Herzlich Willkommen im Restaurant



Inspiriert von der Schönheit und Energie der Salzstadt haben wir ein einzigartiges gastronomisches Konzept entwickelt, das Ihre Sinne verzaubern wird. Mit seiner besonderen Lage im Herzen von Bad Salzungen bietet es eine unvergleichliche Aussicht und eine einmalige Atmosphäre.

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag: 12:00 Uhr - 21:00 Uhr

喬

03695-8580013

f

soleundbohne



info@soleundbohne.de



soleundbohne



www.soleundbohne.de



1.	Tagessuppe	7,90€
2.	Curry-Suppe mit Garnelenspieß 3,D, 1,4,8	8,90€
3.	Fisch-Suppe mit Ciabatta ^{3,D}	11,90€
4.	Gulasch-Suppe mit Ciabatta 5,6,4,8,F,i,2	9,90€
5.	Vitello Tonnato ^{2,A,D,J}	14,90€
6.	Lachstatar, Avocado-Zitrone-Créme, Ciabattabrot, Kaviar, Knoblauchcrémesauce 7,A,D,F,M	18,90€
8.	Angus-Rinder-Carpaccio, Ciabatta und Olivenöl, Oregano	19,90€
12.	Bruschetta, 2 Stück, Tomaten gewürfelt, Zwiebeln, Rucola, Balsamico-Crémesauce	8,90€



20.	Caesar Salat mit gemischtem grünen Salat, Tomaten, Hähnchenstreifen, Kartoffelsticks, Croutons, dazu hausgemachtes Joghurt-Dressing ^{3,4,10,A,F,M}	17,90€
21.	Thunfisch Salat mit gemischtem grünen Salat, Shrimps, Tomaten, Croutons, Granatapfel mit hausgemachter Mayonnaise-Senf-Sauce ^{2,4,10,AM}	19,90€
22.	Gradierwerk Salat vegetarisch mit gemischtem grünen Salat, Tomaten, Saisonobst, Nüssen, Granatapfel, Mixsesam dazu Zitrone-Orange-Sauce 7,A,M vegetarisch	16,90€
23.	Veganer gemischter Salat mit Rote-Beete-Puffer und Sylter Dressing	18,90€

// YWALLE III NO.



Fischgerichte

30.	Regenbogenforelle ohne Gräten mit Mandeln in Butter gebraten, dazu Reis ^{D,E}	19,90€
31.	Norwegisches Lachsfilet mit Spinat, Oliven-Zitronen-Sauce und Reis 3,D	24,90€
33.	Kap Seehechtfilet mit Haut auf Zucchini und Kartoffeln 3,D,6	24,90€

Fleischgerichte

40.	Argentinisches Angus-Rinderhüftsteak, 250gr., Grillgemüse und Crunchy Fries ^G , Pommes	23,90€
41.	Argentinisches Angus-Rumpsteak, 250gr., Grillgemüse und Bratkartoffeln ^{2,3,4,10,6}	27,90€
42.	Argentinisches Angus-Rumpsteak 250gr. auf Tagliata geschnitten, mit Bandnudeln, Beilagensalat und Joghurt-Kräuter-Dressing ^{2,3,4,10,6}	28,90€
43.	Schweinemedaillons, Champignonsauce, hausgemachten Kroketten ^L	22,90€





Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit Thüringer Klöße und Apfelrotkohl ^{5,2,4,6,J}	26,00€
(Gefüllt mit Gurke, Zwiebeln, Bauchspeck, Senf, Gewürze)	
Gebratene Kaninchenkeule mit Klößen und Rosenkohl in Butterstreusel 1,6,4,1,A	25,00€
Geschmorte Lammkeule mit Kroketten und Prinzessbohnen 1,1,3,6,K	25,00€



