



### Öffnungszeiten

Mi-So 10:00–23:00 Uhr  
Feiertag 10:00–23:00 Uhr  
Mo-Di geschlossen

### Küchenzeiten

10:00 bis 14:30 und  
17:00 bis 20:30 Uhr

Herzlich willkommen  
im

# ESPACH

## CAFÉ & RESTAURANT



Wenn Ihnen unsere Accessoires von  
**RIVIÈRA MAISON**  
gefallen, machen Sie sich selbst oder Ihrer  
Begleitung eine kleine Freude!

Gern können Sie unser kostenfreies WLAN ‚ESPACH‘ nutzen!

Für Reservierungen und Familienfeiern fragen Sie unser Espach-Team  
vor Ort oder rufen Sie uns an unter: 0361/ 78 94 68 18

Für besondere Wünsche oder Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen steht Ihnen unser  
Servicepersonal zu Verfügung!

Besuchen Sie gern auch unsere Website [www.espachcafe.de](http://www.espachcafe.de).

Für Feedback oder Anregungen sind wir dankbar: [info@espachcafe.de](mailto:info@espachcafe.de)

Empfehlen Sie uns auf Facebook und bei Google weiter ;-)



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*Espach am Morgen*  
*10:00 Uhr – 11:30 Uhr*

---

## **Französisches Frühstück**

mit 2 Buttercroissants und Marmelade dazu eine Kaffeespezialität nach Wahl

**7,50 €**

## **Espach Frühstück**

Frische Brötchen mit Marmelade, Honig, Wurst und Käse nach Tagesangebot,  
Lachs mit Meerrettich dazu Rühr- oder Spiegelei

**13,50 €**

...oder gern auch für 2 Personen

**22,00 €**

## **Rühr- oder Spiegeleier**

dazu Brötchen und Butter

**5,50 €**

## **Omelette Espach**

mit Kräutern, Tomate, Zwiebel und Käse

dazu Brötchen und Butter

**8,50 €**

## **Bayrischer Frühschoppen**

2 Weißwürste, ofenfrische Brezel, hausgemachter Obatzter und süßer Senf  
garniert mit roter Zwiebel und Radieschen

**11,90 €**

...dazu empfehlen wir ein belebendes Glas Prosecco

**3,40 €**



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*Frisch aus der Küche*

.....

## **Tagessuppe**

**6,00€**

## **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

mit gebratener Riesengarnele, Kernen und Kürbiskernöl

**7,00€**

... gern auch vegetarisch zu 6,00€

## **Espachsalat**

gemischte Blattsalate und Kräuter in Honig-Senf vinaigrette mit knackigen  
Gemüwestreifen, Kernemix, Sprossen sowie Brotchips

**7,00 €**

...dazu empfehlen wir 150g vom Lachs oder gegrillte Maishähnchenbrust

**+ 6,00€**

## **Caesar Salad**

Romanasalat, Parmesanspäne, Croûtons

**9,00 €**

... dazu empfehlen wir wahlweise

gegrillte Maishähnchenbrust oder 3 White Tiger-Garnelen

**+ 6,00 €**

## **Anti Pasti Espach**

Gegrillte Zucchini, Thymianpaprika, gebackene Oliven, rote Zwiebel,  
Balsamico-Champignons mit Ingwer, mariniertes Hirtenkäse, dazu geröstetes Baguette

**11,50 €**





*Frisch aus der Küche*

---

**Schnitzel vom Thüringer Landschwein**

mit Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) und Gurkensalat

**16,50 €**

**Thüringer Rinderroulade**

mit Rotkohl und 2 Thüringer Klößen

**16,90 €**

**Großer hausgemachter Kartoffelrösti**

mit Räucherlachs, herbstlichem Grillgemüse und Kräuterschmand

**14,50 €**

... gern auch vegetarisch zu **12,50**

**Getrüffelte Tagliatelle**

mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Kräutern und Parmesankäse

**12,90 €**

...dazu empfehlen wir Rinderfiletstreifen

**+ 6,00 €**

**Gebratenes Lachsfilet**

200g, auf Kürbisrisotto, Pfefferschaum und konfierten Kirschtomaten

**17,00 €**

**Espach Burger Deluxe**

200g Rindfleischpatty im Brioche Bun mit Burgersauce, gegrilltem Bacon, Cheddar,  
Gewürzgurke, Röstzwiebeln Romanasalat und Tomaten

