

# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

# Speise KARTE

## FEIERN IM ESPACH

Feierlichkeiten außerhalb unserer  
Öffnungszeiten? Kein Problem!  
Schicken Sie uns einfach eine Anfrage  
an [info@espachcafe.de](mailto:info@espachcafe.de)

Wir freuen uns auf Sie!

## ÖFFNUNGSZEITEN

### **Dienstag bis Freitag**

15:00 bis 22:00 Uhr

### **warme Küche**

15:00 bis 20:30 Uhr

### **Samstag, Sonntag & Feiertag**

09:00 bis 22:00 Uhr

### **warme Küche**

12:00 bis 20:30 Uhr

Am Nachmittag bieten wir Ihnen unseren leckeren Kuchen  
sowie eine kleine Auswahl aus unserer Speisekarte an.



# Frühstück

SAMSTAG | SONNTAG | FEIERTAG  
09:00 BIS 11:30 UHR

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

24.90

frische Brötchen von Thieme | Croissants | Plundergebäck  
Pfannkuchen | Bananenbrot mit Vanillesauce  
ausgewählte Wurstspezialitäten | feine Käsespezialitäten  
verschiedene Weichkäse | Frischkäse | Butter | Guacamole  
frische Kresse | Lachs mit Meerrettich | Rührei | gekochte Eier  
Naturjoghurt | Fruchtjoghurt | Obstsalat | Apfelmus  
mediterrane Antipasti | frisches Gemüse

### Inkludierte Getränke

Orangensaft | Apfelsaft | fruchtiges Wasser | 1 Heißgetränk

FRISCHE SÄFTE  
VOM ENTSAFTER

Entdecken Sie Ihren  
persönlichen Power-Drink:  
Frisches Obst & Gemüse  
steht bereit. Mixen Sie nach  
Lust und Laune Ihren  
eigenen Vitaminkick direkt  
am Buffet.

### DER PERFEKTE START IN DEN TAG

Ein belebendes Glas  
Prosecco | Piufizz

0,1 l 4.50



Frühstücksbuffet für Kinder bis 3 Jahre kostenfrei  
Frühstücksbuffet für Kinder bis 10 Jahre 12.50

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

### Rühr- oder Spiegeleier 9.80

Brötchen | Butter | Salat

### Espach Omelette 14.50

Brötchen | Butter | Salat | Kräuter | Tomate | Zwiebel | Käse

### Espach Früchtebowl 8.90

Naturjoghurt | Agavensirup | Früchte | Nüsse

# Vorspeisen & APERO



## VORSPEISEN

### Spargelcremesuppe 9.00

mit eigenem Ragout | Kerbelöl | Croûtons

### Garnele & Knobi 15.50

3 Black Tiger Garnelen | Knobi-Baguette  
Aioli Dip | Salatbouquet mit Himbeerdressing

### Spargel & Erdbeere 15.50

Salat aus Spargel und Erdbeeren | grüner Pfeffer  
Pastrami | Pinienkerne

### Kleiner Spargel 16.50

120g Spargel | Schinken | hausgemachte Hollandaise

### Antipasti Teller 13.50

gegrilltes Gemüse | Bergkäse | Serrano  
Feta | Oliven | Dip | Baguette

**PERFEKT**  
ZUM *Teilen*

## SALAT

### Bunter Salat 11.50

verschiedene Blattsalate | Himbeerdressing  
Croûtons | Kerne | Sprossen  
verschiedene Rohkostsalate