44.	Lammkoteletts aus der Lammkrone geschnitten, Grillgemüse Rosmarinkartoffeln A,E,F,M	27,90€
45.	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade mit Champignonsauce und Kartoffelpüree A,F,G,M	21,90€
46.	Burger mit arg. Angusfleisch, Cheddarkäse, karamellisierte Zwiebeln, Spiegelei, saure Gurken, Tomaten, und Crunchy Fries, dazu hausgemachte Sauce ^{2,3,4,10,A,C,E,F,G,M}	17,90 €
47.	Burger vegetarisch, veg. Patties, saure Gurken, Tomaten, Lollo Rosso, Ziegenkäse, Crunchy Fries und hausgemachte Sauce Vegetarisch	17,90€
48.	Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Garnitur E,A,H,F,6	21,50€
	Auf Wunsch	
50.	Champignonsauce	3,50€
51.	Pfeffersauce	3,50€

3,50€

52. Rahmsauce



Thüringer Spezialitäten avs der Region

95.	Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit Thüringer Klöße und Apfelrotkohl (Gefüllt mit Gurke, Zwiebeln, Bauchspeck, Senf, Gewürze) 5,2,4,	26,00€
96.	Thüringer Rostbrätel aus dem Schweinenacken mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{2,4,6,A,L}	21,90€
97.	2 Thüringer Bratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut A,F,G,M,6	17,90€



Mudelgerichte

60.	Tagliatelle mit Lachs, Spinat in Parmesan-Sahne-Sauce 2,A,C,D,G	18,90€
61.	Bandnudeln mit Hähnchenstreifen in Rosato-Sauce (Schlagsahne mit Tomatensauce) ^{2,A,C,G}	18,90 €
62.	Tagliolini Tartufo Trüffelöl und frischen Trüffel mit Parmesanschnee ^{2, A,C,G}	19,50€
63.	Tagliolini aglio olio (Garnele, Peperoni scharf, Knoblauch) D,C,A,6,4	19,50€
	Für unsere Ueinen	
A	The mosel of Company	
70.	Penne mit Tomatensauce A,C	8,90€
71.	Piccolo Schnitzel mit Pommes frites rot-weiß A,E,F,M	11,50€

11,50€

72. Chicken Nuggets mit Pommes frites rot-weiß A,E,F,M



Dessets

80. Crème Brûlée ^G	8,90€
81. Schoko Souffle mit Vanilleeis 1,A,C,E,H,G	8,90€
82. Flliti Limoncello-Zitroneneis mit Limoncello im Sektglas ^{1,C,G}	8,90€
83. Torroncino Haselnussmousse halbgefroren 1,G	8,90€
84. Erdbeer-Tiramisu ^G	8,90€

Zusatstoffe

1 :::	Farbstoffe	7	Gewachst
2	Konservierungsstoffe ***	8	Süßungsmittel
3	Antioxidationsmittel	9	Aspartam-Phenylalaninquelle
4	Geschmacksverstärker	10	Phosphat
5	Geschwefelt	11	Koffeinhaltig Koffeinhaltig
6	Geschwärzt	12	Chininhaltig

Allergene

	9				
Α	Glutenhaltig	G	Milch	М	Lupinen I
В	Krebstiere	Н	Schalenfrüchte	N	Weichtiere
C	Eier	1	Sellerie		
D	Fisch	J	Senf		
E	Erdnüsse	K	Sesamsamen		
F	Soia	The Late	Schwefeldioxid/Sulfite		

// YWALDDIDAY



101. Süßes Früchtchen (Vanille-Eis auf Früchten mit Sahne) 1,8,C,G	6,50€
102. Süßes Duo (Vanille-Erdbeeren mit Sahne) 1,8,C,G	6,50€
103. Erdbeereis Becher (Vanille-Eis, Erdbeeren, Sahne und Fruchtsauce) Saisonal 1,8,C,G	8,90€
104. Vanille-Eis mit Heißen Himbeeren und Sahne 1,8,C,G	8,90€
105. Pfirsich Melba Becher (Vanille-Eis, Pfirsichstückchen, Sahne) 1,4,8,C,G	8,90€
106. Schwarzwald Becher (Vanille-Schoko-Eis, Kirschen, Sahne) 1,8,C,G	8,90€
107. Eierlikör Becher (Vanille-Eis, Eierlikör, Apfelmus und Sahne) ^{1,8,C,G}	8,90€
108. Fruchtgenuss (Erdbeer-Eis, Früchte und Naturjoguhrt) 1,8,C,G	8,90€
109. Schokokuss (Stracciatella-Schoko-Eis, Schokosauce und Sahne) 1,8,C,G	8,90€
110. Lust auf Nuss (Haselnuss-Stracciatella-Eis, ausgewählte Nüsse und Sahne) 1,8,C,G	8,90€
111. Eisschokolade (Vanille-Schoko-Eis mit Schokolade und Sahne) 1,8,C,G	6,50€
112. Eiskaffee (Vanille-Eis mit Kaffee und Sahe) ^{1,8,11} ,C,G	6,50€
113. Erdbeer Milchshake 1,8,C,G	6,50€
114. Kids Party (Vanille-Eis mit Smarties, Fruchtsauce und Sahne) 1,8,C,G	6,50€