**dazu Pommes frites** klassisch oder von der Süßkartoffel wahlweise mit Barbecue Sauce

**15,00 €**



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT

---



*...für den Feinschmecker am Abend*

---

**Bouillabaisse**

Fischsuppe mit Einlage aus Meeresfrüchten, Gemüse Brunoise und frischen Kräutern

**9,50 €**

**Medium gegrilltes Roastbeef Steak**

Block House Qualität 180g dazu Portwein Jus  
mit gegrilltem saisonalem Gemüse und gerösteten Drillingen

**22,90 €**

**Gebratenes Zanderfilet**

mit Kartoffel- Pastinaken- Stampf, bunten Karotten und Zuckerschoten

**17,90 €**





*...für den süßen (Nach-)Geschmack*

---

**Klassische Crème Brûlée**

an Joghurteis und Passionsfruchtgel

**6,90 €**

**Trilogie von der Schokolade**

Brownie, Schokoerde, Mousse

**7,50 €**

**Frisch gebackene Buttermilchwaffeln**

mit Waldbeeren und Vanillesahne oder einer Kugel Eis nach Wahl

**7,50 €**

Gern können Sie Ihr Dessert auch aus unserer Kuchenvitrine auswählen.

Wenn gewünscht mit Sahne oder einer Kugel Eis nach ihrer Wahl ...



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT

---



*Kinderkarte*

.....

**Penne in Feuerwehrsauce**

5,00 €

**Hühnerfrikassee**

mit Erbsen und Reis

7,00 €

**Kartoffelpuffer**

mit Apfelmus

6,50 €

**Fischstäbchen**

mit Karotten-Erbsengemüse und Pommes Frites

7,50 €





*Eisbecher zum Nachmittag*

---

(ab 14:30 Uhr)

**Eisbecher Espach**

3 Kugeln gemischtes Fruchteis, frischer Naturjoghurt,  
garniert mit Waldbeeren, frischen Früchten, Sahne und Fruchtsauce

**8,50 €**

**Schokoeisbecher**

3 Eiskugeln (3x Schoko), Sahne,  
Schokosauce und Schokoraspeln

**5,90 €**

**Schwedenbecher**

3 Eiskugeln (2x Vanille, 1x Schoko), Eierlikör und Apfelmus

**6,90 €**

**Amarettobecher**

3 Kugeln gemischtes Milcheis, Amarettolikör, Amarettokekse und Sahne

**7,90 €**

**Eiskaffee**

2 Eiskugeln (2x Vanille), Kaffee Crema,  
Sahne und Mokkasauce

**5,90 €**

**Eisschokolade**

2 Eiskugeln (1x Schoko, 1x Vanille), hausgemachter Kakao, Sahne,  
Schokosauce und Schokoraspeln

**5,90 €**





# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Heißgetränke

---



Tasse Kaffee <sup>13</sup>	2,30 €
Pott Kaffee <sup>13</sup>	3,60 €
Tasse Kaffee Haag	2,30 €
Pott Kaffee Haag	3,60 €
Milchkaffee <sup>13</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>13</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>13</sup>	3,60 €
Espresso <sup>13</sup>	2,30 €
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	3,60 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €





## Tee

---

### **Fresh Mint Bio**

Exotisch duftend und belebend wird diese Kräuter Mischung

### **Darjeeling**

Eine helle, leichte und blumige Teesorte, die durch ihre ausgewogene und harmonische Komposition besticht.

### **Red Spring**

Sommerlich und durststillend entwickelt dieser fruchtige Tee sein vollmundiges Beerenaroma.

### **Jasmin**

Durch die Vermischung mit hochwertigen Jasminblüten belebt dieser traditionelle Tee Körper und Geist.

### **Verbena & Mint**

Erfrischender Kräuter-Minzgeschmack, mit stark belebender Wirkung durch Eisenkraut und Minze.

**je Teetasse 2,80 €**



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Alkoholfreie Getränke

Fassbrause Himbeere <sup>2,7</sup>	0,2l	<b>2,00 €</b>	0,4l	<b>3,80 €</b>
Thüringer Waldquell Mineralwasser	0,2l	<b>2,00 €</b>	0,4l	<b>3,80 €</b>
(still, medium, spritzig)				
Liz Wasser sparkling/still			0,75l	<b>5,60 €</b>
Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup> / Fanta <sup>2,3</sup> / Sprite <sup>3</sup>			0,33l	<b>3,20 €</b>
Schweppes	0,2l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
(Wild Berry <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>2,3</sup> , Bitter Lemon <sup>3,14</sup> Tonic Water <sup>3</sup> )				
Granini Fruchtsäfte/Schorle	0,2l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
(Apfelsaft, Orangensaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Rhabarber, Maracuja)				



