

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	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

	0,1l / 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 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

	0,1l / 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	0,3l / 6,00 €
Maisel's Weizen Alkoholfrei 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 CASUAL BY PACO PÉREZ

12:00 – 23:00h

STARTER ZUM TEILEN | STARTER FOR SHARING

<p>Wild Kräuter Salat wild salad — ‘De Light Choice’ mit Burrata, Orange, Granatapfel & Haselnuss with Burrata cheese, orange, pomegranate & hazelnut</p>	14,00 €
<p>Thunfisch Tartar Tuna Tartar — ‘De Light Choice’ mit Avocado & Wasabi with avocado & wasabi</p>	17,00 €
<p>‘Tortilla de Patata’ spanisches Kartoffelomelette mit Chorizo & Paprika (auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet) Spanish potato omelette with Chorizo & bell pepper (vegetarian option available on request)</p>	12,00 €
<p>‘Croquetas de Jamón Ibérico’ von Arturo Sánchez from Arturo Sánchez</p>	12,00 €
<p>Steak Tartar Steak tartar vom ‘Vaca Gallega’ Rind mit eingelegtem Gemüse & Brunnenkresse from ‘Vaca Gallega’ beef with pickled vegetables & watercress</p>	17,00 €
<p>‘Tabla de Jamón Ibérico’ 60 g ‘Special Choice from Paco Perez’ von Arturo Sánchez mit Coca Brot & Tomate From Arturo Sánchez with coca bread & tomato</p>	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 €
mit frischem Radieschen-Gurkensalat, mariniertes Gurke & frittierten Kartoffeln with radish-cucumber salad, marinated gherkin & steak fries	
Beefburger Beefburger	20,00 €
mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurken & frittierten Kartoffeln with onions, lettuce, tomatoes, cornichons & steak fries	
dazu... add on...	
Käse cheese	2,00 €
Bacon bacon	2,00 €
Club Sandwich 'International Comfort Food'	19,00 €
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)	
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)	
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 €

Risotto mit saisonalen Pilzen (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) <i>with seasonal mushrooms (vegan/vegetarian option available on request)</i>	21,00 €
Wolfsbarsch mit Blumenkohl Püree, Mandeln & Yuzu Seabass <i>with cauliflower, almond & yuzu</i>	26,00 €
Suppe des Tages — ‘De Light Choice’ <i>Soup of the day</i>	12,00 €

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Zitronentarte <i>Lemon tart</i> mit Haselnusscrumble, Zitronencreme, Baiser & Veilcheneiscreme <i>with hazelnut crumble, lemon cream, meringue & violet ice cream</i>	11,00 €
Käseauswahl mit Konfitüren <i>Cheese selection with fruit jams</i>	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 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 €

DESSERT | SWEET EXPERIENCE

Schokolentarte Chocolate tart & rote Früchten & red fruits	12,00 €
Käseauswahl mit Konfitüren cheese selection with fruit jams	18,00 €

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 & KARAMELL 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 Kirschkernelkissen | **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](#)