

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.

Vorspeisen

Espach Vorspeisen-Etagere

ab 2 Personen zum teilen 10.50 p.P.

Ziegenkäse | Portweinbirne | karamellisierte Walnüsse |
Brotchips | Bulgur Salat | Kichererbsen-Hummus |
Gemüsevariation | Salatbouquet

APERITIF EMPFEHLUNG

Port Tonic

Taylor's roter Portwein
Tonic | Orange

0,3l 8.50

Ziege & Birne 13.50

Ziegenkäse | Portweinbirne | Salatbouquet
karamellisierte Walnüsse | Brotchips

Carpaccio vom Rind 15.50

Rinderfilet | Olivenöl | Parmesan | Rucola | Baguette

Consommé von der Gans 7.50

Gemüseeinlage | Gänsefleisch

Ostseefisch-Suppe 8.50

Lachs | Zander | bunte Paprika | Gemüsestreifen |
Zitronengras | Limette

Salate

Kleiner gemischter Salat 8.50

Blattsalate | Friséesalat | Chicorée | Gurke
Kirschtomaten | Basilikum-Dill-Dressing

Espach Vitalsalat 13.50

Blattsalate | Friséesalat | Chicorée | Gurke
Kirschtomaten | Bulgur Salat | Basilikum-Dill-Dressing

Passend zum Salat

Lachsfilet	15.00
Tranchen vom Roastbeef	14.00
Tranchen vom Maishähnchen	9.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Espach Menü

42.00

Consommé von der Gans
Gemüseeinlage | Gänsefleisch

Knusprige Gänsebrust
Sous vide gegart | Apfelrotkohl | hausgemachte Klöße |
Rosenkohl | Gänsesauce

Sorbet & Mandeltarte
Mandeltarte | Fruchtsorbet | Fruchtsauce

Unser Tipp

+ 14.50

Espach Menü mit Getränkebegleitung

Aperitif
Port Tonic
roter Portwein | Tonic Water | Orangenscheibe

Zum Hauptgang
Gran Appasso - Merry Christmas
DOC | Superiore | Zenato | Apulien

Zum Dessert
Espresso
auch koffeinfrei möglich

Zum Zusammenstellen

STEP 1 – DIE BASIS

Rumpsteak	21.00
sous vide gegart medium gegrillt	
Knusprige Gänsekeule mit Sauce	14.50
Knusprige Gänsebrust mit Sauce	15.50
sous vide gegart	
Hirschgulasch	14.50
Preiselbeeren	
Lachsfilet	15.00
gegrilltes Filet Zitrone Petersilien-Espuma	

STEP 2 – DIE SÄTTIGUNG

Zwei hausgemachte Klöße	5.50
Croûtons Semmelbrösel	
Semmelknödel	5.00
Kräuterrisotto	6.00
bunte Möhren	
Kartoffel-Erbсен-Püree	5.50
Pommes Frites	4.90
Süßkartoffelpommes	5.90

STEP 3 – DAS GUTE GEWISSEN

Gemüsevariation	6.50
Rosenkohl Lauch Möhren Staudensellerie	
Apfelrotkohl	5.00
Rosenkohl	5.50
Semmelbrösel-Butter	
Speckbohnen	5.00
Beilagen-Salat	6.50

STEP 4 – DAS WICHTIGSTE

Hausgemachte Kräuterbutter	1.50
Thymian Jus	2.50
Gänsesauce extra	3.00

Vegan

Espach Vital Teller 12.50

Bulgur Salat | Kichererbsen-Hummus | Gemüsevariation |
Salatbouquet

Darf bei uns nicht fehlen

Knusprige Gänsekeule 28.50

zwei hausgemachte Klöße | Apfelrotkohl | Rosenkohl | Sauce

Piroggen | Teigtaschen 16.50

mit Lachs gefüllt | Thymianrahm | Kirschtomaten
Zwiebellauch | Zitrone

Spaghetti Bolognese 16.50

Spaghetti | hausgemachte Hackfleischsauce | Parmesan

Espach Burger 15.50

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

Wahlweise mit Cocktail-Sauce oder BBQ-Sauce

Passend zum Burger

Pommes Frites	4.90
Süßkartoffel Pommes	5.90

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Desserts

Panna Cotta von der Brunnenkresse 6.50
im Glas | Beerenmousse

Sorbet & Tarte 8.50
Fruchtsorbet | Mandeltarte | Fruchtsauce

Käse

Zum Käse empfehlen wir

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

Espach Käsevariation 13.00
Brie de Meaux, Comté & Heumilchkäse | Trauben
Feigensenf | karamellisierte Walnüsse
Baguette | Beeren

Täglich frischer Kuchen

Unsere reichhaltig gefüllte Kuchenvitrine
finden Sie neben der Bar im Restaurant

GETRÄNKE

Heißgetränke

Alles auch koffeinfrei
erhältlich!

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
Cortado <i>leche y leche</i>	3.50
Milchkaffee ₁₃	3.80
Cappuccino ₁₃	3.80
Moccachino ₁₃	3.90
Latte Macchiato ₁₃	4.20
Karamell Latte Macchiato ₁₃	4.70
Entkoffeinerter Kaffee	2.60
Große Tasse entkoffeinerter Kaffee	3.90
Heiße Schokolade	3.40
<i>dunkel oder weiß</i>	
Heiße Schokolade mit Sahne	4.20
<i>dunkel oder weiß</i>	

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 3.60

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

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
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	2.50	4.50
Granini Fruchtsäfte Schorle Apfel Orange Sauerkirsch Banane Rhabarber Maracuja	2.50	4.50

Biere

<u>Vom Fass</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Köstritzer Edelpils vom Fass	3.50	4.90
Radler ³ Diesel ^{2,3,5,13}	3.50	4.90
Benediktiner Hefeweizen helles Hefeweizen dunkles Hefeweizen alkoholfreies Hefeweizen		4.90
<u>Aus der Flasche</u>		<u>0,33 l</u>
Köstritzer Schwarzbier		3.50
Heimathafen Erfurter Braumanufaktur Gabi (Helles) Egon (Pils) Jack (Pale Ale) Erfurter Urbier		4.00
Bitburger 0,0 % alkoholfrei		3.50

Lillet Winter Thyme

Lillet Blanc | Birne | Tonic | Zimt | Thymian

7.50

Aperitifs

Beschwipster Willi	8.50
<small>Williams Christ Birne Limette Tonic Birne Zimt</small>	
Port Tonic	8.50
<small>Taylor's roter Portwein Tonic Orange</small>	
Winter Aperol Spritz	7.50
<small>Aperol Prosecco Mineralwasser Birne Zimt</small>	
Lillet Winter Thyme	7.50
<small>Lillet Blanc Birne Tonic Zimt Thymian</small>	
Sanddorn Tonic	7.50
<small>Andalö Sanddornlikör Tonic Water</small>	
Martini Bianco	5 cl 4.50

Longdrinks

GIN TONIC	
Tanqueray Gin & Fever Tree Tonic	8.50
Malfy Gin Original & Thomas Henry Tonic	12.00
Nordes Gin & Thomas Henry Tonic	12.00
Jinzu Gin 4 cl & Fever Tree Tonic	13.50
Hendriks Gin & Thomas Henry Tonic	14.00
Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic	14.00
Tanqueray 0.0 Alcohol free & Thomas Henry Tonic	8.50
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
<small>mit Bitter Lemon^{3,14} Tonics Orangensaft oder Coca Cola^{2,3,5,13}</small>	

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	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 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.	4.50	10.00	30.00
Spätburgunder Rosé Adelseck Nahe feinherb 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.	3.60	8.30	25.00

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Lugana Unser Liebling 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 zarterherben Mandelnoten und feinen mineralischen Akzenten abrundet.	4.50	10.00	30.00
Riesling „Schiefer“ 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.	3.60	8.30	25.00
Grüner Veltliner Saurüssel QW Hugl-Wimmer Österreich Es erwartet Sie ein herrlich delikater Sommerwein mit leckeren Granny Smith-Apfelaromen, gepaart mit leckeren Aromen von Mangois, frischen Aprikosen und Kiwi. Eine perfekt abgestimmte Säure hält die Aromen zusammen und erfrischt den Gaumen.	3.70	8.70	26.00
Bacchus 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.	5.10	12.00	36.00
Weißburgunder 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. Durch die elegante Gesamtsäure wirkt der Wein sensorisch trocken.	5.60	13.00	39.00

Rotwein ¹⁰

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

Gran Appasso 5.80 14.00 42.00

DOC | Superiore | 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 schokolierete Espresso- und belebende mineralische Noten mit der zarten Süße reifer Kirschen.

Gran Appasso - Merry Christmas 5.80 14.00 42.00

DOC | Superiore | Zenato | Apulien

Im Glas erscheint der Appassimento-Rotwein in einem tiefen und brillanten Rubinrot. Das einladende Bukett duftet richtig weihnachtlich nach reifen Beerenfrüchten, feiner Schokolade und Festtagsgewürzen wie Zimt, Nelken und Vanille. Am Gaumen schön rund und fruchtbetont mit samtigen Tanninen und geschmeidigem Abgang.

Unser
Liebling

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

DOC | Superiore | Zenato | Valpolicella

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.

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

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 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
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

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

Grappa

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

Wodka

	2 cl	4 cl
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

Aus aller Welt

		5 cl
Taylor's Portwein		6.50
Limoncello		4.50

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 3.80

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 geschwärtzt mit Eisensalzen
- 12 gewachst
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig