

# MITTAGS MENÜ

13. März – 24. März

Mittwoch - Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

## Vorspeisen

Laugen Crostini

Blauschimmelkäse | Feigensenf |  
marinierte Blattsalate

Pikante Paprika-Kokos-Suppe

Croûtons | Baguette

## Hauptspeisen

Pulled Duck Wrap

Blattsalate | Rotkohlsalat |  
Bergkäse | Pesto

Veganes Curry

Süßkartoffelwürfel |  
Kirschtomaten | Feta |  
Schwarze Bohnen

Thunfischflammkuchen

Rote Zwiebeln | Schmand | Kapern

## Dessert

Grießflammerie

Orangenkompott | Minze

2-Gang Menu 16.00 | 3-Gang Menu 19.00

# ESPACH KLASSIKER

Espach Burger 14.00

Bacon | Cheddar | Gewürzgurken | Röstzwiebeln |  
Blattsalat | Tomate | dazu Coleslaw Salat |  
wahlweise mit Cocktail-Sauce oder BBQ-Sauce

*Wahlweise zum Burger*

Pommes Frites 4.50

Süßkartoffel Pommes 5.50

Flammkuchen 14.50

Schmand | Speck | Spitzkohl | Bergkäse

Espach Vitalsalat 12.50

Blattsalate | Rohkostsalat | Balsamico-Kirsch-  
Dressing | Gemüse-Sprossen | frische Kräuter |  
Kirschtomate | Gurke | Croûtons | Kerne |  
gebackene Kichererbsen

*Perfekt zum Salat*

5 Black Tiger Garnelen 12.00

Tranchen vom Rumpsteak 10.00

Tranchen vom Maishähnchen 9.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

# GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Fassbrause Himbeere <sup>2,7</sup>	2.30	3.90
Thüringer Waldquell	2.30	3.90
<i>Mineralwasser, still oder spritzig</i>		
Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup>   Fanta <sup>2,3</sup>   Sprite <sup>3</sup>	2.50	4.50
Schweppes	2.50	4.50
<i>Wild Berry<sup>3</sup>   Ginger Ale<sup>2,3</sup>   Bitter Lemon<sup>3,14</sup></i>		
Tonic Water <sup>3</sup>   White Peach		
Granini Fruchtsäfte   Schorle	2.50	4.50
<i>Apfel   Orange   Sauerkirsich   Banane</i>		
<i>Rhabarber   Maracuja</i>		
LIZ Mineralwasser sparkling   still	0,75l	7.20

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema <sup>13</sup>	2.60
Große Tasse Kaffee Crema <sup>13</sup>	3.90
Espresso <sup>13</sup>	2.40
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	2.80
Milchkaffee <sup>13</sup>	3.80
Cappuccino <sup>13</sup>	3.80
Latte Macchiato <sup>13</sup>	4.20
Heiße Schokolade	3.40
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90

Auf Wunsch können Sie unsere Kaffeespezialitäten auch mit Mandel- oder Hafermilch bestellen + 1.00

## Samova Tees

High Darling   Bio Darjeeling	3.60
Maybe Baby   Bio Früchtetee	3.60
Low Rider   Bio-Grüntee China (100%)	3.60
Scuba Garden Space   Rooibos	3.60
Heidis Delight   Bio Bergkräuter	3.60

## Aperitif

Aperol Spritz <sup>2,1,10</sup>	0,3l	6.90
Lillet White Peach <sup>3</sup>	0,3l	6.90
Lito	0,3l	6.90
<i>Limoncello, Tonic, Rosmarin</i>		

## Sekt

Prosecco Piufizz <sup>10</sup>	0,1l	3.70
<i>Terra Serena   Frizzante</i>		
Bulgarini Perlage   Rosé <sup>10</sup>	0,1l	3.90

## Weißwein<sup>10</sup>

	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
Lugana	4.50	10.00	30.00
<i>DOC   Bulgarini   Lombardei</i>			
Riesling „Schiefer“	3.60	8.30	25.00
<i>DQW   Adelseck   Nahe</i>			

## Roséwein<sup>10</sup>

Chiarretto Garda	4.50	10.00	30.00
<i>Bulgarini   DOC   Lombardei</i>			
Gran Appasso Rosé	4.30	10.00	30.00
<i>Primitivo   Femar Vini   Apulien</i>			

## Rotwein<sup>10</sup>

Valpolicella	4.70	11.00	33.00
<i>DOC   Superiore   Zenato</i>			
Black Print	4.90	11.60	35.00
<i>Weingut Markus Schneider   DQW   trocken</i>			

### 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