

# MITTAGSKARTE

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

DER NEUE APERITIF  
AUS ERFURT

„FIORI“

mild | blumig | fruchtig

mit Fever Tree Botanical Tonic

0,3l 8.50

## Vorspeisen

Kleine „Olivia“ 6.50

frisches Baguette | grüne Oliven | Olivenöl

Flammkuchen 13.50

Crème fraîche | Pfifferlinge | Kirschtomaten | Rucola | Zwiebeln

Beeren-Kaltschale 10.00

Basilikum | Chili | Pulpospieß

## Hauptspeisen

Schweinekotelett 27.00

scharf angebraten mit Kräutern & Knoblauch |  
Bratkartoffeln mit Speck | Blumenkohl nach polnischer Art

Thunfischfilet 26.90

Pfifferlingsrisotto | Parmesansauce

Espach Burger 17.50

Käse Bun | Rindfleisch Patty mit geschmolzenem Cheddar  
Bacon | Gewürzgurken | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce  
Blattsalate | Tomaten | Coleslaw Salat

Espach Bowl 14.50

Edamame | Avocado | frisches Gemüse | Quinoa | Kerne  
Zitronengras | Beerendressing

Zoodles 15.50

Zucchini Nudeln | frisches Gemüse | Pesto  
optional mit Parmesan

## Dessert

Joghurt-Limetten-Mousse 8.00

im Glas | frische Beeren | Crumble

Crêpe 8.50

Apfelmus | Vanilleeis | Zimt & Zucker | Apfelscheiben

passend zum *Burger...*

Pommes Frites 5.60

.... passend zur *Bowl & den Zoodles*

3 Black Tiger Garnelen 9.00

Hähnchenbruststreifen 8.50

Kleines Thunfischfilet 12.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

# GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Fassbrause Himbeere <sup>2,7</sup>	2.70	4.30
Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup>   Fanta <sup>2,3</sup>   Sprite <sup>3</sup>	2.90	4.70
Schweppes	2.90	4.70
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	2.90	4.90
Apfel   Orange   Sauerkirsch   Banane		
Rhabarber   Maracuja		
LIZ Mineralwasser sparkling   still	0,75 l	7.50
Thüringer Waldquell	0,75 l	6.20
Mineralwasser, still oder spritzig		

## Heiße Getränke

Alles auch  
koffeinfrei  
erhältlich!

Tasse Kaffee Crema <sup>13</sup>	3.20
Große Tasse Kaffee Crema <sup>13</sup>	4.30
Espresso <sup>13</sup>	2.60
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	3.20
Milchkaffee <sup>13</sup>	4.20
Cappuccino <sup>13</sup>	3.90
Latte Macchiato <sup>13</sup>	4.50
Heiße Schokolade	3.80
Heiße Schokolade mit Sahne	5.20

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

## Samovajees

High Darling   Bio Darjeeling	3.80
Maybe Baby   Bio Früchtetee	3.80
Low Rider   Bio-Grüntee China (100%)	3.80
Scuba Garden Space   Rooibos	3.80
Heidis Delight   Bio Bergkräuter	3.80
Master Mint   Bio Pfefferminz	3.80

### 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

## Aperitifs aus Erfurt

FIORI Tonic	0,3 l
FIORI the natural aperitif   Fever Tree Tonic	
Krume Tonic	0,3 l
Krume Kräuter   Nikolai & Sohn   Tonic	

## Bier

	0,3 l	0,5 l
Köstritzer Edelpils vom Fass	3.70	4.90
Radler   Diesel	3.70	4.90
Köstritzer Schwarzbier	3.70	
Benediktiner Hefeweizen		4.90
hell   dunkel   alkoholfrei		

## Sekt

Prosecco Piufizz <sup>10</sup>	0,1 l	3.90
Terra Serena   Frizzante		
Bulgarini Perlage   Rosé	0,1	5.10
	Glas	Karaffe
	0,1 l	0,25 l

## Weißwein 10

Riesling „Schiefer“	4.20	10.50
Riesling   DQW   trocken   Adelseck   Nahe		
Fior di Lago	5.10	12.50
Cuvée   QW   trocken   Bulgarini   Lombardei		

## Roséwein 10

Spätburgunder Rosé	4.30	10.20
Spätburgunder   feinherb   Adelseck   Nahe		
Chiarretto Garda	5.10	11.90
Cuvée   DOC   trocken   Bulgarini   Lombardei		

## Rotwein 10

Gran Apasso	5.80	14.50
Primitivo   IGP   halbtrocken   Puglia		
Black Print Markus Schneider	4.90	11.60
Cuvée   DQW   trocken   Pfalz		

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT