

Gois **blessed,**



Discover what makes you shine.

A VERY WARM WELCOME

Herzlich willkommen in der SOIS BLESSED Daybar!
Wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen.

Bitte fühlen Sie sich eingeladen, hier zu verweilen, zu
entschleunigen und unsere Köstlichkeiten zu genießen.

Bei Fragen hilft Ihnen unser Team gerne weiter.
Wir wünschen Ihnen eine gute, ermutigende Zeit!

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag
11 Uhr - 18 Uhr
Sonntag geschlossen

Sollten Sie sich für Elemente unseres *Interieurs* interessieren,
sprechen Sie uns gerne an.

Alles was Sie bei uns entdecken ist käuflich zu erwerben
und wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Ihr SOIS BLESSED Team

Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer, alle gängigen Kreditkarten
willkommen. Es werden keine Diners Club Cards oder Schecks akzeptiert. Servicegebühr
nicht inbegriffen. Bitte informieren Sie Ihre Servicekraft über Lebensmittelallergien oder
besondere Wünsche.

*Prices in Euro and VAT included, all major credit cards welcome. No Diners Club Cards or
cheques are accepted. Service charge not included. Please inform your service attendant of
any food allergies or special requirements.*

KAFFEE

KAFFEE UND BESONDERHEITEN

Espresso / Macchiato ^(H,7)	2,00 / 2,50
Doppelter Espresso / Macchiato ^(H,7)	4,00 / 4,50
Americano ^(H,7)	4,20
Cappuccino ^(H,7)	4,50
Flat White ^(H,7)	5,00
Café Latte ^(H,7)	4,50
Latte Macchiato ^(H,7)	5,20
Heiße Schokolade ^(C,7)	5,00
Chai Latte ^(C,H,7)	5,00
Golden Milk ^(C,H,7)	5,00
Matcha Latte ^(H,7)	5,90
Iced Americano ^(H)	
Iced Latte ^(H,7)	4,50
Iced Matcha Latte ^(H,7)	5,50
Affogato ^(C,H,7)	6,20
	4,00
wahlweise mit Milchalternative	

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von **CAFFÈ POL** in München, wo auch noch heute geröstet wird, wie vor 50 Jahren.

Gearbeitet wird mit ausgesuchtem Rohkaffee aus den Anbaugebieten Süd- und Zentralamerikas, Afrikas sowie Asiens. Im Gegensatz zu industriellen Großröstereien, rösten sie den Kaffee mit Hilfe des traditionellen Trommelrösters im sogenannten Langzeitverfahren.

TEE

KÄNNCHEN TEE

7,50

UNTER DEN LINDEN

Kräutertee - *Lindenblüte, Apfel, Holunderblüte*

PURE PRANA

Kräutertee - *Zitronengras, Ingwer, Süßholz*

ORANGE KISS

Kräutertee - *Kamille, Zitronenhonig, orangensüß*

RICH MINT

Kräutertee - *Minze, frisch, süß, mild*

MIGHTY GREEN^(H)

Sencha - *Wiesengräser, Kräuter, grüne Tomaten*

BRAVE NEW EARL^(H)

Earl Grey - *Bergamotte, Jasmin, Wacholder*

QUEENS GRACE^(H)

Darjeeling - *Mandel, Kampfer, floral*

FOUR SEASONS OF SPRING^(H)

Oolong - *Orchidee, Gardenie, Custard*

Wir beziehen unseren Tee von **P & T** (Paper & Tea).
Das Berliner Start-Up, 2011 gegründet, vermittelt mit viel
Feingefühl die Vielfältigkeit und Schönheit der traditionellen
Teekultur.

KUCHEN & BARFOOD

VON DER KUCHENTHEKE

von 3,90 bis 6,90

Wir verwöhnen Sie gerne mit unseren Kuchen vom **BLUMENBACK** Kuchen Atelier.

Blumenback - Tiefe Wurzeln und traditionelle Konditoren. Die Rezepte stammen aus einer Zeit vor dem Jahre 1948, als das berühmte Münchner Café Arzmilller seine Türen aufmachte und jahrelang die Stadtbewohner mit sorgsam gewählten Leckereien verwöhnte.

Weiter später, im Jahre 2016, inspiriert von der modernen Zeit und ihren Interpretationen, verwandelte sich die Backstube Arzmilller und es entstand die Konditorei Blumenback. Neu dazugekommen sind phantasievolle und ausdrucksstarke Kuchen, versehen mit floralen Elementen, fruchtigem Konfekt und einer einzigartigen Dekoration, passend für jeden Geschmack.

Tradition trifft auf Innovation in unserem Hause, eine Explosion für den Gaumen.

BARFOOD AB 15 UHR

Grissini ⁽¹⁾	2,50
Pikante Nüsse ^(6,8,9,10,11)	2,50
Oliven	3,50
Pamesan ⁽⁷⁾	5,00

SPEISEN

Montag - Freitag bis 14:30 Uhr

Samstag bis 15:30 Uhr

Rührei ^(1,3) <i>aus drei Eiern, frisches Brot</i>	12,00
Frühstücksbowl ^(5,7,8,11) <i>Joghurt, frisches Obst, hausgemachtes Granola</i>	12,00
Quiche mit frischem Salat ^(1,3) <i>verschiedene Sorten</i>	14,00
Tagessuppe <i>groß</i>	14,00
<i>klein</i>	9,00
Hausgebeizter Lachs ⁽⁴⁾ <i>Rösti, frischer Salat, Honig-Senf Sauce</i>	22,00
Risotto ^(1,7,12) <i>mit stetig wechselnden Leckereien der Saison</i>	26,00
Marktsalat ⁽⁷⁾ <i>gemischter Salat mit Ziegenfrischkäse im Kräutermantel, Balsamico-Vinaigrette</i>	20,00
Carpaccio ⁽⁷⁾ <i>Hauchdünnes Rindfleisch, frischer Rucola, Parmesan, Zitrus-Vinaigrette</i>	22,00
Healthy Bowl ⁽¹¹⁾ <i>Quinoa, Hummus, Avocado, frisches Gemüse, Soja-Yuzu Dressing</i>	26,00

*Wir laden Sie auch herzlich ein, unser saisonales
Tagesgericht zu probieren.*

GETRÄNKE

WASSER

Bad Camberger Taunusquelle (0,25l / 0,75l) 4,20 / 7,90
medium oder still

SOFTDRINKS

Aqua Monaco (0,23l)
Tonic Water ^(B) 4,90
Ginger Ale ^(G) 4,90

Coca Cola (0,2l) ^(B,H) 4,90
Coca Cola Zero (0,2l) ^(B,C,H) 4,90
Hausgemachte Limonade (0,3l) 6,90

SÄFTE 4,90

Rhabarber (0,2l)
Streuobstapfel (0,2l)
Orange (0,2l)
Maracuja (0,2l)
Cranberry (0,2l)
Saftschorle (0,3l) 5,90

BIERE

Tegernseer Hell (0,33l) ⁽¹⁾ 4,90
Lammsbräu alkoholfrei (0,33l) ⁽¹⁾ 4,90

APERITIVO

TEGERNSEE SPRITZ ^(B,G,12) 12,90
Himbeer-Grapefruit Aperitif, Prosecco, Tonic Water

SALZBURG SPRITZ ^(B,G,12) 12,90
Sporer Hibiskus-Orange Bitter, Prosecco, Tonic Water

SOIS BLESSED SPRITZ ^(B,G,12) 10,90
Limoncello, Tonic Water

APEROL SPRITZ ^(B,12) 10,90
Aperol, Prosecco, Soda



SPRING AFFAIR ⁽¹²⁾ 12,90
Pimm's No.1, Zitronensirup, Prosecco, Bitterlemon

NEGRONI ^(B,12) 12,90
The Duke Gin, Campari, Vermouth

GIN TONIC ^(G) 11,90
The Duke, Aqua Monaco Tonic Water

ALKOHOLFREI

CITRUS GARDEN ^(B) 9,90
Zitronensirup, Bitter Lemon, Soda

BERGMOTTE SPRITZ ^(G) 9,90
Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Zitronensaft

NOGRONI ^(B) 9,90
The Duke Entgeistert, Giffard Bitter, Martini Vibrante

VIRGIN GIN TONIC ^(G) 9,90
The Duke Entgeistert, Aqua Monaco Tonic Water

WEINE

WEISS

WEISSBURGUNDER, 2023 ⁽¹²⁾
0,1l / 0,75l 7,20 / 48,00
Hans Wirsching, Franken

SAUVIGNON BLANC, 2024 ⁽¹²⁾
0,1l / 0,75l 9,00 / 59,00
Thörle, Rheinhessen

BLANC DE BLANCS CUVÉE, 2023 ⁽¹²⁾
Silvaner, Riesling, Gewürztraminer
0,1l / 0,75l 7,90 / 52,00
Hans Wirsching, Franken

CA DEL MAGRO, 2023 ⁽¹²⁾
Garganega, Cortese, Trebianello 10,20 / 67,00
0,1l / 0,75l
Azienda Agricola Monte del Frà, Venetien

ROSÉ

ROSÉ CUVÉE, 2023 ⁽¹²⁾
Spätburgunder, Portugieser 7,20 / 48,00
0,1l / 0,75l
Hans Wirsching, Franken

ROT

SPÄTBURGUNDER HOLZFASS, 2023 ⁽¹²⁾ 10,50 / 69,00
0,1l / 0,75l
Thörle, Rheinhessen

LENA CORVINA APASSIMENTO, 2020 ⁽¹²⁾ 9,50 / 63,00
0,1l / 0,75l
Azienda Agricola Monte del Frà, Venetien

SCHAUMWEINE

WEISS

WEINGUT THÖRLE ⁽¹²⁾

Blanc de Blancs

0,1l / 0,75l

9,90 / 59,00

Saulheim, Rheinhessen

Feinperlig, frisch und elegant – ein rebsortenreiner Chardonnay-Schaumwein mit zarter Zitrusfrucht, mineralischer Struktur und cremigem Finish. Perfekt als edler Aperitif.

ROSÉ

CONTI DI BUSCARETO ⁽¹²⁾

Rosé Brut

0,1l / 0,75l

11,90 / 69,00

Ostra, Marken

SEKTHAUS KRACK ⁽¹²⁾

Rosé

0,1l / 0,75l

9,90 / 59,00

Deidesheim, Pfalz

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- (A) Konservierungsstoffe
- (B) Farbstoffe
- (C) Süßstoffe
- (D) Geschmacksverstärker
- (E) Phosphat
- (F) Schwefel
- (G) Chinin
- (H) Koffein

1. Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis*), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l als SO₂ angegeben
13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

MEET OUR VISION

Am Anfang unseres großen Projektes stand eine
Herzensidee...

SOIS BLESSED – Ein Ort der Begegnung, der Inspiration, der
viel mehr als ein Concept-Store sein soll. Wir nennen es den
„Ort der Werte“, denn Werte bestimmen nicht nur die
Auswahl unserer Partner und die unseres außergewöhnlichen
Produktsortiments. Es geht uns vor allen Dingen um ein
herzliches Miteinander – sei es am Kunden oder bei uns im
Team.

Es ist unser Herzschlag, unsere Gäste in den Mittelpunkt zu
stellen. Sie willkommen zu heißen. Sie einzuladen, zu
verweilen, zu genießen und sich beschenken zu lassen.
Tag für Tag wollen wir versuchen den Unterschied zu machen
– sei es durch das Angebot Neues zu entdecken, gemeinsame
Events oder tief empfundene Freude und Dankbarkeit, die wir
von Herzen weitergeben.

SOIS BLESSED – sei gesegnet!

