SPEISE KARTE

Mittwoch bis Sonntag
von 12:00 bis 14:30 Uhr
und
16:30 bis 20:30 Uhr

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 AUFS HAUS ERHALTEN!

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

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT

Vorspeisen

Espach Vorspeisenplatte 13.50
gegrilltes Marktgemüse | Käse & Südtiroler Schinken
Thymian-Dill-Dip | Baguette

APERITIF EMPFEHLUNG

Spumante rosé
Bulgarini | Perlage Garda

0,1 l 3.90

Carpaccio von roter Bete 12.50
Rote Bete | Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse

Carpaccio vom Rind 15.50
Rinderfilet | Olivenöl | Parmesan | Rucola | Baguette

Black Tiger Garnelen 29.00
1/2 Pfund | circa 10 Stück | gegrillt | Zitrone
Aioli-Avocado-Creme | Knoblauch-Baguette

Steinpilzsuppe 7.50
Kräuter-Pfannkuchen-Streifen | Steinpilze

Salate

Kleiner gemischter Salat 7.50
Blattsalate | Friséesalat | Chicorée | Gurke
Kirschtomaten | Orangendressing

Espach Vitalsalat 13.50
Blattsalate | Friséesalat | Chicorée | Gurke
Kirschtomaten | Orangendressing
pikante Sesam-Stange

Passend zum Salat

5 Black Tiger Garnelen	12.00
Lachsfilet	14.50
Tranchen vom Roastbeef	12.00
Tranchen vom Maishähnchen	9.00

Espach Menü 39.00

Carpaccio von roter Bete
Rote Bete | Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse

***

Lachs & Safran
gegrilltes Filet | Safranrisotto mit Zuckerschoten | Zitrone | Rote-Bete-Schaum

***

Sorbet & Soufflé
Schokoladensoufflé | Fruchtsorbet | Fruchtsauce

Unser Tipp 49.00

Espach Menü mit Getränkebegleitung

Aperitif
Italicus Rosemary Lemon
AUTHENTISCH ITALIENISCH UND ERFRISCHEND MODERN

Zum Hauptgang
Fior di Lago 0,1 l
DOC | Bulgarini | Lombardei

Zum Dessert
Espresso
Auch Koffeinfrei möglich

Zum Zusammenstellen

STEP 1 – DIE BASIS

Rumpsteak sous vide gegart | medium gegrillt	19.00
Lammkoteletts rosa gebraten | in Kräutern geschwenkt	17.50
Saltimbocca vom Maishähnchen südtiroler Schinken | Salbei	13.50
Lachsfilet gegrilltes Filet | Zitrone | Rote-Bete-Schaum	14.50
5 Black Tiger Garnelen	12.00

STEP 2 – DIE SÄTTIGUNG

Ofenkartoffel mit Thymian-Dill-Quark	6.50
Safranrisotto Zuckerschoten	6.50
Kartoffel-Erbsen-Püree	5.50
Pommes frites	4.50
Süßkartoffelpommes	5.50

STEP 3 – DAS GUTE GEWISSEN

Marktgemüse aus der Pfanne geschwenkt in Olivenöl | Grana Padano	7.50
Beilagensalat	4.50
Blattspinat Parmesan | Zwiebeln | Knoblauch	5.50
Speckbohnen	4.50

STEP 4 – DAS WICHTIGSTE

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50
Thymian Jus	2.50

Vegan

Espach Vital Teller 12.50
Frisches Marktgemüse | Linsensalat | Gremolata | Salatbouquet

Darf bei uns nicht fehlen

Surf & Turf 39.00
Rumpsteak | medium gegrillt | 5 Black Tiger Garnelen |
Marktgemüse | Kartoffel-Erbsen-Püree | Gremolata

Quiche Lorraine 14.50
Französischer herzhafter Kuchen
Speck | Lauch | Ei | Sahne | Käse

Bandnudeln mit Spinat 14.50
Knoblauch-Rahm | Parmesan

Unser Tipp zur Pasta

5 Black Tiger Garnelen	12.00
Lachsfilet	14.50
Tranchen vom Roastbeef	12.00
Tranchen vom Maishähnchen	9.00

Espach Burger 14.00
Rindfleisch Patty mit geschmolzenem Cheddar |
Bacon | Gewürzgurken | Röstzwiebeln |
Blattsalate | Tomaten | Coleslaw Salat

Wahlweise mit Cocktail-Sauce oder BBQ-Sauce

Wahlweise zum Burger

Pommes Frites	4.50
Süßkartoffel Pommes	5.50

Desserts

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert 6.50
Im Glas | Kirschen | Mascarpone | Biskuitboden

Sorbet & Soufflé 8.50
Fruchtsorbet | Schokoladensoufflé | Fruchtsauce

Täglich frischer Kuchen

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

Zum Käse empfehlen wir

ein Glas Fior di Lago
Bulgarini | Lombardei
0,1 l 4.20

Käse

Espach Käsevariation 14.50
Drei verschiedene Käsesorten | Beeren | Trauben |
Feigensenf | karamellisierte Walnüsse | Baguette

GETRÄNKE

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema[13]	2.60
Große Tasse Kaffee Crema[13]	3.90
Espresso[13]	2.40
Doppelter Espresso[13]	3.80
Espresso Macchiato[13]	2.80
Doppelter Espresso Macchiato[13]	3.80
Milchkaffee[13]	3.80
Cappuccino[13]	3.80
Mochaccino[13]	3.90
Latte Macchiato[13]	4.20
Karamell Latte Macchiato[13]	4.70
Kaffee "Amsterdam" mit Eierlikör	5.50
Entkoffeinierter Kaffee	2.60
Große Tasse entkoffeinierter Kaffee	3.90
Heiße Schokolade	3.40
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90

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

Samova Tees

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. — Grasig, frisch.

