



SPEISEKARTE

SOIBELMANN'S
Café • Bar • Restaurant

KALTE & WARMER VORSPEI SEN



SALATE

Kleiner bunter Salat der Saison
mit einem Dressing Ihrer Wahl

- Cocktail-Dressing
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Olivenöl-Dressing ^{12346acghikn} **4.90**

Bunte Salate der Saison mit
frischem Gemüse

5.90

- + gebratene Geflügelbruststreifen **5.00**
- + gebratene Steinpilze **8.50**
- + gebratene Forellenfilets **9.50**

Dressing Ihrer Wahl

- Cocktail-Dressing
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Olivenöl-Dressing ^{12346acghikn}

FLAMMKUCHEN

Herzhafter Flammkuchen
mit Kräuterschmand, Zwiebeln
und Speck gebacken ^{234aghi}

10.50

CARPACCIO

Carpaccio vom fränkischen Ochsenfilet
auf Basilikumpesto an Salaten mit gehobeltem
Parmesan, Weißbrot und Butter ^{8aghk} **13.50**

SUPPEN



SUPPEN

Geflügelkraftbrühe
mit Kräuter-Grießklößchen ^{a-cgh}

4.20

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne ^{a-gh}

4.90

Kürbiscresmesuppe
mit Kürbiskernöl und Sahne ^{a-gh}

4.90

VEGETARI SCHES & VEGANES



VEGETARISCHE GERICHTE

Flammkuchen mit Schmand,
Cherrytomaten und Oliven gebacken
mit Rucola serviert ^{a g h} **9.90**

Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella
auf Kürbis-Ricottagemüse ^{a c g h} **10.90**

VEGANE GERICHTE

Penne in Walnuskernpesto geschwenkt
mit Tomaten-Auberginen-Ragout ^{a n} **9.90**

Gebratene Rote Bete
auf Soja-Meerrettichsoße mit
Petersilienkartoffeln ^{h f} **10.90**



HAUPT GERICHTE AUS DEM WASSER



FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Rottiseur-Senfsoße mit Salzkartoffeln ^{a d g h k l} **15.90**

Gebratene Forellenfilets auf Lauchrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{a d g h} **13.90**

6 Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten auf buntem Salat mit Kräuterbaguette ^{1 a b g h k} **22.90**

AUS STALL & FLUR



WILD

Hirschmedaillons in Steinpilz-Portweinsoße mit gebräunten Schupfnudeln und Brokkoliröschen ^{2 3 a g h} **26.90**



DAZU EMPFEHLEN WIR ...

CABERNET-SYRAH
Anciens Temps, trocken 0,2l **4.90**
Frankreich ^k
kraftvoll, fruchtige Aromen 0,5l **12.00**

FLEISCH

Fränkische Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit gebratenem Serviettenknödel und Apfelrotkohl ^{1 2 a c g h j k} **14.90**

ALEX-Burger mit Hackfleisch vom Angus Rind, würziger Pfeffercreme, Speck, Cheddar, Räucherzwiebeln, Rucola, Potato Dippers, Ketchup und Mayonnaise ^{2 3 4 a c g h i k l j} **14.90**

Wiener Schnitzel aus dem Rücken geschnitten mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{2 6 a c g} **15.90**

Markgrafenplatte Zart gegrilltes von Kalb, Rind und Schwein mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck ^{2 3 4 5 g h} **16.90**

Medaillons vom Landschweinefilet „Bayrisch blau“ in Edelpilzkäsesoße mit Gemüse und Röstitaler ^{a g h} **17.90**

Rumpsteak mit gebratenen Egerlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{2 3 5 a g h} **23.90**



DESSERTS

DESSERTS

Eis und Heiß 1 Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{a c g n}	4.50
Gemischte Eiscreme mit Sahne 3 Kugeln nach Wahl	4.20
Eierlikörbecher 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Pistazie und 1 Kugel Walnuss mit Sahne, Eierlikör, Krokant und Hippenröllchen ^{a c g n}	4.90
Gebackene Apfelradl auf Vanillesoße mit Eiscreme Walnuss und Sahne ^{a c g k n}	5.50
Dunkle und helle Mousse auf Heidelbeeren mit Schlagsahne und gerösteten Mandelblättern ^{c g n}	5.90

UNSERE EISSORTEN

Vanille	
Schokolade	
Walnuss	
Erdbeere	
Pistazie	
Waldmeister	
Waldfrucht-Panna Cotta	
Mascarpone-Nektarine	
Zitrone	
Passionfruchtsorbet ^{16 c e g n}	
pro Kugel	1.40

ALLE PREISE INKL. GESETZL. MWST.

¹ = FARBSTOFFE

² = KONSERVIERUNGSMITTEL

³ = ANTIOXIDATIONSMITTEL

⁴ = GESCHMACKSVERSTÄRKER

⁵ = PHOSPHAT

⁶ = SÜSSUNGSMITTEL

⁸ = WEIZEN

^b = KREBSTIERE

^c = EIER

^d = FISCH

^e = ERDNÜSSE

^f = SOJABOHNEN

⁹ = MILCH

^h = SELLERIE


ⁱ = SENF

^j = SESAMSAMEN

^k = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

^l = LUPINEN

ⁿ = SCHALENFRÜCHTE



Markgrafenstraße 24
95680 Bad Alexandersbad
Tel: +49 (0) 92 32 - 889 - 0
info.alexandersbad@soibelmanns.com
www.soibelmanns.com

SOIBELMANN
Hotel Bad Alexandersbad