

SPEISE KARTE

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?

Jetzt Ihre Google-Bewertung vorzeigen



UND EIN GLAS PROSECCO AUF'S HAUS ERHALTEN!

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

APETIZER

Kleine „Olivia“

frisches Baguette | grüne Oliven | Olivenöl

6.50

Vorspeisen

Spargel im Kräuter- Crêpe 15.50

Sauce tartare | Schwarzwälder Schinken | Salat-Bouquet

Erdbeer-Spargel-Salat 14.50



marinierter Rucola | Pinienkerne | grüner Pfeffer

Vitello Tonnato 17.50

rosa gegartes Kalbsfleisch | Thunfischsauce
Kapern | Brotchips

Flammkuchen 13.50

Crème fraîche | Ziegenkäse | Kirschtomaten | Rucola | Zwiebeln

Spargel-Suppe 8.50

Spargelragout | Croûtons | Kresse

Salat

Espach Vitalsalat 13.50



Salatvariation | Gurke | Tomate

Spargelsalat | Bulgur Salat | Himbeerdressing

passend zum Salat ...

3 Garnelen

9.00

Hähnchenbruststreifen

8.50

DER NEUE
APERITIF
AUS ERFURT

„FIORI“

mild | blumig | fruchtig

mit Fever Tree
Botanical Tonic

0,3 l 8.50

ESPACH



CAFÉ & RESTAURANT

Zum Zusammenstellen

STEP 1 – DIE BASIS

Rumpsteak	22.50
sous vide gegart medium gegrillt	
Lachs	16.50
gegrilltes Filet Zitrone	
Black Tiger Garnelen	15.00
5 Stück scharf angebraten in Kräuterbutter	
Kalbsschnitzel	18.00
Zitrone Preiselbeeren	
Hähnchenbrustfilet	13.50
Schinkenteller	8.50
Schwarzwälder Schinken Kochschinken	

STEP 2 – DIE SÄTTIGUNG

neue Kartoffeln	5.50
Butter Petersilie	
Spargelrisotto	6.90
Wurzelgemüse Parmesan	
Bratkartoffeln	5.80
Speck Zwiebeln	
Pommes Frites 	5.60
Süßkartoffelpommes 	6.90

STEP 3 – DAS GUTE GEWISSEN

Portion Spargel	13.00
hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter	
Gemüsevariation 	6.90
Gemüse der Saison	
Salat-Bouquet 	4.50

STEP 4 – DAS WICHTIGSTE

Kräuterbutter	2.50
Thymian-Jus	3.50
hausgemachte Sauce Hollandaise	3.00

Espach Specials

Hausgemachte Espach Gnocchi 19.50

dreierlei Gnocchi | Spargelragout
Rucola | Limetten-Hollandaise

wahlweise mit...

Lachsfilet 16.50

gegrilltes Filet | Zitrone

Espach Burger 17.50

Rindfleisch Patty mit geschmolzenem Cheddar
Bacon | Gewürzgurken | Röstzwiebeln
Blattsalate | Tomaten | Coleslaw Salat

wahlweise mit Cocktail-Sauce oder BBQ-Sauce

passend zum *Burger...*

Pommes Frites	5.60
Süßkartoffel Pommes	6.90

Pasta

Zoodles 13.50

Zucchini Nudeln | frisches Gemüse | Pesto
optional mit Parmesan

Bio Dinkel Fusilli 13.50

frisches Gemüse | tomatisierte Sauce | Parmesan

... doch noch was dazu?

3 Garnelen	9.00
Hähnchenbruststreifen	8.50

Desserts

Crêpe 8.50

wahlweise mit:

Apfelmus - Vanilleeis | Zimt & Zucker | Apfelscheiben

Nutella - Vanilleeis | Puderzucker | Beeren

Beerengrütze - Vanilleeis | Puderzucker | Früchte

Toffee Panna Cotta 8.00

Toffee | Banane | Himbeersauce

frische Beeren | Schoko-Crumble | im Glas

Täglich frische

Torten & Kuchen

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

GETRÄNKE

Heißgetränke

Alles auch koffeinfrei
erhältlich!



Tasse Kaffee Crema ₁₃	3.20
Große Tasse Kaffee Crema ₁₃	4.30
Espresso ₁₃	2.60
Doppelter Espresso ₁₃	4.20
Espresso Macchiato ₁₃	3.20
Doppelter Espresso Macchiato ₁₃	4.20
Cortado <i>leche y leche</i>	3.50
Milchkaffee ₁₃	4.20
Cappuccino ₁₃	3.90
Moccachino ₁₃	4.50
Latte Macchiato ₁₃	4.50
Karamell Latte Macchiato ₁₃	4.90
Entkoffeinierter Kaffee	3.20
Große Tasse entkoffeinierter Kaffee	4.30
Heiße Schokolade	3.80
Heiße Schokolade mit Sahne	5.20

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 3.80

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 3.80

Bio Früchtetee mit Hibiskus, Apfel und Erdbeere
Der rote Früchtetee muss zwar mit acht Minuten länger ziehen als so manches herkömmliche Produkt, schmeckt dafür aber von Natur aus süß und hat eine dunkelrote Farbe, die ausschließlich von den Färbeeigenschaften der Zutaten stammt.

Low Rider 3.80

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 3.80

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

Heidis Delight 3.80

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.

Master Mint 3.80

Die Gattung der Minze ist sehr vielfältig und umfasst rund 30 Arten. Bei Samova kommen die beiden populärsten Arten in bester Bio-Qualität zum Einsatz: die etwas schärfere Pfefferminze und die aromatisch leichte Krauseminze.

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Fassbrause Himbeere ^{2,7}	2.70	4.30
Coca Cola ^{2,3,5,13} Fanta ^{2,3} Sprite ³	2.90	4.70
Schweppes Bitter Lemon ^{3,14} Ginger Ale ^{2,3} White Peach Wild Berry ³	2.90	4.70
Thomas Henry Tonic Water ³	2.90	4.70
Granini Fruchtsäfte Schorle Apfel Orange Sauerkirsch Banane Rhabarber Maracuja	2.90	4.90
Thüringer Waldquell Mineralwasser Sprudel Still	2.70	4.30
Thüringer Waldquell Mineralwasser Sprudel Still	0,75 l	6.20
LIZ Mineralwasser Sprudel Still	0,75 l	7.50

Biere

<u>vom Fass</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Köstritzer Edelpils vom Fass	3.70	4.90
Radler ³ Diesel ^{2,3,5,13}	3.70	4.90
Benediktiner Hefeweizen helles Hefeweizen dunkles Hefeweizen alkoholfreies Hefeweizen		4.90
<u>aus der Flasche</u>	<u>0,33 l</u>	
Köstritzer Schwarzbier		3.70
Heimathafen Erfurter Braumanufaktur Gabi (Helles) Egon (Pils) Erfurter Urbier Maibock		4.20
Bitburger 0,0 % alkoholfrei		3.70

Aperitifs

Unsere alkoholfreien

NoGin Tonic
8.50

NoPerol Spritz
7.50

NoPaloma
9.50

FIORI Tonic 8.50
Fiori Aperitif aus Erfurt | Botanical Tonic

Krume Tonic 8.50
Krume Likör aus Erfurt | Nikolai & Sohn | Tonic

Martini Bianco 5cl 4.90

Aperol Spritz 7.50
Aperol | Prosecco | Mineralwasser

Lillet White Peach 7.50
Lillet Rosé | White Peach | Pfirsichsaft

Sanddorn Grape 7.50
Andalö Sanddornlikör | Thomas Henry Pink Grapefruit

Italicus Spritz 7.50
Italicus Rosolio di Bergamotto | Prosecco | Oliven

Italicus Lemon 7.50
Italicus Rosolio di Bergamotto | Bitter Lemon

Longdrinks

GIN TONIC

Tanqueray Gin & Fever Tree Tonic 8.50

Malfy Gin Original & Thomas Henry Tonic 12.00

Nikolai & Sohn Gin & Thomas Henry Tonic 13.50

Jinzu Gin 4 cl & Fever Tree Tonic 13.50

Hendriks Gin & Thomas Henry Tonic 14.00

Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic 14.00

CUBA LIBRE

Havana Club 3y^{2,3,5,13} 8.50

Havana Club 7y^{2,3,5,13} 9.90

JAMESON COLA^{3,5,13} 8.50

ABSOLUT WODKA 8.50

mit Bitter Lemon^{3,14} | Tonics³ | 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	5.10	37.00
Moët & Chandon 0,2 l Champagner Imperial Brut		39.00
Moët & Chandon 0,375 l Champagner Imperial Brut		59.00
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut		95.00
Lanson Champagner White Label		89.00
Lanson Champagner Black Label		89.00

Roséwein ¹⁰

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Adelseck Spätburgunder Rosé	4.30	10.60	31.80
<p>Spätburgunder QW feinherb Nahe Der Adelseck Spätburgunder Rosé feinherb wird aus den Trauben der Spitzenlagen an der Nahe gewonnen. Dieser süffige, feinherbe Roséwein hat ein blumiges Aroma mit Anklängen von Erdbeeren, gefolgt von einem prickelnd-leichten Abgang.</p>			
Bulgarini Chiacetto Garda	5.10	12.50	38.00
<p>Cuvée DOC trocken Lombardei Der Bulgarini Garda Classico Chiacetto DOC präsentiert sich mit einer Nase von gewinnenden Düften nach Pfirsichblüten und Hagebutte, nach knackiger Sauerkirsche und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Bulgarini Garda Classico Chiacetto DOC frisch und mitreißend mit den für die Moränenhügel des Garda typischen salzigen Noten.</p>			

Weißwein ¹⁰

0,1 l 0,25 l 0,75 l
Glas Karaffe Flasche

Pawis Bacchus 5.10 12.50 38.00

Bacchus | DQW | trocken | 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.

Böhme Weißburgunder 5.10 12.50 38.00

Weißburgunder | DQW | feinherb | Saale-Unstrut

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.

Adelseck Riesling „Schiefer“ 4.20 10.50 31.50

Riesling | DQW | trocken | 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.

Saurüssel Grüner Veltliner 4.20 10.50 31.50

Grüner Veltliner | QW | trocken | 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.

Bulgarini Lugana 5.10 12.50 38.00

Lugana | DOC | trocken | 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.

Unser
Liebling

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Rotwein ¹⁰

0,1 l	0,25 l	0,75 l
Glas	Karaffe	Flasche

Markus Schneider Black Print

4.90	12.00	36.00
------	-------	-------

Cuvée | DQW | trocken | 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.

Zenato Valpolicella

4.70	11.00	33.00
------	-------	-------

Valpolicella | DOC | trocken | Venetien

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.

Gran Appasso

5.80	14.50	43.00
------	-------	-------

Primitivo | IGP | halbtrocken | Puglia

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 schokolierte Espresso-Bohnen und belebende mineralische Noten mit der zarten Süße reifer Kirschen.

Unser
Liebling

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Unsere Raritäten

NUR IN DER FLASCHE ERHÄLTlich

Weißwein

Markus Schneider Kaitui

Sauvignon Blanc | QbA | trocken | Pfalz **0,75 l 54.00**

Der Markus Schneider Kaitui Sauvignon Blanc 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.

Rotwein

Zenato Valpolicella Ripasso

Cuvée | DOC | trocken | Venetien **0,75 l 57.00**

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

Cuvée | DOCG | trocken | Venetien **0,75 l 78.00**

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 Geschmackseinflüsse 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

	2 cl	4 cl
Krume Likör	3.50	6.50
Jägermeister	3.50	6.50
Ramazotti	3.50	6.50
Averna	3.50	6.50
Aromatique	3.50	6.50
Linie Aquavit	3.50	6.50
Fernet Branca	3.50	6.50

Schladerer Obstbrände

	2 cl	4 cl
Himbeergeist	4.20	7.90
Mirabelle	4.20	7.90
Williamsbirne	4.20	7.90
Zwetschge	4.20	7.90

Grappa

	2 cl	4 cl
Grappa Stravecchia	4.90	9.50
Marzadro Le Diciotto Lune		
Grappa Marzadro	6.90	12.90
Le Giare Amarone		

Wodka

	2 cl	4 cl
Absolut	3.50	5.50
Absolut Elyx Vodka	4.20	8.10
Beluga Noble Russian Vodka	5.80	10.50
Grey Goose	6.80	12.50

Aus aller Welt

	5 cl
Taylor's Portwein	6.50
Limoncello	6.50
Andalö Sanddorn	6.50

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Geheimtipp 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 2 cl 4.50

Whisky

	2 cl	4 cl
Jameson	2.80	5.60
Talisker 10 Jahre	4.70	9.40
Laphroaig	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

Rum

	4 cl
Havanna Club 7 Años	6.50
Havanna Club Selccion de Maestros	9.50
Havanna Club 15 Años	14.50
La Hechicera Rum Serie Experimental No. 2	10.50
Bambu Original	7.80
Bambu XO	8.80

Zigarren

Romeo y Julieta Romeo No. 1	10.00
Aromen von Kakao, Kaffee und Schokolade	
Romeo y Julieta Romeo No. 2	10.50
Röstaromen von Kakao und Mokka	
Partagas	19.50
zurückhaltendes Holzaroma sowie edle Frucht- und Gewürzaromen	

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 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig