


## LES ENTRÉES

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

16€

Rindertatar | Kräuterbrot  
*Beef tatar | herb bread*

24€ 210 kcal 

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

21€

Pulpo | Mergueze | Bohnen  
*Octopus | mergueze | beans*

21€

## Délice Steak Spécial

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 | Vanille Eiscreme  
*Chocolate tart | vanilla ice cream*

14€

Französische Käseauswahl | Feigensenf  
*Cheese selection | fig mustard*

18€

## LES SOUPES ET LES SALADES

Französische Zwiebelsuppe | Comté Käse | Croûton  
*French onion soup | Comté cheese | Croûton small*

14€

Gurke | Joghurt | Minze  
*Cucumber | yogurt | mint*

16€

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

12€ 

Caesar Salat | Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing  
*Caesar Salad | Parmesan cheese | Croutons and  
Cesar dressing small*

14€

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

## PLAT DE RESISTANCE

Gebratene Maispoularde | Französische Erbsen  
Polenta | Jus

*Grilled corn fed chicken breast | French peas  
polenta | jus*

24€

Seeteufel | Fregola Sarda | Ratatouille  
Monkfish | Fregola Sarda | ratatouille

34€

Kartoffelgnocchi | Waldpilze | Baby Spinat  
Tomate | Zuckererbsen  
*Potato gnocchi | mushrooms | baby leaf spinach  
tomato | sugar peas*

26€



## Sofitel classica

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  
*Clubsandwich | chicken breast | crispy bacon | egg  
tomato | salad | white bread | French frites*

20€

Le Menu  
digital



*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.