

SO/BERLIN *Das Stue*

ROOMSERVICE

"LOVE, LOVE, LOVE! TO LOVE WHAT YOU DO AND TO DO IT WITH
HUMILITY, DILIGENCE, CREATIVITY AND HONESTY TO THE
GUEST AND THE PRODUCT."

PACO PÉREZ
CULINARY DIRECTOR

WILLKOMMEN | WELCOME

Auf den folgenden Seiten finden Sie sämtliche wichtige Informationen zu den Services in unserem Haus. Wir möchten Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten und kümmern uns gerne um Ihre Wünsche.

Herzliche Grüße, Ihr SO/ Berlin Das Stue-Team

The following pages contain all information about the services of the hotel. We are here to make your stay as comfortable as possible and are available at any time to assist you.

Kind regards, your SO/ Berlin Das Stue team

SO ERREICHEN SIE UNS | HOW YOU REACH US

REZEPTION | RECEPTION

9

VON ZIMMER ZU ZIMMER | ROOM TO ROOM
3 + Zimmernummer | 3 + room number

EXTERNE LEITUNG | OUTSIDE LINE
0 + Nummer / 0 + number

ROOM SERVICE | ROOM SERVICE
8740

SUSANNE KAUFMANN SPA | SUSANNE KAUFMANN
SPA
8160

UNSER RESTAURANT | OUR RESTAURANT
8742

INHALTSVERZEICHNIS | INDEXSEITE | PAGE

Überblick overview	3
Öffnungszeiten opening times	4

ROOMSERVICE | **ROOM SERVICE** 12:00h – 23:00h

Kaffee & Tee coffee & tea	5
Wein & Bier wine & beer	6
Cocktails & Long Drinks cocktails & long drinks	7
Starter zum Teilen starter for sharing	8
Hauptgerichte main experience	9
Dessert sweet experience	10

NACHT-ROOM SERVICE | **NIGHT ROOM SERVICE** 23:00h – 12:00h

Starter zum Teilen starter for sharing	11
Hauptgerichte main experience	11
Dessert sweet experience	12

FÜR EINE RUHIGE NACHT | **FOR AN EASY SLEEP**

Kleine Einschlafhelfer little sleep helpers	
Zeitschriften magazines	
Getränke beverages	
Unsere Kissenwahl pillow menu	

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN | OUR OPENING HOURS

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Mo-Fr | **Mon-Fri** 06:30h– 11:00 h (bis 12:00h | till 12:00h
À la carte)

