



BUFFETVORSCHLÄGE

SOIBELMANN'S
Café • Bar • Restaurant

FRÄ NKI SCH

FESTTAGSSUPPE

mit Leber-Grießklößchen und Flädle

VORSPEISEN

In Wacholder geräuchertes
Forellenfilet mit Apfelmeerrettich

Deftige Wurst vom Schieferbrett
mit Essiggürkchen

Zwiebel-Matjesspieß auf
Apfelremoulade

Geräucherter Bauernschinken
mit Rettichsalat

Rohkost- und angemachte Salate,
sowie Blattsalate mit French- und
Joghurt-Kräuterdressing

BROTKORB

mit Bauern-, Gewürz-, Vollkornbrot,
Laugengebäck und Stangenweißbrot
mit Landbutter

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Schweinehaxe mit Kümmeljus

Gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsoße

Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersoße

Gebratenes Zanderfilet auf Spargelragout

DAZU REICHEN WIR

Kartoffelknödel, Haselnussspätzle,
Kroketten, Petersilienkartoffeln,
Bayerisch Kraut und Apfelrotkohl

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker
und Vanillesoße

Marinierte Erdbeeren mit Eiscreme Vanille

Bayerisch Creme mit Holunder

Herzhafter Käse vom Brett mit Trauben
und Birne; dazu Brotkorb und Butter

EUR 32,00 pro Person

FEST LICH

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef vom
Fränkischen Weiderind mit Sauce Tatar

Spargel-Schinkenröllchen mit
Sahnemeerrettich gefüllt

Geflügel-Egerlingsalat mit
Bärlauch im Glas

Gebeizte und geräucherte Fischplatte
mit Dill-Senfsoße und Apfelmeerrettich

Rohkost- und angemachte Salate,
sowie Blattsalate

mit French- und Joghurt-Kräuterdressing

BROTKORB

mit Krusten-, Roggen-, und Sonnenblumenbrot,
Stangenweißbrot und Bauernbaguette,
dazu Süßrahmbutter

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet mit
Kräuter-Senfkruste, auf Rahmsoße

Damwildragout in Preiselbeersoße

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
in Cranberrysoße

Wolfsbarschfilet auf der Haut,
in Zitronenbutter gebraten

DAZU REICHEN WIR

Kartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kräuter-
spätzle, Stangenspargel mit zerlassener
Butter und buntes Frühlingsgemüse

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Schokoladenmousse auf Birnenkompott

Himbeer-Joghurt-Törtchen

Marillenfruchtknödel auf Vanillesoße

Eispyramide mit Erdbeer-, Schokoladen-,
Zitronen-, Vanille- und Waldmeisteris

Französische Käsespezialitäten vom Brett
mit Birne und Trauben, dazu Stangenweißbrot
und Butter

EUR 35,00 pro Person

MEDI TER RAN



SÜPPCHEN

Minestra con i cervi (Kichererbsensuppe)

VORSPEISEN

Antipasti von:

Italienischen Landschinken mit Melone,
Fenchelsalami

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola

Caponata (eingekochte Auberginen)

Herzhafter Orangensalat

Marinierte Oliven, Artischockenherzen,
gefüllte Peperoni, gegrillte Zucchini und
Paprika, Champignons süß-sauer

Büffelmozzarella mit Tomate,

Meeresfrüchtesalat

Rohkost- und angemachte Salate,
sowie Blattsalate mit Knoblauch- und
Joghurt-Kräuter dressing

Aceto-Balsamico und Olivenöl

BROTKORB

mit Landbrot, Stangenweißbrot,
Focaccia und Olivenbrot,
dazu Butter und Meersalzbutter

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lammhüftsteak mit
Rosmarinsoße

Marsala Schnitzelchen

Doradenfilet mit Zitrone, Knoblauch
und Rosmarin gebraten

Canneloni mit Spinat und Ricotta
gefüllt a la Nonna

DAZU REICHEN WIR

Rosmarinkartoffeln, gebräunte Gnocchi,
Penne mit Pesto geschwenkt,
Mittelmeergemüse und
Auberginen-Parmesan-Tomatenauflauf

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Erdbeersalat mit Minze

Sizilianischer Mandelkuchen

Eispalette mit Straciatella,
Fragola, Vanille, Pistazie

Käsebrett mit Italienischen
Käsespezialitäten, dazu Trauben und
Feigen, Brotauswahl und Butter

EUR 37,50 pro Person



VOM GRILL



VORSPEISEN

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Gegrillte Paprika mit Knoblauch in Öl

Gegrillte Zucchini mit Minze in Öl

Gegrillte Steinchampignons mit Kräutern in Öl

Scheiben vom Landschweinerücken mit
Sauce Remoulade

Geräuchertes Forellenfilet mit
Sahnemeerrettich

Feldsalat mit Speck, Romanasalat
mit Cherrytomaten und Pinienkernen,
mediterraner Gurkensalat

Couscoussalat mit Paprika, Kräutern
und Pistazienkernen

Kartoffelsalat mit Schafskäse, Nudelsalat
mit Thunfisch und Gurke

Rucola mit Aceto Balsamico, Olivenöl,
Joghurt-Kräuter- und Zwiebdressing

Brotkorb mit Stangenweißbrot, Partygebäck,
Ciabatta, dazu Butter

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Roastbeef in
Zwiebel-Senfmarinade

Marinierte Schweinenackensteaks

Fränkische Bratwürste, grob und fein

Forellenfilet mit Kräutern und Butter
in Alufolie

Chicken Wings in Honig-Rosmarin-
Marinade vom Grill

DAZU REICHEN WIR

Folienkartoffeln mit Kräuterschmand,
Rosmarinkartoffeln, Maiskölbchen und
Gemüse vom Markt

SOSEN ZUM DIPPEN

Wasabi-Mayonnaise, Barbecue-Soße,
Salsa Verde, Süß-scharfe Chilisoße

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Gegrillte Baby-Ananas mit
Passionsfrucht-Sorbet

Gegrillte Schokoladen-Bananen
mit Vanille-Eiscreme

Gegrillte Wassermelone mit Balsamico,
Salz und Pfeffer

Schokoladenmousse auf Waldfrüchten

EUR 35,00 pro Person

FEST LICHES MENÜ



SUPPE

Ananas-Currysuppe mit Riesengarnele
in Rosmarinöl gebraten

HAUPTGERICHT


Filetsteak vom Fränkischen
Weiderind auf Portwein-Schalotten
mit Romanescoröschen,
dazu Kartoffelgratin

DESSERT

Gartenbeeren mit Honigsahne gratiniert,
dazu Eiscreme Cashew-Sauerrahm
mit gesalzene Cashewstückchen

EUR 39,00 pro Person



A stylized white bird logo, possibly a sparrow or similar small bird, is positioned in the lower right quadrant of the page. The bird is facing left and is rendered in a minimalist, graphic style with clean lines and no shading. It appears to be perched or standing on its two feet.

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

SOIBELMANN
Hotel Bad Alexandersbad