Getrankekarte

Alkoholfreie Getränke				
Pepsi ^{2,11} , Mirinda ² , 7 Up ^{2,11}	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Coca Cola light ^{2,11}	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Spezi ^{2,11}	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Schweppes	Ţ			
Tonic Water 10	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Bitter Lemon 10	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Ginger Ale ²	0,21	2,80€	0,41	4,90€
据 日 中县		The same	A	1 3
Säfte	DEA			主星
Apfel, Orange, Kirsche, Banane	0,21	2,80€	0,41	4,90€
Traube rot, Johannesbeere, Tomate	1111 1111 1111			
			NE STREET	HI RE
Apfelsaftschorle	0,21	2,80€	0,41	4,90 €
Banane-Kirsch	0,21	2,90€	0,41	5,60€
Eistee Eistee Eistee	0,21	2,50€	0,41	4,80€
	No.	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		4
Mineralwasser spritzig	0,21	2,40€	0,41	3,90€
Mineralwasser spritzig			1,01	7,90€
Wasser still	0,21	2,40 €	0,41	3,90€
Wasser still	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR		1,01	7,90€



Aperitif

Glas Sekt		4,90€
Glas Prosecco		4,90€
Glas Prosecco mit Holunderblüte, Mango oder Erdbeere Flavour ²		5,90€
Glas Prosecco mit Aperol		5,90€
Aperol Weißweinschorle (Weißwein, Aperol, Mineralwasser)		7,50€
Sandemann Sherry (dry/medium/sweet)	5 cl	6,50€
Martini (bianco/rosso/extra dry)	5 cl	6,50€
Campari Orange ²	4 cl	6,90€
Aperol Sprizz (4cl Aperol, Prosecco, Eis)		7,90€
Jim Beam Cola/ Bacardi Cola ^{2,11}	4 cl	7,50€
Gin Tonic 10	4 cl	7,50€
Lillet (5cl Lillet Blanc, Tonic Wild Berry, Eis)	-AE	7,90€

Heiße Getranke & Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,90€
Tasse Kaffee Hag	2,90€
Pott Kaffee	4,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,20€
Cappuccino 9	3,90 €
Milchkaffee 9	4,90 €
Latte Macchiato 9	4,90 €
heiße Schokolade	4,90 €
Glühwein ² (in den Wintermonaten)	5,90 €
Grog mit 4cl Rum	5,90 €
Glas Ronnefeldt Tee	4,40 €
heißer Apfelsaft mit Amaretto ²	5,50€
Cappuccino mit Baileys 9	6,50€



Fassbiere

Hausmarke Gradierbräu naturtrüb 🎍	0,31	3,20€	0,5	4,90€
Hausmarke Gradierbräu dunkel	0,31	3,20€	0,5	4,90€
Radeberger Pilsener	0,31	3,20€	0,5	4,90€
Allgäuer Bübchen	0,31	3,20€	0,5	4,90€

Flaschenbier

Radeberger alkoholfrei Premium ¹	
Radler, naturtrüb	
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	ļ
Schöfferhofer Hefe hell	

Bier-Mix

Banane+naturtrüb	1,2
Cola+naturtrüb	
Diesel (Bier + Cola)	

U,	וכני	J,TU C	-407		
0,31		3,20€	0,51	4,90€	
	dh	11	0,51	5,40€	
1111	4011		0,51	5,40€	

0,51

0,51

// TRALIBURE S

0,51

5,40€

5,40€

5,40€

0331 340€

Allergene

	C22000 2000 2000 11 11 12 200 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1		THE RESERVE OF THE PARTY OF THE
1	mit Konservierungsstoffen	7	geschwefelt
2	mit Farbstoffen	9	mit Milcheiweiß
3	geschwärzt	10	chininhaltig
4	mit Antioxidationsmitteln	11	koffeinhaltig
5	mit Geschmacksverstärker	12	mit Stärke
6	mit Süßstoff		



Weiß Grauer Burgunder WG Bischoffingen - Duft nach Zitrusi	Baden noten, kräftig, elegant, ausdruck	trocken sstark	0,21	7,90€
Müller-Thurgau Brennfleck - leichte Muskatnote, leich	Sulzfeld am Main Ite Frucht aus Äpfeln, Aprikosen	trocken	0,21	7,90€
Müller-Thurgau Dürkheimer Feuerberg - volles duftig	Pfalz es Bukett, weiche, saftige Frucht	lieblich , harmonisch	0,21	7,90€
Silvaner WG Seck - feines Bukett, würzig, süffi	Baden	lieblich	0,21	7,90€
Chardonnay	Italien	trocken	0,21	7,90€
Rosé Weißherbst WG Krieger - vollfruchtig, schöne Aro	Baden matik von Süßkirschen	trocken	0,21	7,90€
Spätburgunder Rosé WG Bischoffinger - duftig, feinfruchti	Pfalz g, harmonisch	halbtrocken	0,21	7,90€
Rot Merlot frischer Duft nach Kirschen und Holu	Italien nder, leicht würzig	trocken	0,21	7,90€
Cabernet Sauvignon volle, kräftige Fruchtnote, angenehm	Chile e Tannine	trocken	0,21	7,90€
Dornfelder WG Herzer - volle Frucht von reifen Ki	Rheinhessen Frschen, weich und harmonisch	halbtrocken	0,21	7,90€
Blauer Portugieser vollmundig, leicht, fruchtig und süffig	Pfalz	halbtrocken	0,21	7,90€
Primitivo	Italien	trocken	0,21	7,90€
Weinschorle lieblich/trocken		rot oder weiß	0,21	7,80€



Spiritnosen

Weinbrand & Cognac				
Goldkrone	2 cl	2,90€	4 cl	5,50€
Maria Cron	2 cl	3,00€	4 cl	5,90€
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,40€	4 cl	6,20€
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50€	4 cl	10,40€
Martell V.S.O.P.	2 cl	5,90€	4 cl	11,60€
Obstler	-			=
Williams Birne, Kirsch, Apfel-Birne, Himbeere	2 cl	4,00€	4 cl	7,90€
Liköre			11	丰月
schwarze Johannisbeere, Himbeere Aprikose, saure Kirsche	2 cl	2,90€	4 cl	5,70€
Kräuter	A A			
Jägermeister	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Ramazzotti	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Rhöntropfen	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Kümmerling	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Underberg	2 cl	3,00€		A A A A
Unicum	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Fernet Branca	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€



Spiritnosen

Weinbrand & Cognac				
Malteser Aquavit	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Becherovka	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Obstler	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Tequila Silver	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Absolut Vodka	2 cl	3,90€	4 cl	7,50 €
Gordons Gin	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Havana Club 3 years	2 cl	3,90€	4 cl	7,50€
Havana Club 7 years	2 cl	4,50€	4 cl	8,00€
Calvados	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Baileys	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Eierlikör	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Batida de Coco	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Amaretto	2 cl	3,50€	4 cl	7,00€
Kahlua Kaffeelikör	2 cl	3,00€	4 cl	6,00€
Cointreau	2 cl	4,00€	4 cl	7,80€
Grand Marnier	2 cl	4,00€	4 cl	7,80€
Grappa Sarpa Poli	2 cl	6,90€	4 cl	12,50€



Sole & Bohne Restaurant im Gradierwerk Tagesangebot

Genießen Sie den süßen Moment des Tages mit unseren täglich frischgebackenen Kuchenspezialitäten, direkt aus unserer hauseigenen Küche.

Unser aufmerksames Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Sie bei der Auswahl Ihres Kuchenerlebnisses zu unterstützen.