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Bier

Köstritzer Edelpils vom Fass	0,25l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Radler <sup>3</sup> /Diesel <sup>2,3,5,13</sup>	0,25l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Köstritzer Schwarzbier			0,33l	<b>3,20 €</b>
Benediktiner			0,5l	<b>4,80 €</b>
(helles Hefeweizen, dunkles Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen)				
Bananen-/Cola-Hefeweizen <sup>2,3,5,13</sup>			0,5l	<b>4,80 €</b>
Bitburger Alkoholfrei			0,33l	<b>3,00 €</b>





## Sekt & Aperitif

Aperol Spritz <sup>2,1,10</sup>		0,3l	6,50 €	
Lillet Wild Berry <sup>3</sup>		0,3l	6,50 €	
Lito (Limoncello, Tonic, Rosmarin)		0,3l	6,50 €	
Belsazar Vermouth dry		5cl	5,50 €	
Belsazar Vermouth Rosé		5cl	5,50 €	
Belsazar Vermouth White		5cl	6,50 €	
Martini Bianco		5cl	4,50 €	
Geldermann Rosé <sup>10</sup>	0,1l	4,90 €	0,75l	35,00 €
Flaschengärung				
Prosecco Piufizz <sup>10</sup>	0,1l	3,40 €	0,75l	24,00 €
Terra Serena, Frizzante				
Bulgarini Spumanti Rosé <sup>10</sup>	0,1l	3,90 €	0,75l	29,00 €

leichter, frischer Spumante vom Gardasee, duftet nach roten Beeren, weißen Blüten und Gräsern, schmeckt leicht und frisch mit einer feinen, aber präsenten Beerenfrucht



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Weisswein<sup>10</sup>

.....

	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Riesling QW, Adelseck</b>	<b>2,80 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>20,00 €</b>
Nahe, trocken, Apfel-Pfirsichduft und mineralischer Würze, feinsaftige Frische, zart süß mit lebhafter Säure			
<b>Grauburgunder</b>	<b>4,50 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>29,00 €</b>
„vom Löss“ QW, WG Franz Keller, Oberbergen Harmonisches Bouquet, Ananas, Butter, Birne, Mandeln, Zitrusfrüchte, Akazie, Banane, Heu			
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>3,20 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
Saurüssel QW, WG Hugl, Österreich, Wimmer, fruchtig, frisch, leicht, harmonische Säure			
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>4,50 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>29,00 €</b>
Cellar Selection, Cloudy Bay, Marlobough, Neuseeland Stachelbeeren, tropische Früchte, Gras, Heu und grüne Paprika dazu weiße Johannisbeeren und Zitrusnoten			





*Empfehlung des Hauses*

**Bulgarini Lugana DOC<sup>10</sup>**



Der Bulgarini Lugana DOC kommt mit intensivem Strohgelb ins Glas und duftet wunderbar intensiv und sortentypisch nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und weiteren gelben Früchten. Blumig-kräutrige Nuancen kommen hinzu. Am Gaumen ist der Bulgarini Lugana DOC wunderbar aromatisch, dicht und feinwürzig. Eine feine, zarterbe Mandelnote klingt im Abgang lange mit. Mineralische Nuancen sorgen vor allem im Nachhall für noch mehr Komplexität.

Die Trauben für den Bulgarini Lugana DOC wachsen auf lehm- und kieshaltigem Boden, der seinen Ursprung in den eiszeitlichen Moränenhügeln des Quartär hat.

Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst und der Most im Edeltank vergoren. Anschließend reift der Wein besonders lange auf der Feinhefe, so dass sich die aromatische Komplexität dieses Luganas noch weiter vergrößert.

Flasche 0,75l 29,00 €

Karaffe 0,25l 9,70 €

... oder auch gern zum Probieren im

Glas 0,1l 3,90 €



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Roséwein<sup>10</sup>

---

	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Spätburgunder QW</b>	<b>3,20 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
„Saigner“, WG Lergemüller, Pfalz, Erdbeere, Himbeere			

### Cà dei Frati

<b>"Rosa dei Frati" DOC</b>	<b>5,00 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
Italien, elegantes und komplexes Bukett voller blumiger Noten, roter Äpfel, roter Stachelbeeren und weiterer roter Früchte mit einem Hauch von Melisse			

## ROTWEIN<sup>10</sup>

---

<b>Nero d`Avola IGT</b>	<b>3,80 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
Costadune, trocken, Mandrarossa, Cantina Settesoli, Menfi, Sizilien Italien tiefes rubinrot, vielschichtiges Bukett von roten Früchten und dezente Gewürznoten, harmonisch im Geschmack, mit Anklängen von Johannisbeere und Kirschen			

<b>Zweigelt Cassic</b>	<b>3,80 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
QW, trocken, WG Huglt, Wimmer, Poysdorf, AU Dunkles rot, fruchtbetont, zart herb, mit Beeren und Kirschen			







## Empfehlung des Hauses



### Gran Appasso Collezione Old Vines Primitivo Puglia IGP<sup>10</sup>

Der Gran Appasso Collezione Old Vines Primitivo kommt in tiefem Rubinrot ins Glas und beflügelt die Sinne mit seiner opulenten Aromatik. Das fulminante Bukett duftet nach süßen Backpflaumen, saftigen Brombeeren und schmelzender Zartbitterschokolade. Dazu gesellt sich ein Hauch von Sauerkirschen-Confit. Feinwürzige Komponenten von schwarzem Pfeffer und Süßholz ergänzen die vollmundige Komposition des Gran Appasso Collezione Old Vines. Das festliche Bukett findet seine Vollendung am Gaumen: Intensive Fruchtnoten und süße Gewürze konzentrieren sich auf der Zunge und werden elegant von samtigen Tanninen eingefasst. In einem himmlischen Nachhall vereinen sich schokolierete Espressobohnen und belebende mineralische Noten mit der zarten Süße reifer Kirschen.

Flasche 0,75l 32,00 €

Karaffe 0,25l 11,00 €

...oder auch gern zum Probieren im

Glas 0,1l 5,00 €



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT



Highballs



Sandorn Spritz <sup>2,10</sup>	0,3l	5,50 €
(Sandornlikör mit Basilikumlimonade)		
Sandorn Tonic <sup>2,3</sup>	0,3l	5,50 €
(Sandornlikör mit Tonic Water)		
Gin Tonic Thomas Henry <sup>3</sup>	0,3l	
...wahlweise mit:		
Bombay Gin 4cl		8,50 €
Hendriks Gin 4cl		10,50 €
Monkey 47 Gin 4cl		12,50 €
Tanquery Gin 4cl		8,50 €
Malfy Gin Originale 4cl		9,00 €
Jinzu Gin 4cl		12,00 €
Cuba Libre	0,3l	
...wahlweise mit:		
Havana 3y 4cl <sup>2,3,5,13</sup>		7,50 €
Havana 7y 4cl <sup>2,3,5,13</sup>		9,50 €
Jack Daniels Cola <sup>2,3,5,13</sup>	0,3l	7,50 €
Wodka Three Sixty	0,3l	7,50 €
...wahlweise mit Bitter Lemon <sup>3,14</sup> , Tonic <sup>3</sup> , Orangensaft oder Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup>		



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Kräuter

---

	2cl	4cl
Jägermeister	1,80 €	3,50 €
Ramazotti	1,80 €	3,50 €
Aromatique	1,80 €	3,50 €

## Fahner Obstbrände

---

Haselnuss	3,40 €	6,80 €
Honig Willi	3,00 €	5,90 €
Kirschbrand	2,80 €	5,60 €
Mirabelle	2,80 €	5,60 €
Obstbrand	2,50 €	5,00 €
Schlehe	2,80 €	5,60 €
Williamsbirne	2,90 €	5,80 €

## Ziegler Obstbrände

---

Wildkirsch No.1	9,50 €	19,00 €
Williams-Birne	6,00 €	12,00 €



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Vodka

	2cl	4cl
Absolut Elyx Vodka	4,00 €	7,90 €
Beluga Noble Russian Vodka	4,80 €	9,50 €
Ketel One	2,50 €	4,90 €
Smirnoff Black Label	2,50 €	4,90 €
Grey Goose	4,80 €	9,50 €

## Whisky

Jack Daniel`s	2,60 €	5,20 €
Talisker 10 Jahre	4,70 €	9,40 €
Glenkinchie 12 Jahre	4,90 €	9,80 €
Cragganmore 12 Jahre	4,90 €	9,80 €
Oban Malt Whisky 14 Jahre	6,90 €	13,80 €
Dalwhinni 15 Jahre	5,40 €	10,80 €
Lagavulin 16 Jahre	8,50 €	17,00 €

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 mit Taurin 7 mit Süßungsmittel(n) 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 Zuckeralkohole 10 geschwefelt 11 geschwärzt mit Eisensalzen 12 gewachst 13 coffeinhaltig 14 chininhaltig

