SOIBELMANNS
Hotel Bad Alexandersbad

Winterliche- Empfehlungen aus der Küche

Vorspeisen

Salatbowl
an Balsamico-Olivenöl-Dressing
mit Schnitzelstreifen dazu Baguette [2,3,a-weizen,g,h]

13,90 €

Rote-Beete-Süppchen
mit Petersilien Öl und karamellisierten Walnüssen [2,3,a-weizen,g]

5,50 €

Hauptgänge

Holzfällersteak
an dunkler Pfeffersoße dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln [2,3,g]

24,50 €

„Haus Burger“
Angus Patty im Brioche Bun mit Räuchercreme, knusprigen Bacon, Röstzwiebeln, Cheddar- Käse
dazu Potato Dippers und Dip Sauce [2,3,a,c,g,k]

26,50 €

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites und Preiselbeeren [2,3,a-weizen,c,g]

23,50 €

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Phosphat 6=Süßungsmittel
a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Sellerie i=Senf j=Sesamsamen
k=Schwefeldioxid und Sulphite l=Lupinen n=Schalenfrüchte

Gnocchi in Haselnuss Pesto
– vegetarisch –
dazu Ratatouille Gemüse an frittierten Rucola [2,3,a-Weizen,c,g]

19,50 €

Gebratener Zander
an Senfsauce dazu Mandelbrokkoli dazu Rosmarinkartoffeln [2,3,a-Weizen,c,g]

24,50 €

Zum Abschluss noch was süßes...

Vanilleeis im Cornflakes- Knuspermantel an Schokoladen-Rum Sauce [2,3,c,g]

6,50 €

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Phosphat 6=Süßungsmittel
a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Sellerie i=Senf j=Sesamsamen
k=Schwefeldioxid und Sulphite l=Lupinen n=Schalenfrüchte