Scuba Garden Space 3.60

Rooibos, Spirulina-Algen, grüner Rooibos und erlesener Cranberry-Feinschnitt in einer schwerelosen Ménage-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.

Master Mint 3.60

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

	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
Schweppes Bitter Lemon[3,14] | Ginger Ale[2,3] | Tonic Water[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

Vom Fass	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

Aus der Flasche	0,33 l
Köstritzer Schwarzbier	3.50
Heimathafen Erfurter Braumanufaktur Gabi (Helles) | Egon (Pils) | Jack (Pale Ale) | Erfurter Urbier	4.00
Bitburger 0,0 % alkoholfrei	3.50

Italicus meets Espach

AUTHENTISCH ITALIENISCH UND ERFRISCHEND MODERN

Italicus Rosemary Lemon
Italicus Rosolio di Bergamotto | Grilled Lemon-Rosemary
0,2 l 7.50

Aperitifs

Aperol Spritz[2,1,10] Aperol | Prosecco | Mineralwasser		6.90
Lillet White Peach[3] Lillet Rosé | White Peach | Pfirsichsaft		6.90
Lito Limoncello | Tonic | Rosmarin		6.90
Sanddorn Spritz[2,10] Andalö Sanddornlikör | Grilled Lemon-Rosemary		6.90
Sanddorn Tonic[2,3] Andalö Sanddornlikör | Tonic Water		6.90
Martini Bianco	5cl	4.50

Longdrinks

GIN TONIC	
Tanqueray Gin & Fever Tree Tonic	8.50
Malfy Gin Original & Thomas Henry Tonic	12.00
Nordes Gin & Thomas Henry	12.00
Jinzu Gin 4cl & 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]	9.50
JAMESON COLA[3,5,13]	8.50
ABSOLUT WODKA	8.50

mit Bitter Lemon[3,14] | Tonic[3] | Orangensaft oder Coca Cola[2,3,5,13]

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 0,2 l Champagner | Imperial Brut		30.00
Moët & Chandon 0,375 l Champagner | Imperial Brut		45.00
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	4.50	10.00	30.00

Der Bulgarini Garda Classico Chiaretto 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 Chiaretto DOC frisch und mitreißend mit den für die Moränenhügel des Garda typischen salzigen Noten.

Spätburgunder Rosé Adelseck | Nahe | feinherb	3.60	8.30	25.00

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.

WeißWein 10

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Lugana (Unser Liebling)	4.50	10.00	30.00

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.

Riesling „Schiefer“	3.60	8.30	25.00

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.

Grüner Veltliner	3.70	8.70	26.00

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.

Bacchus	5.10	12.00	36.00

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.

Weißburgunder	5.60	13.00	39.00

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. Duch die elegante Gesamtsäure wirkt der Wein sensorisch trocken.

Rotwein 10

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Unser Liebling Gran Apasso	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 schokolierte Espressobohnen 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 Süditalieners. 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

Corte Adami | Superiore
Corte Adami Valpolicella Superiore bietet leuchtend rote Kirschfrüchte mit einem Hauch von exotischem Holz und geröstetem Kaffee in der Nase. Gut abgestimmte Tannine und gut abgestimmte Säure gleichen den Gaumen aus, der viele sehr ansprechende Kirsch- und Brombeerfrüchte aufweist. Alles, was Sie normalerweise von einem Valpolicella erwarten, und noch viel mehr.

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.

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.

Kräuter

	2cl	4cl
Jägermeister	2.50	4.50
Ramazzotti	2.50	4.50
Averna	2.50	4.50
Aromatique	2.50	4.50
Linie Aquavit	2.50	4.50
Fernet Branca	2.50	4.50

Schladerer Obstbrände

	2cl	4cl
Himbeergeist	3.90	6.90
Mirabelle	3.90	6.90
Williamsbirne	3.90	6.90
Zwetschge	3.90	6.90

Grappa

	2cl	4cl
Grappa Stravecchia	3.90	6.90
Marzadro Le Diciotto Lune		
Grappa Marzadro	3.90	6.90
Le Giare Amarone		

Wodka

	2cl	4cl
Absolut	2.50	4.50
Absolut Elyx Vodka	4.00	7.90
Beluga Noble Russian Vodka	4.80	9.50
Grey Goose	4.80	9.50

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 3.80

Whisky

	2cl	4cl
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

	4cl
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 coffeinhaltig
14 chininhaltig

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT