

SPEISE KARTE

Schön, dass Sie da sind
und herzlich willkommen im ESPACH!

Warme Küche
12:00 bis 14:30 Uhr
17:00 bis 20:30 Uhr

Frühstück
Samstag, Sonntag & Feiertag
09:00 bis 11:30 Uhr

Es hat Ihnen bei uns gefallen?

Jetzt Ihre Google-Bewertung vorzeigen



UND EIN GLAS PROSECCO AUF'S HAUS ERHALTEN!

Wir halten eine Speisekarte mit allen
Allergenen für Sie bereit.
Bitte sprechen Sie uns an.

Vielen Dank!

Espach Gäste W-Lan
Zugang: EspachCafe



Vorspeisen

Aperitif des Monats „Lillet Winter Thyme“

Lillet blanc | Birne | Zimt | Tonic
0,3l 8.50

Vitello Tonnato 17.50

Rosa Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern | Zitrone

Garnele & Knobi 15.50

3 Garnelen in Panko ausgebacken | Aioli-Crème | Knoblauchbaguette

Karotten-Ingwersuppe 8.50

Karotten-Mousse | Brot-Chip

Salat

Wintersalat 12.50

Feldsalat | Speck | Croûtons | Granatapfel
Birnen-Maronen-Vinaigrette

- ⊕ 3 Black Tiger Garnelen 10.50
- ⊕ Geräucherte Entenbrust 8.00
- ⊕ Medaillon vom Heilbutt 12.00

Vegan

Wirsing-Wickel 19.50

gefüllt mit Rote Bete, Quinoa und Wurzelgemüse | Tapioca-Chips



Zum Zusammenstellen


STEP 1 – DIE BASIS

Rumpsteak sous vide gegart medium gegrillt	22.50
Sauerbraten Sauce	18.00
Entenbrust Sauce	16.00
Medaillon vom Heilbutt Rote-Bete-Schaum	18.00
Black Tiger Garnelen 5 Stück in Panko ausgebacken	17.50

STEP 2 – DIE SÄTTIGUNG

Kartoffel-Nussbutter-Püree	6.00
Macaire-Kartoffeln	5.50
Spätzle	5.00
Spinatknödel	6.50
Pommes Frites  Chili-Mayo	5.60
Süßkartoffelpommes  Chili-Mayo	6.60

STEP 3 – DAS GUTE GEWISSEN

Apfel-Rotkohl	5.50
Wurzelgemüse	5.50
Spinat	5.50
Austernpilze in Rahm	7.00
Winter-Salat-Bouquet 	4.50

STEP 4 – DAS WICHTIGSTE

Kräuterbutter	3.00
Sauerbratensauce	3.50
Trüffelsauce	4.50
Portweinjus	3.50



Espach Specials

Spinatknödel 19.50

Austernpilze in Rahm | Wurzelgemüse

⊕	3 Black Tiger Garnelen	10.50
⊕	Geräucherte Entenbrust	8.00
⊕	Medaillon vom Heilbutt	12.00

Pulled-Goose-Burger 16.50

Brioche Bun von der Bäckerei Thieme | Pulled Goose
Rotkohl | Zwiebeln | Cheddar-Chili-Mayonnaise | Blattsalate
Coleslaw Salat

⊕	Pommes Frites Chili-Mayo	5.60
⊕	Süßkartoffel Pommes Chili-Mayo	6.60

Chefs Choice

*Speisenänderungen können Sie in der Bausteinkarte vornehmen

Surf & Turf 37.50

Roastbeef | Garnele | Macaire-Kartoffeln | Wurzelgemüse | Portweinjus

Sauerbraten 27.50

Spätzle | Wurzelgemüse | Sauerbratensauce

Heilbutt 28.50

Kartoffel-Nussbutter-Püree | Spinat | Rote-Bete-Schaum

Rosa Entenbrust 28.00

Rotkohl | Spinatknödel



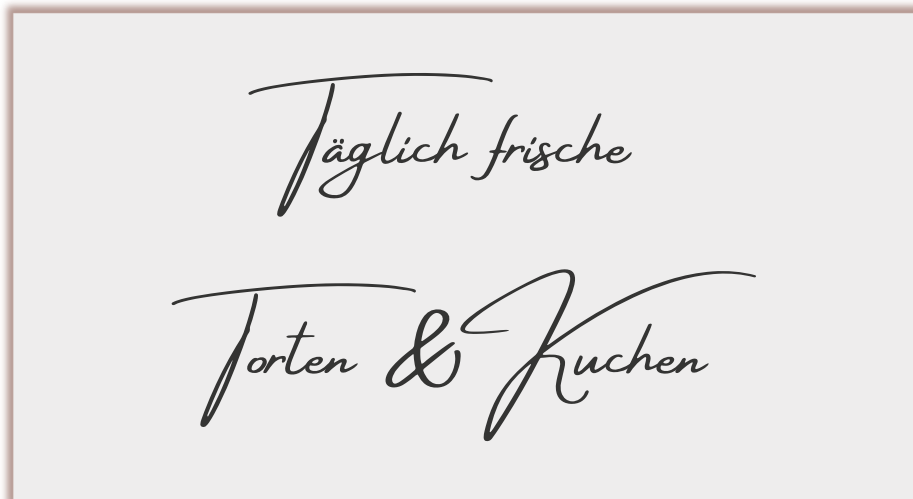
Desserts

Weißer Mousse au Chocolat 7.50

serviert im Glas | Gewürzorange | karamellisierte weiße Schokolade

Birnentiramisu 9.50

Honighippen | Passionsfrucht



GETRÄNKE

Heißgetränke

Alles auch koffeinfrei
erhältlich!



Tasse Kaffee Crema	3.20
Große Tasse Kaffee Crema	4.30
Espresso	2.60
Doppelter Espresso	4.20
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso Macchiato	4.20
Milchkaffee	4.20
Cappuccino	3.90
Mochaccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Karamell Latte Macchiato	4.90
Entkoffeinierter Kaffee	3.20
Große Tasse entkoffeinierter Kaffee	4.30
Heiße Schokolade	3.80
Heiße Schokolade mit Sahne	5.20
LuMumBa Heiße Schoki Rum Sahne	7.50
Kaffee Amsterdam Kaffee Eierlikör Sahne	7.50
Irish Coffee Kaffee Whiskey Sahne	7.50
Baileys Coffee Baileys Kaffee Sahne	7.50
Baileys Hot Choc Baileys Schoki Sahne	7.50
Baileys Latte Bailey Latte Macchiato	7.50

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

3.80

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

3.80

Bio Früchtetee mit Hibiskus, Apfel und Erdbeere
Der rote Früchtetee muss zwar mit acht Minuten länger ziehen als so manches herkömmliche Produkt, schmeckt dafür aber von Natur aus süß und hat eine dunkelrote Farbe, die ausschließlich von den Färbereigenschaften der Zutaten stammt.

Low Rider

3.80

Bio Grüntee Japan (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

3.80

Rooibos, Spirulina-Algen, grüner Rooibos und erlesener Cranberry-Feinschnitt in einer schwerelosen Ménage-à-trois. Unsere Liebeserklärung an dein Wohlbefinden!

Heidis Delight

3.80

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

3.80

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.

Softgetränke

	<u>0,33 l</u>	
Coca-Cola	3.50	
Cola Zero	3.50	
Fanta	3.50	
Sprite	3.50	
Mezzo Mix	3.50	
	<u>0,2 l</u>	
Thomas Henry Tonic	3.20	
Thomas Henry Ginger Ale	3.20	
Thomas Henry Bitter Lemon	3.20	
Thomas Henry Pink Grapefruit	3.20	
	<u>0,2 l</u>	
Granini Fruchtsäfte	2.90	
Apfel Orange Kirsche Multivitamin		
	<u>0,33 l</u>	
Granini Fruchtschorlen	3.50	
Rhabarber Maracuja Apfel		
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Fassbrause Himbeere	2.70	4.30
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Thüringer Waldquell	2.90	6.20
Mineralwasser Sprudel Still		

Biere

<u>vom Fass</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Köstritzer Edelpils vom Fass	3.70	4.90
Radler Diesel	3.70	4.90
Benediktiner Hefeweizen		4.90
helles Hefeweizen dunkles Hefeweizen alkoholfreies Hefeweizen		
<u>aus der Flasche</u>		<u>0,33 l</u>
Köstritzer Schwarzbier		3.70
Heimathafen Erfurter Braumanufaktur		4.20
Helles (Flutbier) Egon (Pils) Erfurter Ur-bier IPA		
Bitburger herb 0,0 % alkoholfrei		3.70