Samstag | **Saturday** 07:30h – 12:00h

Sonntag | **Sunday** 07:30h – 12:00h

Feiertags | **Holidays** 07:30h – 12:00h

MITTAGESSEN | LUNCH

Mo-Fr | **Mon-Fri** 12:00h – 15:00h

Samstag | **Saturday** 12:30h – 15:00h

ABENDESSEN IM THE CASUAL | DINNER AT THE CASUAL

Mo-So | **Mon-Sun** 18:00h – 23:00h

CINCO BY PACO PÉREZ | FINE DINING

Mi-Sa | **Wed-Sat** 18:30h – 22:00h

STUE BAR | STUE BAR

So-Do | **Sun-Thu** 11:00h – 01:00h

Fr-Sa | **Fri-Sat** 11:00h – 02:00h

POOL UND SAUNA | POOL AND SAUNA

Mo-So | **Mon-Sun** 06:00h – 22:00h

SUSANNE KAUFMANN SPA | SUSANNE KAUFMANN SPA

Behandlung nach Vereinbarung ab 10:00 Uhr | **Treatment
on request from 10:00h**

FITNESS | GYM

24 Stunden | 24 hours

THE CASUAL BY PACO PÉREZ

12:00h – 23:00h

UNSERE TEEAUSWAHL | **TEA** SELECTION

SCHWARZER TEE | **BLACK TEA**

Muse – Second Flush Darjeeling Kännchen | **Pot** 9,00 €

Tip of the Morning – Breakfast Blend Kännchen | **Pot** 9,00 €

Golden Earl – Earl Grey Kännchen | **Pot** 9,00 €

GRÜNER TEE | **GREEN TEA**

Four Seasons of Spring - Oolong Kännchen | **Pot** 9,00 €

Mighty Green – Sencha Kännchen | **Pot** 9,00 €

Tiger Rock Wu Lu – Zhejiang Kännchen | **Pot** 9,00 €

KRÄUTERTEE | **HERBAL INFUSION**

Lemon Verbena Kännchen | **Pot** 9,00 €

Moroccan Mint Kännchen | **Pot** 9,00 €

Top of the Day Kännchen | **Pot** 9,00 €

FRISCHE KRÄUTER | **FRESH HERBS**

Frischer Minztee | **fresh mint tea** Kännchen | **Pot** 7,00 €

Frischer Ingwertee | **fresh ginger tea** Kännchen | **Pot** 7,00 €

UNSERE KAFFEEAUSWAHL | **OUR** COFFEE SELECTION

Heiße Schokolade | **Hot Chocolate** 5,00 €

Tasse Kaffee | **Cup of Coffee** 5,00 €

Cappuccino | **Cappuccino** 6,00 €

Flat White | **Flat White** 7,00 €

Milchkaffee | **Caffè Latte** 6,00 €

Latte Macchiato | **Latte Macchiato** 7,00 €

Espresso Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso Double Espresso	5,00 €

WEIN & BIER | WINE & BEER

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE 0,11 / 0,75l

2015 Relats Cava Brut Nature	11,00 € / 66,00 €
Champagne Bollinger Special Cuvée	20,00 € / 119,00 €
Champagne Bollinger Rosé	23,00 € / 149,00 €

WEISSWEIN | WHITE WINE 0,11 / 0,75l

2018 Xión Albariño Bodega Attis, D.O. Rías Baixas	7,00 € / 42,00 €
2017 Bourgogne blanc Bernard Moreau, Burgund	12,00 € / 72,00 €
2015 SaarRiesling Van Volxem, Saar	7,00 € / 42,00 €

ROTWEIN | RED WINE 0,11 / 0,75l

2016 Hand in Hand Spätburgunder Meyer-Näkel/Klumpp, Ahr	9,00 € / 54,00 €
2016 Gomez Cruzado Crianza, Rioja	10,50 € / 66,00 €
2012 La Chappelle de Potensac Château Potensac, Bordeaux	10,00 € / 60,00 €

BIER | BEER

Heidenpeters Berlin Pale Ale Heidenpeters Berlin Pale Ale	0,31 / 6,00 €
Maisel's Weizen Alkoholfrei wheat beer alcohol free	0,51 / 7,00 €

COCKTAILS | COCKTAILS

Stue Mule	14,00 €
Dill Akvavit, Limette, Gurke, Ginger Beer Dill akvavit, lime, cucumber, ginger beer	
Olive Negroni	14,00 €
Star of Bombay, Wermut, Bitter, Olive, Orange Star of Bombay, blend of vermouth, olive, orange	
Salty Caramel	19,00 €
Guatemaltekischer Rum, Salziges Karamell, Walnuss Bitter Guatemalan rum, salty caramel syrup, walnut bitter	

ALKOHOLFREI | NON ALCOHOLIC

Stue Lemonade	12,00 €
Frisch gepresster Orangensaft. Minze, Zucker, Soda fresh orange juice, mint, lemon, sugar, soda	

FRISCHE SMOOTHIES & SÄFTE | FRESH SMOOTHIES & JUICES

Detox "Applegator"	8,00 €
Apfel, Orange, Gurke & Petersilie apple, orange, cucumber & parsley	
Anti Aging "Panda Berry"	8,00 €
Rote Beeren, Kokosnuss, Limette & Banane red berries, coconut, lime & banana	
Energy "Orange Utan"	8,00 €
Karotte, Orange & Ingwer orange, carrot & ginger	
Grapefruit	8,00 €

10

Orange

8,00 €

THE CASUAL BY PACO PÉREZ

12:00 – 23:00h

STARTER ZUM TEILEN | STARTER FOR SHARING

- Nachos 12,00 €
mit Guacamole & Pico de Gallo
with Guacamole & Pico de Gallo
- Thunfisch Tartar| Tuna Tartar — “De Light Choice” 17,00 €
mit Tomate, Oliven & Basilikum | with tomato, olives & basil
- “Tortilla de Patata” 12,00 €
spanisches Kartoffelomelette mit Paprika & Aioli
Spanish potato omelette with bell pepper & aioli
- “Croquetas de Jamón Ibérico” 12,00 €
von Arturo Sánchez| from Arturo Sánchez
- Steak Tartar | Steak tartar 17,00 €
vom “Vaca Gallega“ Rind mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse
from “Vaca Gallega” beef with pickled vegetables & watercress
- “Tabla de Jamón Ibérico” 60 g “Special Choice from Paco Perez” 19,00 €
von Arturo Sánchez mit Coca Brot & Tomate
From Arturo Sánchez with coca bread & tomato

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unserm Service Team.

Please be informed that our dishes may contain allergens. For further information or assistance please contact the service team.

HAUPTGERICHTE | MAIN EXPERIENCE

Schnitzel “SO/ Berlin Das Stue” mit frischem Radieschen-Gurkensalat, mariniertes Gurke & frittierten Kartoffeln with radish-cucumber salad, marinated gherkin & steak fries	23,00 €
Beefburger Beefburger mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurken & frittierten Kartoffeln with onions, lettuce, tomatoes, cornichons & steak fries dazu... add on...	20,00 €
Käse cheese	2,00 €
Bacon bacon	2,00 €
Club Sandwich “International Comfort Food” mit Hühnchen, Bacon, Salat & Tomate, serviert mit frittierten Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) with chicken, bacon, salad & tomato, served with steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	19,00 €
Breakfast Sandwich mit Hühnchen, Bacon, Ei, Salat & Tomate, serviert mit frittierten Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) with chicken, bacon, egg, salad & tomato, served with steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	22,00 €
Caesar’s Salat Römersalat, Parmesan & Croutons Romaine lettuce, Parmesan cheese & croutons dazu... add on...	14,00 €
Bacon bacon	3,00 €

Hühnchen | **chicken**
Tigergarnele | **tigerprawn**

6,00 €

7,00 €

- Risotto 21,00 €
mit Saffran & saisonalen Pilzen (auf Wunsch auch
vegan/vegetarisch zubereitet)
with saffron & seasonal mushrooms (vegan/vegetarian option
available on request)
- Frühlings "Zarzuela" | Springtime "Zarzuela" 25,00 €
mit Seeteufel
with Monkfish
- Grüne Spargelsuppe | Green Asparagus Soup — "De Light
Choice" 12,00 €
mit Parmesancreme & gerösteten Mandeln
with Parmesan Cream & roasted Almonds

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

- Schokoladentarte | Chocolate tarte 12,00 €
mit roten Früchten
with red Fruits
- Käseauswahl mit Konfitüren | Cheese selection with fruit
jams 18,00 €

THE CASUAL BY PACO PÉREZ

24h available

STARTER ZUM TEILEN | STARTER FOR SHARING

Nachos mit Guacamole & Pico de Gallo with Guacamole & Pico de gallo	12,00 €
“Tabla de Jamón Ibérico” 60 g “Special Choice from Paco Pérez” von Arturo Sánchez mit Coca Brot & Tomate Arturo Sánchez with coca bread & tomato	19,00 €
“Croquetas de Jamón Ibérico” von Arturo Sánchez from Arturo Sánchez	12,00 €

HAUPTGERICHTE | MAIN EXPERIENCE

Ceasar’s Salat Römersalat, Parmesan & Croutons Romaine lettuce, Parmesan cheese & croutons dazu... add on...	14,00 €
Bacon bacon	3,00 €
Hühnchen chicken	6,00 €
Tigergarnele tiger prawn	7,00 €
Club Sandwich “International Comfort Food” mit Hühnchen, Bacon, Salat & Tomate, serviert mit frittierten Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) with chicken, bacon, salad & tomato, served with steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	19,00 €

Breakfast Sandwich 22,00 €
mit Hühnchen, Bacon, Ei, Salat & Tomate, serviert mit
frittierten Kartoffeln
(auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet)
with chicken, bacon, egg, salad & tomato, served with
steak fries
(vegan/vegetarian option available on request)

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Schokolatentarte | **Chocolate tart** 12,00 €
 mit roten Früchten
 with red Fruits

Käseauswahl mit Konfitüren | **cheese selection with fruit**
 jams 18,00 €

EMPFEHLUNGEN FÜR SPÄTE STUNDEN SUGGESTIONS FOR LATE HOURS

GUTE NACHT TEE | **GOOD NIGHT TEA** auf Anfrage |
 on request
 mit Gebirgskräutern | with mountain herbs

WARME MILCH | **HOT MILK** 8,00 €
 mit Honig & hausgemachtem Keks | with honey & house
 made cookie

COCKTAIL SALZ & KARAMELL | **COCKTAIL SALTY**
CARAMEL 19,00 €

Guatemaltekischer Rum, Salzige Karamell, Walnuss
 Bitter

Guatemalan rum, salty caramel syrup, walnut bitter

ZUM LEICHTEN EINSCHLAFEN | FOR AN EASY SLEEP

Auf Anfrage | On request

Schlafmaske | **sleeping mask**

Ohrstöpsel | **ear plugs**

Zeitschriften | **magazines**

Geza Schön Badeprodukte | **bath products** 25,00 € | 200
ml

UNSERE KISSENAUSWAHL | OUR PILLOW MENU

Auf Anfrage | On request

Daunenkissen hart / weich | **feather pillow hard / soft**

Anti-Allergikerkissen hart / weich | **anti-allergy pillow hard
/ soft**

Nackenstützkissen | **neck support pillow**

Nackenrolle | **neck roll**

Schwangerschaftskissen | **pregnancy pillow**

Schwangerschaftskissen für den Bauch | **pregnancy belly
pillow**

Juniorkissen von 10-16 Jahren | **junior pillow 10-16 years**

Kinderkissen von 4-9 Jahren | **pillow for children from 4-9
years**

Babykissen | **baby pillow**

Lese- und Arbeitskissen | **reading and working pillow**

Regionales Kirschkernkissen | **cherry stone local culture
pillow**

DAS KULINARISCHE KONZEPT VON PACO PÉREZ

THE CULINARY CONCEPT OF PACO PÉREZ

Im Fine-Dining Restaurant "Cinco by Paco Pérez" begeistert Küchenchef Paco Pérez, der für seine avantgardistischen Kreationen 2013 mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Für den Katalanen ist es die bereits fünfte Auszeichnung des Guide Michelin - er hat schon zwei Sterne für das Restaurant 'Miramar' in Llança, und zwei für das 'Enoteca' im Hotel Arts Barcelona. Die Empfehlung des Hauses: das 9 Gänge umfassende "Gran Viaje" Menü oder zum Probieren und Kennenlernen, die kleine Reise - "Pequeno Viaje", die mit 5 Gängen für unvergleichbare Geschmackserlebnisse sorgt.

Im all-day-dining Restaurant "The Casual" stehen nicht nur die kulinarischen Genüsse im Vordergrund, sondern vor allem auch das gesellschaftliche Gesamterlebnis. Ein Hauch spanischen Lebensgefühls - Essen zum Teilen und Zelebrieren. Tapas neu interpretiert.

The Michelin-starred fine dining experience of Cinco by Paco Pérez offers Paco Pérez's avant-garde molecular-leaning Mediterranean cuisine. This is his fifth Michelin star, having already received two for the restaurant 'Miramar' in his hometown Llança, and also two for the 'Enoteca' in the Hotel Arts Barcelona. Particularly impressive in Cinco are the avant-garde tasting menus- the "Gran Viaje" with 9 courses or the "Pequeno Viaje" with 5 courses. Each of the small treats is an experiment of products, textures, aromas and tastes, resulting in a remarkable, yet unexpected, impression.

“The Casual” restaurant offers a laid back all-day dining experience. Here, Paco Pérez presents his own inventive take on tapas, celebrating the love of sharing dishes with friends - be it for breakfast, lunch or dinner. The creations are simple, but never simplistic.



The Cinco by Paco Pérez Fine Dining | The Cinco by Paco Pérez fine dining



The Casual by Paco Pérez All day Restaurant | The Casual by Paco Pérez all day restaurant