019	Château de Fuissé, Pouilly Fuissé "Tête de Cru"	82.00 €
2017	Maison Marchand Tawse "Puligny-Montrachet"  Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)	175.00 €
2017	Domaine Vincent Girardin "Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot"	198.00 €

LANGEDOC ROUSSILLON

2017	Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
2020	Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00 €

PROVENCE

2017	Domaines Ott Cru Classé "Clos Mireille" La Lonaie-les Maures	86.00 €
------	---	---------

JURA

2016	Domaine du Pélican, "Arbois Savagnin Ouillé" Montigny-les-Arsures	98.00 €
------	--	---------

BORDEAUX

2016	Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte, Graves AOC	48.00 €
2016	Château Ferrande Blanc Membre de l'Union des Grands Crus	84.00 €

ELSASS

2017	Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	48.00 €
2015	Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	80.00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75


STEIERMARK

2020	Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
------	--------------------------------------	---------

BURGENLAND

2017	Weingut Kollwenz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	95.00 €
------	--	---------

WIEN

2020	Weingut Fritz Wieninger  "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00 €
------	---	---------

WACHAU

2017	Weingut Tegernseerhof Riesling Bergdistel Smaragd, Unterloiben	59.00 €
2020	Rudi Pichler "Gründer Veltliner Smaragd" Wörsendorf	99.00 €

WAGRAM

2016	Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	99.00 €
2016	Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	115.00 €

ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL

2018	Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	45.00 €
2015	Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00 €

PIEMONTE

2021	La Rocca Gavi DOCG, Cappello	48.00 €
------	------------------------------	---------


VENETIEN

2020	Folar "Lugana"	42.00 €
2020	Selva Capuzza "Lugana"	49.00 €

FRIAUL

2018	Attems "Pinot Grigio", Friaul Julisch	45.00 €
------	---------------------------------------	---------

TOSKANA

2019	Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva" 	86.00 €
2014	Monteverro "Chardonnay", Capalbio	220.00 €

UMBRIEN

2018	Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	45.00 €
------	--	---------

SARDINIEN

2021	Tenuta Sella & Mosca "Abidoru", Vermentino de Sardegna	42.00 €
------	---	---------

SIZILIEN

2014	I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00 €
------	--	---------

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2020	Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
------	---	---------

ARGENTINIEN

2017	Andeluna Chardonnay Tupungato Mendoza	45.00 €
------	--	---------

SÜDAFRIKA

2021	Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
------	--	---------

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.

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



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

ROTWEIN | RED WINE DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

RHEINHESSEN

2015 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG
Bodenheim 130.00 €

AHR

2015 Weingut Burggarten "Neuenahrer Frühburgunder"
Bad Neuenahr-Ahrweiler 76.00 €

Württemberg

2020 Graf Neipperg "Spätburgunder" 48.00 €
2016 Graf Neipperg "S. E. Syrah" 169.00 €
Schwaigern

FRANKREICH | FRANCE

0.75

BORDEAUX

2016 Château Bernateau, Saint-Emilion Grand Cru Classé 69.00 €
2017 Baron Henri 48.00 €
Baron Philippe de Rothschild, Medoc
2017 Baron Nathaniel 78.00 €
Baron Philippe de Rothschild, Pauillac
2016 Château Grand Village "G Acte 8", Mouillac 110.00 €
2014 Château Pontet - Canet, Pauillac 5ème Cru Classé 310.00 €
2006 Château Haut - Bailly, Grand Crus Classé 375.00 €
Pessac Lógnan
2014 Château L'Évangile, Pomerol 375.00 €
2009 Château - Figeac, Premier Grand Cru Classé 630.00 €
1993 Château Lafleur, Pomerol 860.00 €
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.100.00 €
1998 Château Haut - Brion Cru Classé 1.500.00 €
1983 Château Palmer, Margaux 1.450.00 €
2006 Château Lafleur, Pomerol 1.650.00 €

