

SPEISE KARTE

Mittwoch bis Freitag von 17:00 bis 20:30 Uhr
und am Wochenende

FÜR RESERVIERUNGEN UND FEIERN JEDER
ART SPRECHEN SIE UNS GERN DIREKT AN
ODER KONTAKTIEREN SIE UNS.

Telefon: 0361/ 78 94 68 18
E-Mail: info@espachcafe.de

Es hat Ihnen bei uns gefallen?

Teilen Sie gern Ihre Erfahrungen mit anderen und
bewerten Sie uns online.

Beim Vorzeigen Ihrer Bewertung erhalten Sie von uns
ein Glas Prosecco aufs Haus!

Für besondere Wünsche oder Fragen zu
Inhaltsstoffen und Allergenen stehen Ihnen unsere
Servicemitarbeiter gern beratend zur Seite.

Vorspeisen

Rindertatar

120g Tatar mit:

Salz | Pfeffer | Zitronensaft | Senf | Kerbel | Tabasco

Zum selber verfeinern reichen wir:

rote Zwiebel | Sardellen | Gewürzgurke | frisches Eigelb |
Kapern | Wildkräuter | geröstetes Baguette

15.50

Kichererbsen-Bärlauch-Suppe

Pumpernickel-Crumble | Kräuteröl

7.50

Antipasti Variation

gegrilltes Gemüse | Oliven | Südtiroler Schinken | Käse |
Pesto | Baguette

8.50

Gratinierter Ziegenkäse

Grappa-Trauben | Honigdressing | Walnuss |
bunte Blattsalate

13.50

UNSER TIPP ZUM ZIEGENKÄSE

Lugana	0,1l	4,50
DOC Bulgarini Lombardei		

Salate

Kleiner gemischter Salat

Blattsalate | Balsamico-Kirsch-Dressing |

Gemüse-Sprossen | frische Kräuter | Kirschtomate |

Gurke | Croûtons | Kerne

7.50

Espach Vitalsalat

Blattsalate | Rohkostsalat | Balsamico-Kirsch-Dressing |

Gemüse-Sprossen | frische Kräuter | Kirschtomate |

Gurke | Croûtons | Kerne | gebackene Kichererbsen

12.50

Passend zum Salat

5 Black Tiger Garnelen	12.00
Tranchen vom Roastbeef	10.00
Tranchen vom Maishähnchen	9.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Espach Special

Black Tiger Garnelen

1 Pfund | circa 20 Stück | gegrillt | Zitrone |
pikante Sauce | Knoblauch-Baguette
49.00

DAZU EMPFEHLEN WIR

Moët & Chandon

0,75 l | Champagne | Imperial Brut

80.00

Espach Garnelen Essen

Black Tiger Garnelen

1/2 Pfund | circa 10 Stück | gegrillt | Zitrone |
pikante Sauce | Knoblauch-Baguette
29.00

Surf & Turf

Rumpsteak | medium gegrillt | 5 Black Tiger Garnelen |
Kräuter | Tomaten-Bohnen-Gemüse |
Kartoffel-Trüffel-Stampf
39.00

Penne Pesto & Garnele

5 Black Tiger Garnelen | Basilikumpesto |
Pinienkerne | Kirschtomate | Parmesan
24.50

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Darf bei uns nicht fehlen

Espach Burger

Rindfleisch Patty mit geschmolzenem Cheddar |
Bacon | Gewürzgurken | Röstzwiebeln |
Blattsalate | Tomaten | Coleslat Salat |
wahlweise mit Cocktail-Sauce oder BBQ-Sauce

14.00

Wahlweise zum Burger

Pommes Frites

4.50

Süßkartoffel Pommes

5.50

Flammkuchen

Schmand | Speck | Spitzkohl | Bergkäse

14.50

Penne & Pesto

Basilikumpesto | Pinienkerne |
Kirschtomaten | Parmesan

13.50

Unser Tipp zur Pasta

Tranchen vom Roastbeef

10.00

Tranchen vom Maishähnchen

09.00

Vegan

Gemüsetarte

Zucchini | Aubergine | Karotte |
Creme Vega | Wildkräuter

13.50

Espach Menü

39.00

Kichererbsen-Bärlauch-Suppe

Pumpnickel-Crumble | Kräuteröl

Geschmorte Schweinebäckchen

buntes Frühlingsgemüse | Kartoffel- Trüffel- Stampf

Rhabarber-Pekannuss-Crumble

gebacken | Vanillesauce

Unser Tipp

49.00

Espach Menü mit Weinbegleitung

Zur Suppe

Lugana 0,1 l

DOC | Bulgarini | Lombardei

Zu den Schweinebäckchen

Valpolicella 0,1 l

DOC | Superiore | Zenato | Venetien

Zum Crumble

Bacchus 0,1 l

DCW | Weingut Bernard Pawis | Saale Unstrut

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Zum zusammenstellen

STEP 1 – DIE BASIS

Rumpsteak medium gegrillt	15.50
Gegrilltes Schweinekotelett mariniert gepökelt	13.50
Schweinebäckchen geschmort in Sauce Schritt 4 auslassen	12.50
Saltimbocca vom Maishähnchen Südtiroler Schinken Salbei	12.50
Lachsforelle gegrilltes Filet Zitrone Kurkumaschaum	12.50

STEP 2 – DIE SÄTTIGUNG

Kartoffel-Trüffel-Stampf	6.50
Pommes frites	4.50
Süßkartoffelpommes	5.50
Gebackene Drillinge	4.50
Erbsenrisotto Zuckerschoten Mandelblättchen	6.50

STEP 3 – DAS GUTE GEWISSEN

Portwein-Schalotten	2.50
Tomaten-Bohnen-Gemüse	4.50
Buntes Frühlingsgemüse Möhrrchen Kohlrabi Zuckerschoten Schalotten	4.50
Blattspinat Pinienkerne Parmesan	4.50

STEP 4 – DAS WICHTIGSTE

Kräuterbutter	1.50
Thymian Sauce	2.50

Desserts

Rhabarber-Pekannuss-Crumble 7.50
gebacken | Vanillesauce

Mousse von der Schokolade 6.50
Im Glas | Mangosauce | Nuss-Crumble

Mousse von der Schokolade *vegan* 6.50
Im Glas | Seidentofu | Mangosauce | Nuss-Crumble

Espach Dessertvariation für zwei 12.50
Schokoladenmousse | Mangosauce
Rhabarber-Pekannuss-Crumble

Apfelstrudel 8.50
Vanillesauce | Vanilleeis | Sahne

Täglich frischer Kuchen

Unsere reichhaltig gefüllte Kuchenvitrine finden Sie
neben der Bar im Restaurant.

Käffchen zum Dessert?

GETRÄNKE

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema ₁₃	2.60
Große Tasse Kaffee Crema ₁₃	3.90
Espresso ₁₃	2.40
Espresso Macchiato ₁₃	2.80
Doppelter Espresso ₁₃	3.80
Milchkaffee ₁₃	3.80
Cappuccino ₁₃	3.80
Latte Macchiato ₁₃	4.20
Karamell Latte Macchiato ₁₃	4.70
Entkoffeinierter Kaffee	2.60
HAG	
Große Tasse entkoffeinierter Kaffee	3.90
HAG	
Heiße Schokolade	3.40
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie auf Anfrage
auch mit Hafer- oder Mandelmilch erhalten
+ 1.00



Die SAMOVA Teesorten verwandeln Körperbewusstsein in einen Lifestyle, der Spaß macht. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte und inspiriert so alle Sinne.

High Darling 3.60

Bio Darjeeling, High Darling sollten Sie unbedingt pur oder mit etwas Rohrzucker genießen. Wir empfehlen eine Ziehzeit von vier Minuten, um den optimalen Geschmack zu erzielen.

Maybe Baby 3.60

Bio Früchtetee, die exotische Mischung mit gereiften Mangostücken, Ingwerwurzel, Apfel & Banane - sowie milden Pinienkernen.

Low Rider 3.60

Bio-Grüntee China (100%), »Low rider drives a little slower...« Wer diesen entspannten 70er-Jahre-Song kennt, weiß auch die Wirkung unseres funky Bio-Grüntees mit den glänzenden Blättern zu schätzen. – Grasiig, frisch.

Scuba Garden Space 3.60

Rooibos, Spirulina-Algen, grüner Rooibos und erlesener Cranberry-Feinschnitt in einer schwerelosen Ménagé-à-trois. Unsere Liebeserklärung an dein Wohlbefinden!

Heidis Delight 3.60

Bio Bergkräuter, erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel macht Lust auf die Schweizer Alpen. Minzig, blumig.

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Fassbrause Himbeere ^{2,7}	2.30	3.90
Thüringer Waldquell Mineralwasser sparkling still	2.30	3.90
LIZ Mineralwasser sparkling still	0,75 l	7.20
Coca Cola ^{2,3,5,13} Fanta ^{2,3} Sprite ³	2.50	4.50
Afri Cola	2.50	4.50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,14} Ginger Ale ^{2,3} Tonic Waters ³ Wild Berry ³ White Peach ³	2.50	4.50
Granini Fruchtsäfte Schorle Apfel Orange Sauerkirsch Banane Rhabarber Maracuja	2.50	4.50

Biere

	0,3 l	0,5 l
Köstritzer Edelpils vom Fass	3.50	4.90
Radler ³ Diesel ^{2,3,5,13}	3.50	4.90
Benediktiner helles Hefeweizen dunkles Hefeweizen alkoholfreies Hefeweizen		4.90
Köstritzer Schwarzbier	3.50	
Bitburger 0,0 % alkoholfrei	3.50	

Italicus meets Espach

AUTHENTISCH ITALIENISCH UND ERFRISCHEND MODERN

Italicus Lemon

Italicus Rosolio di Bergamotto | Bitter Lemon | Orangenschreibe

0,2l 7.50

Aperitifs

Aperol Spritz ^{2,1,10}	6.90
Aperol Prosecco Mineralwasser	
Lillet White Peach ³	6.90
Lillet Rosé White Peach Pfirsichsaft	
Lito	6.90
Limoncello Tonic Rosmarin	
Sanddorn Spritz ^{2,10}	6.90
Andalö Sanddornlikör Basilikumlimonade	
Sanddorn Tonic ^{2,3}	6.90
Andalö Sanddornlikör Tonic Water	
Martini Bianco	5cl 4.50

Longdrinks

GIN TONIC

Tanqueray Gin & Fever Tree Tonic	8.50
Malfy Gin Original & Thomas Henry Tonic	9.00
Hendriks Gin & Thomas Henry Tonic	10.50
Jinzu Gin 4cl & Fever Tree Tonic	12.00
Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic	12.50

CUBA LIBRE

Havana Club 3y ^{2,3,5,13}	7.50
Havana Club 7y ^{2,3,5,13}	9.50

JAMESON COLA ^{3,5,13}	8.50
---------------------------------------	------

ABSOLUT WODKA	7.50
----------------------	------

mit Bitter Lemon^{3,14} | Tonic³ | Orangensaft oder Coca Cola^{2,3,5,13}

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Sekt & Champagner ¹⁰

	0,1 l Glas	0,75 l Flasche
Geldermann Rosé Flaschengärung	4.90	35.00
Prosecco Piufizz Terra Serena Frizzante	3.70	27.00
Bulgarini Perlage Rosé	3.90	30.00
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut		80.00
Lanson Champagner White Label		70.00
Lanson Champagner Black Label		70.00

Roséwein ¹⁰

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Chiaretto Garda Bulgarini DOC Lombardei Schön würzig, intensiv und mit tollem Duft nach dunklen Kirschen, Pfirsichblüten, Kräutern, Wildrosen und weißem Pfeffer. Wie beim 20er erinnert er in der Nase mehr an einen Rotwein. Am Gaumen kommt dann seine Leichtigkeit, seine Frische zum Vorschein.	4.50	10.00	30.00
Gran Appasso Rosé Femar Vini Apulien Der Gran Appasso Primitivo Rosé Puglia ist weich, saftig, feinwürzig, mineralisch, stoffig, elegant; er besticht mit Schmelz und Kraft, Länge und Süße, Frische und Frucht, einer harmonischen citrischen Art und einem ewigen Abgang.	4.30	10.00	30.00

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Lugana Unser Liebling DOC Bulgarini Lombardei Der Lugana fließt mit intensivem Strohgelb ins Glas und duftet wunderbar nach reifen Pfirsichen und Aprikosen, ergänzt von blumig-kräutrigen Nuancen. Am Gaumen dicht und feinwürzig. Ein erfrischend-süffiger Genuss, der mit zartherben Mandelnoten und feinen mineralischen Akzenten abrundet.	4.50	10.00	30.00
Riesling „Schiefer“ DQW Adelseck Nahe Hier treffen elegante Aromen von weißen Pfirsichen und frisch gepflückten Äpfeln auf eine ausgewogene Fruchtsäure. Mit dem Riesling Schiefer haben sie einen sehr mineralischen und besonders tollen Riesling. Sein intensives Bukett nach Grapefruit, Stachelbeeren und Rhabarber ergänzt auf hervorragende Weise die sehr gut eingebundene Fruchtsäure.	3.60	8.30	25.00
Grüner Veltliner Saurüssel QW Hugl-Wimmer Österreich Es erwartet Sie ein herrlich delikater Sommerwein mit leckeren Granny Smith-Apfelaromen, gepaart mit leckeren Aromen von Mangoeis, frischen Aprikosen und Kiwi. Eine perfekt abgestimmte Säure hält die Aromen zusammen und erfrischt den Gaumen.	3.70	8.70	26.00
Bacchus DQW Bernard Pawis Saale Unstrut Den "Sauvignon Blanc des Nordens" nennt Bernard Pawis seinen Bacchus: Duftiges Bukett nach Cassis und gelben Früchten, darüber florale und erdig-würzige Anklänge. Am Gaumen mit geradliniger Frucht nach Zitrusfrüchten, Cassis und Holunder, frische Säure, zart karamelliger Schmelz.	5.10	12.00	36.00
Weißburgunder DQW Böhme & Töchter feinherb Freyburger Schweigenberg Würziges Bouquet und gut ausbalancierte Säure mit fruchtigen Ansätzen von gelben Beeren. Die feinherbe Stilistik bekommt dem Wein außerordentlich gut. Ein trinkfreudiger Weißburgunder mit typischer Aromenvielfalt und angenehmer Mineralität machen den Wein aus. Durch die elegante Gesamtsäure wirkt der Wein sensorisch trocken.	5.60	13.00	39.00

Rotwein ¹⁰

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Gran Apasso Unser Liebling	5.80	14.00	42.00
DOC Superiore Zenato Apulien			
In tiefem Rubinrot legt sich der Apulier ins Glas und beeindruckt mit einem ausladenden Duft nach süßen Backpflaumen, saftigen Brombeeren und schmelzender Zartbitterschokolade. Feinwürzige Komponenten von schwarzem Pfeffer und Süßholz ergänzen die vollmundige Komposition. Intensive Fruchtnoten und süße Gewürze konzentrieren sich auf der Zunge und werden elegant von samtigen Tanninen eingefasst. In einem himmlischen Nachhall vereinen sich schokolierete Espresso- und belebende mineralische Noten mit der zarten Süße reifer Kirschen			
Doppio Passo	4.70	11.00	33.00
Primitivo Salento IGT Apulien			
Der Doppio Passo Primitivo ist weich, füllig und dicht. Süße Kirschen, schwarze Beeren und Kakao sind typische Aromen des vollmundigen Südtaliens. In den letzten Jahren sich der Doppio Passo zu einem der mit Abstand beliebtesten Rotweine aus Italien entwickelt!			
Black Print	4.90	11.60	35.00
DQW Markus Schneider Pfalz			
In der Nase dicht und komplex mit Aromen dunkler vollreifer Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen, dazu Thymian und Wacholder. Am Gaumen kraftvoll, konzentrierte Frucht neben lebendiger Kräuterwürze, dazu Noten von Bitterschokolade und Vanille, die im Abgang geschmeidig und bemerkenswert lang bleiben.			
Valpolicella	4.70	11.00	33.00
DOC Superiore Zenato Valpolicella			
In mittlerem Rubinrot schimmert dieser Rotwein im Glas. Dieser Rotwein stammt aus Venetien und ist ein perfekter Genießerwein. Seine ist filigran und frisch. Er zeigt eine angenehme Seidigkeit, dank eines eher niedrigen Tanningehalts. Im Duft des Valpolicella DOC zeigen sich Aromen von Kirsche. Sogar Aromen von Marzipan und Veilchen sind zu erleben.			

Unsere Raritäten

NUR IN DER FLASCHE ERHÄLTlich

Weißwein

Markus Schneider, Kaitui,

Sauvignon Blanc Fumé 0,75 l 49.00

Der Markus Schneider Kaitui Sauvignon Blanc Fumé leuchtet mit einer satten, goldenen Farbe und platinen Reflexen am Rande des Glases. Die Nase begeistert uns mit einem üppigen Bukett von getrockneten Aprikosen, Mirabellen, Quitten, Stachelbeeren sowie einem Hauch Basilikum, Toastaromen und rauchigen Vanillenoten. Am Gaumen dann saftig, weinig, weich, mild würzig mit eleganten, klaren und mitreißenden Geschmacksexplosionen. Der Abgang ist trocken, würzig und sehr elegant.

ADELSECK, Weißburgunder -S- 0,75 l 49.00

Feine Holzwürze in der leicht balsamisch wirkenden Nase mit Blüten, Apfel, Aprikose und Mandarine im leicht rauchigen Ambiente, auch Lorbeerblatt. Stoffig und mit guter Dichte am Gaumen, extraktreich, fest in der Struktur, ausgewogen im Zusammenspiel der Komponenten, feine, leicht salzig konnotierte Säure, wieder Apfel und frische Melone als Fruchteintrag, kultivierter Holzausbau, Potenzial.

Rotwein

Zenato Valpolicella Ripasso

DOC Superiore 0,75 l 40.00

Tiefdunkel und fast undurchdringlich ist das Rubinrot dieses Rotweins der Superiore-Qualität, die sich durch besondere Harmonie und zurückhaltende Säure auszeichnet. Er duftet intensiv und elegant nach einer Komposition aus Kirsch- und Pflaumen-Aromen. Der Geschmack angenehm rund und samtweich, die Fruchtnoten spielen hervorragend zusammen, und der Wein zeigt eine gute Struktur.

Zenato Amarone della Valpolicella

DOCG Classico 0,75 l 65.00

Ein Wein von hervorragender Fülle und majestätischen Aromen. Der Amarone verfügt über eine imponierende Eleganz, im Zentrum reife Frucht und ein einladendes Bouquet. Tief rubinrote Farbe mit feinen Hinweisen aromatischer Kräuter. Am Gaumen sind die kräftigen, warmen und reichen Geschmacks-einflüsse von u.a. Wildkirsche und Schokolade beeindruckend. Nach der Gärung reift der Wein 30 Monate in Eichenholzfässern und danach noch einmal 12 Monate in der Flasche.

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Kräuter

	2cl	4cl
Jägermeister	2.50	4.50
Ramazotti	2.50	4.50
Averna	2.50	4.50

Unser Gast aus Weimar

„Heimatlikör“ Bio Kräuter - Komplex in der Nase, weich auf der Zunge. Der Heimatlikör verspricht eine Melange diverser regionaler Kräuter, gepaart mit exotischen Gewürzen. Dieses Versprechen wird bis ins Detail erfüllt.

Heimatlikör 2cl 2.80

Obstbrände & Grappa

	2cl	4cl
Himbeergeist Schladerer	3.90	6.90
Mirabelle Schladerer	3.90	6.90
Williamsbirne Schladerer	3.90	6.90
Grappa Stravecchia	3.90	6.90
Marzadro Le Diciotto Lune		
Grappa Marzadro	3.90	6.90
Le Giare Amarone		

Wodka

	2cl	4cl
Absolut Elyx Vodka	4.00	7.90
Beluga Noble Russian Vodka	4.80	9.50
Smirnoff Black Label	2.50	4.90
Grey Goose	4.80	9.50

Whisky

	2cl	4cl
Jameson	2.80	5.60
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
Dalwhinnie 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 geschwärtzt mit Eisensalzen
- 12 gewachst
- 13 coffeinhaltig
- 14 chininhaltig