Aperitifs

Unsere alkoholfreien

NoGin Tonic

8.50

NoPerol Spritz

7.50

NoPaloma

8.50

FIORI Tonic 8.50

Fiori Aperitif aus Erfurt | Botanical Tonic

Krume Tonic 8.50

Krume Likör aus Erfurt | Nikolai & Sohn | Tonic

Beschwipster Willi 8.50

Williams Christ | Birne | Tonic | Zimt

LIO Spritz 8.50

LIO Liqueur aus Erfurt | Prosecco | Wasser

Port Tonic 7.50

Portwein | Tonic | Orange

Lillet Winter Thyme 8.50

Lillet blanc | Birne | Zimt | Tonic

Sanddorn Grape 7.50

Andalö Sanddornlikör | Thomas Henry Pink Grapefruit

Sarti Lemon 7.50

Sarti Rosa Aperitif | Bitter Lemon

Sarti Spritz 7.50

Sarti Rosa Aperitif | Prosecco | Wasser

Longdrinks

GIN TONIC

Tanqueray Gin & Botanical Tonic 8.50

Malfy Gin Original & Thomas Henry Tonic 12.00

Nikolai & Sohn Gin & Thomas Henry Tonic 13.50

Jinzu Gin 4 cl & Botanical Tonic 13.50

Hendriks Gin & Thomas Henry Tonic 14.00

Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic 14.00

CUBA LIBRE

Havana Club 3y 8.50

Havana Club 7y 9.90

JAMESON COLA 8.50

ABSOLUT WODKA 8.50

mit Bitter Lemon | Tonic | Orangensaft oder Coca Cola

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Sekt & Champagner

	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	5.10	37.00
Moët & Chandon 0,2 l Champagner Imperial Brut	39.00	
Moët & Chandon 0,375 l Champagner Imperial Brut	59.00	
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut		95.00

Roséwein

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
 Chiaretto Garda Bulgarini Lombardei trocken Himbeere Johannisbeere Rosenblüte	5.10	12.50	38.00
Spätburgunder Rosé Adelseck Nahe feinherb blumiges Aroma Erdbeere	4.30	10.60	31.80

Weißwein



	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 Flasche
Lugana Bulgarini Lombardei trocken Aprikose Pfirsich blumig-kräutrig	5.10	12.50	38.00
Fior di Lago Bulgarini Lombardei trocken Maracuja Mango Stachelbeer Orangenblüte Birne	5.10	12.50	38.00
Chardonnay Klosterkammer Saale-Unstrut trocken Vanille-Würze saftige Honigmelone Mirabelle	5.80	14.50	43.00
Bacchus Pawis Saale-Unstrut trocken Mango Grüner Apfel Zitrone mineralisch	5.10	12.50	38.00
Weißburgunder Böhme und Töchter Saale-Unstrut feinherb Birne Quitte Apfel Zitronenabrieb	5.10	12.50	38.00
Riesling „Schiefer“ Adelseck Nahe trocken Grapefruit Stachelbeere Rhabarber	4.20	10.50	31.50
Grüner Veltliner Gut Kellerstöckl Saurüssel Österreich trocken grüner Apfel Stachelbeere Pfefferwürze	4.20	10.50	31.50
Kaitui – Sauvignon Blanc Markus Schneider Pfalz trocken Stachelbeere Grapefruit Limone			54.00
 Blanc de Noir Klosterkammer Saale-Unstrut trocken Erdbeere Himbeere Karamell Bitterorange			56.00

Rotwein

	0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Black Print – Cuvée Markus Schneider Pfalz trocken Brombeere Cassis Schwarzkirschen Bitterschokolade	4.90	12.00	36.00
 Tempranillo Montecillo Rioja trocken reife, rote Früchte Vanille	4.70	11.00	33.00
Valpolicella Zenato Venetien trocken Kirsche Marzipan Veilchen	4.70	11.00	33.00
 Primitivo Gran Appasso Puglia trocken reife Kirsche dunkle Waldbeere Vanille	5.80	14.50	43.00
Valpolicella - Ripasso Zenato Venetien trocken Kirsch Pflaume			57.00
Antinori - rosso Villa Antinori Toscana Schwarzkirsche, Cassis und Blaubeere			59.00
Amarone della Valpolicella Zenato Venetien trocken Wildkirsche Schokolade			78.00

Kräuter

	2 cl	4 cl
Heimatlikör	4.50	7.50
Krume Likör	3.50	6.50
Jägermeister	3.50	6.50
Ramazotti	3.50	6.50
Averna	3.50	6.50
Aromatique	3.50	6.50
Linie Aquavit	3.50	6.50
Fernet Branca	3.50	6.50

Schladerer Obstbrände

	2 cl	4 cl
Himbeergeist	4.20	7.90
Mirabelle	4.20	7.90
Williamsbirne	4.20	7.90
Zwetschge	4.20	7.90

Grappa

	2 cl	4 cl
Grappa Stravecchia	4.90	9.50
Marzadro Le Diciotto Lune		
Grappa Marzadro	6.90	12.90
Le Giare Amarone		

Wodka

	2 cl	4 cl
Absolut	3.50	5.50
Absolut Elyx Vodka	4.20	8.10
Beluga Noble Russian Vodka	5.80	10.50
Grey Goose	6.80	12.50

Aus aller Welt

	5 cl
Taylor's Portwein	6.50
LIO Liqueur	6.50
Andalö Sanddorn	6.50
Baileys	6.50

Geheimtipp aus Aatach

DER GRÜNE FRANK, EIN NEUER ZEITGEIST
MIT PFEFFERMINZE VOM 4SEITENHOF ALACH

Grüner Frank 2 cl 3.50

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
Bumbu Original	7.80
Bumbu 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 & Allergene
Wir halten eine Kennzeichnungskarte für Sie bereit.