BURGUND

2020 Bouchard Père & Fils "La Vignée - Pinot Noir" 48.00 €
2018 Domaine Marchand Tawse 76.00 €
Pinot Noir « Bourgogne 47° N »
2018 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir 110.00 €
Nuits-Saint-Georges
2018 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin » 125.00 €

LANGEDOC ROUSSILLON

2015 Domaine Du Clos des Fées 89.00 €
« Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau
2017 Château de LUC "Les Grands Murets", Corbières AOC 54.00 €

PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste 54.00 €
Nans les Pins
2018 Domaines Ott « Château Romassan » 96.00 €
La Lonae - les Maures

LOIRE

2015 Clau de Nell « Cabernet Franc » 92.00 €
Ambillou-Château Domaine des Roches Neuves
2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" 189.00 €
Saumur Champigny
2019 M. Chapoutier "La Bernadine" 146,00 €
Châteauneuf-du-Pape AOC

ÖSTERREICH | AUSTRIA

BURGENLAND

2017 Johann Schwarz "The Butcher" 98.00 €
Neusiedlersee
2018 Weingut Gesellmann "Opus Eximium No 30", 82.00 €
Deutschkreutz

WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl 255.00 €
"Pinot Noir Hengstberg", Königsbrunn

SPANIEN | SPAIN

KASTILIEN - LEON

2013 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 45.00 €

RIOJA

2016 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 78.00 €
2016 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, Elciego 86.00 €
2018 Bodega Roda "Roda Reserva" 110.00 €

ROTWEIN | RED WINE ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2019 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 58.00 €

VENETIEN

2013 Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico" 120.00 €

TOSKANA

2019 Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi", 55.00 €
Rosso di Montalcino
2016 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico 58.00 €
Tenuta Perrano DOCG
2020 Le Volte dell'Ornellaia 78.00 €
2015 Marchesi de Frescobaldi "Montesodi" 110.00 €
Chianti Rufina Montesodi DOCG
2017 Marchesi de Frescobaldi "Castel Giocondo" 125.00 €
Brunello di Montalcino
2016 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 369.00 €
2017 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 245.00 €

PIEMONTE

2018 Coppo, Barolo DOCG 75.00 €
2016 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa 165.00 €

SIZILIEN

2018 Mandrarossa Timperosse "Petit Verdot" Menfi 52.00 €

SARDINIEN

2017 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero 58.00 €

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2017 D.M. Hess "Zinfandel", Mendocino County 54.00 €
Kalifornien

CHILE

2019 Errázuriz Estate "Max Reserva", 56.00 €
Aconcagua Valley

ARGENTINIEN

2019 Andeluna Altitud "Malbec" 58.00 €
Tupungato Mendoza

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2020 Neethlingshof Estate "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00 €

AUSTRALIEN

2013 The Holy Trinity 98.00 €
Grant Burge, South Australia

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

2018 Château Perrou La Baragoile 65.00 €
Monbazillac, Dordogne-Perigod, Frankreich / France
2014 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese 89.00 €
Kanzem, Saar, Deutschland / Germany

BIER | BEER

Augustiner Helles	0.33	0.5
König Pilsner	5.10 €	7.70 €
Hopf Weißbier hell oder dunkel		7.70 €
König Pilsner - Alkoholfrei -	5.10 €	
Hopf Weißbier - Alkoholfrei -		7.70 €

WASSER | WATER

Evian	0.75	1
San Pellegrino	12.00 €	12.00 €

LIMONADEN | SOFT DRINKS

Coca Cola Cola Light Cola Zero Sprite Fanta	0.2	0.33	0.5
Thomas Henry: Bitter Lemon Ginger Ale Tonic	5.10 €		
Paulaner Spezi			6.60 €
Eistee: Zitrone oder Pfirsich 0,33			5.80€

SÄFTE | JUICES

Apfel Orange Maruja Johannisbeere Rhabarber	0.2	5.20 €
---	-----	--------

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 Marnier | 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 sapidity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées