

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 | INDEX

SEITE | 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	13
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	Closed
-----------------	--------

STUE BAR | STUE BAR

So-Do Sun-Thu	11:00h – 23:00h
Fr-Sa Fri-Sat	11:00h – 23:00h

POOL UND SAUNA | POOL AND SAUNA

Mo-So Mon-Sun	08:00h – 20:00h
-----------------	-----------------

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 CASUALBY 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

	0,1l / 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

	0,1l / 0,75l
2018 Xión Albariño	7,00 €/ 42,00 €
Bodega Attis, D.O. Rías Baixas	
2017 Bourgogne blanc	12,00 €/ 72,00 €
Bernard Moreau, Burgund	
2015 SaarRiesling	8,00 €/ 48,00 €
Van Volxem, Saar	

ROTWEIN | RED WINE

	0,1l / 0,75l
2016 Hand in Hand Spätburgunder	9,00 €/ 54,00 €
Meyer-Näkel/Klumpp, Ahr	
2016 Gomez Cruzado	10,50 €/ 66,00 €
Crianza, Rioja	
2012 La Chappelle de Potensac	10,00 €/ 60,00 €
Château Potensac, Bordeaux	

BIER | BEER

Rothaus Tannenzäpfle Pils german beer	
Rothaus Tannenzäpfle Pils alkoholfrei german beer alcohol free	0,33l / 6,00 €
Maisel's Weizen german wheat beer	
Maisel's Weizen Alkoholfrei german wheat beer alcohol free	0,5l / 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 €
Orange	8,00 €

THE CASUALBY PACO PÉREZ

12:00 – 23:00h

STARTER | STARTER

Rohkost Gemüsevariation Schnittlauchcreme Crudite of vegetables chives cream	12,00 €
Thunfisch Tartar Caviar Tuna Tartar caviar	32,00 €
Padron Pepper Romesco Sauce Padron pepper romesco sauce	13,00 €
‘Croquetas de Jamón Ibérico’ von Arturo Sánchez from Arturo Sánchez	12,00 €
Nachos Guacamole Pico de Gallo Nachos guacamole Pico de Gallo	14,00 €
‘Tabla de Jamón Ibérico’ 60 g von Arturo Sánchez Coca Brot & Tomate From Arturo Sánchez coca bread & tomato	19,00 €

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'	23,00 €
Radieschen-Gurkensalat marinierte Gurke frittierte Kartoffeln Radish-cucumber salad marinated gherkin steak fries	
Beefburger	20,00 €
Zwiebeln Salat Tomate Gewürzgurke frittierte Kartoffeln Onions lettuce tomato cornichons steak fries	
dazu... add on...	
Käse cheese	2,00 €
Bacon bacon	2,00 €
Club Sandwich 'International Comfort Food'	19,00 €
Hühnchen Bacon Salat Tomate frittierte Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) Chicken bacon salad tomato steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	
Breakfast Sandwich	22,00 €
Hühnchen Bacon Ei Salat Tomate frittierte Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) Chicken bacon egg salad tomato steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	
Caesar's Salat	14,00 €
Römersalat Parmesan Croutons Romaine lettuce parmesan cheese croutons	
dazu... add on...	
Bacon bacon	3,00 €
Hühnchen chicken	6,00 €
Tigergarnele tigerprawn	7,00 €

Kürbis Suppe Haselnuss Paprika Escalivada Pumpkin Soup Hazelnut red pepper escalivada	14,00 €
Gnocchi Tomate Basilikum Gesalzener Ricotta Gnocchi Tomato basil salted ricotta cheese	20,00 €
Fisch des Tages Tintenfisch Erbsen Catch of the day Cuttlefish peas	23,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust Kartoffelpüree Zitrone Thymian Grilled chicken breast Mashed potatoes lemon thyme	21,00 €

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Schokoladentartlet chocolate tartlet	11,00 €
Kuchen des Tages Cake of the Day	6,00 €
Käseauswahl Konfitüre Coca Brot Cheese selection fruit jam coca bread	19,00 €

THE CASUAL BY PACO PÉREZ

24h available

STARTER | STARTER

‘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 €

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Schokoladentartlet Chocolate tartlet	9,00 €
Kuchen des Tages Cake of the Day	6,00 €
Käseauswahl Konfitüre Coca Brot Cheese selection fruit jam coca bread	19,00 €

EMPFEHLUNGEN FÜR SPÄTE STUNDEN SUGGESTIONS FOR LATE HOURS

GUTE NACHT TEE GOOD NIGHT TEA mit Gebirgskräutern with mountain herbs	auf Anfrage on request
WARME MILCH HOT MILK mit Honig & hausgemachtem Keks with honey & house made cookie	8,00 €
COCKTAIL SALZ & KAREMELL COCKTAIL SALTY CARMEL Guatemaltekischer Rum, Salziges Karamell, Walnuss Bitter Guatemalan rum, salty caramel syrup, walnut bitter	19,00 €

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