

SPEISEKARTE

Für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeisen

Marinierte Austernpilze 15.50

Pils Pilz aus Erfurt | Focaccia vom Grill
Serrano-Schinken | Wildkräuter

Kleine „Olivia“ 6.50

frisches Baguette | grüne Oliven | Olivenöl

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

Flammkuchen 13.50

Crème fraîche | Pfifferlinge | Kirschtomaten | Rucola | Zwiebeln

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

DER NEUE APERITIF
AUS ERFURT

„FIORI“

mild | blumig | fruchtig

mit Fever Tree Botanical Tonic

0,3l 8.50

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 ^{2,7}	2.70	4.30
Coca Cola ^{2,3,5,13} Fanta ^{2,3} Sprite ³	2.90	4.70
Schweppes	2.90	4.70
Wild Berry ³ Ginger Ale ^{2,3}		
Bitter Lemon ^{3,14} Tonic Water ³		
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 ¹³	3.20
Große Tasse Kaffee Crema ¹³	4.30
Espresso ¹³	2.60
Espresso Macchiato ¹³	3.20
Milchkaffee ¹³	4.20
Cappuccino ¹³	3.90
Latte Macchiato ¹³	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 geschwärtzt 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 ¹⁰	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