(+) 3 Black Tiger Garnelen 10.50

(+) gratinierter Ziegenkäse 3.50

## APERITIF

### Lio Spritz 9.00

Lio | fruchtiger Likör aus Erfurt  
Prosecco | Wasser

### Fiori Tonic 9.00

Fiori | blumiger Aperitif aus Erfurt  
Botanical Tonic

### Sarti Spritz 9.00

Sarti Rosa | Prosecco | Wasser

### Lillet Orange 9.00

Lillet white | Cointreau | Orange | Prosecco

### Aperol Spritz 9.00

Aperol | Prosecco | Wasser

### Gin Fizz 9.00

Hendricks Gin | Zitrone | Zuckersirup  
mit Soda aufgefüllt

### Gin Grape 9.00

Tanqueray Gin | TH Pink Grapefruit

## ALKOHOLFREIER GENUSS

### NoLillet Vive 9.00

alkoholfreier Lillet | TH Tonic  
Erdbeere | Gurke

### NoGin Tonic 9.00

Tanqueray 0,00 % Gin | TH Tonic

### Arancia Tonic 9.00

Ramazotti Arancia 0,00% | TH Tonic



# Haupt SPEISEN

## CHEFS CHOICE

---

### **Gebrautes Lachsfilet 28.50**

Spargelrisotto | Bärlauchschaum | Wurzelgemüse

### **Hähnchenbrust „Supreme“ 24.50**

hausgemachte Gnocchi | Mangold | Thymianjus

### **Rumpsteak 32.00**

200g Rumpsteak rosa gebraten | getrüffeltes Kartoffelgratin  
wilder Brokkoli | Sauce Béarnaise

## VEGAN

---

### **Hausgemachte Spaghetti 16.50**

Tomaten-Spinatgemüse | geröstete Pinienkerne

### **Tofuschnitzel 20.00**

Kartoffel-Bärlauchpüree | glasierte Karotten | Jus

## DER KLASSIKER

---

### **Espach Burger 18.00**

Brioche Bun von der Bäckerei Thieme | Rinderpatty | Trüffelcreme  
Tomate | Gurke | Salat | Schmorzwiebelmayo | Cheddar  
im Schälchen dazu: Coleslaw

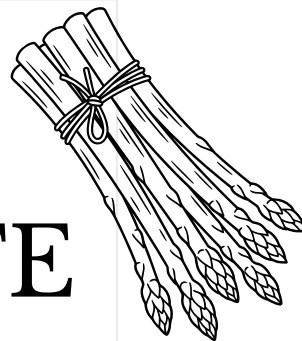
### ... ZUM BURGER

- (+) Pommes frites | Sour Cream 5.60
- (+) Süßkartoffelpommes | Sour Cream 6.60



# Spargel

## KARTE



## SPARGEL AUS HERBSLEBEN

---

### **Spargel & Kartoffeln 18.50**

200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & Schweineschnitzel 28.00**

200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & Kalbsschnitzel 34.00**

200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & gebratenes Lachsfilet 31.50**

200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & Schinkenteller 26.00**

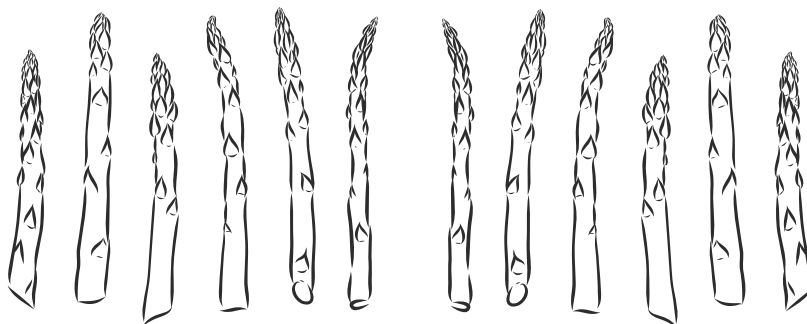
200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & Hähnchenbrust „Supreme“ 28.00**

200 g Spargel | neue Kartoffeln | hausgemachte Hollandaise

### **Spargel & Tofuschnitzel 25.50 *vegan***

200 g Spargel | neue Kartoffeln | vegane Jus



# Desserts & DIGESTIF



## DESSERTS

### **Basilikum-Quarkmousse 10.00**

Erdbeere | Schokolaub

### **Himbeer-Mascarpone-Crème 8.00**

Passionsfrucht | Crumble

### **Sorbetto al Limone 3.00**

Zitronensorbet im Glas

## KUCHEN & TORTEN

Sie finden täglich frische  
Kuchen und Torten  
in unserer Kuchenvitrine

## VERDAUERLI

mehr davon ganz hinten...

	2 cl	4 cl
Heimatlikör	4.50	7.50
Ramazotti	3.50	6.50
Averna	3.50	6.50
Aromatique	3.50	6.50
Williamsbirne	4.20	7.90
Zwetschge	4.20	7.90

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3.20
Große Tasse Kaffee Crema	4.30
Flat White	3.90
Espresso	2.60
Doppelter Espresso	4.20
Espresso Macchiato	3.20
Doppelter Espresso Macchiato	4.80
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	3.90
Mochaccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Karamell Latte Macchiato	5.50
Heiße Schokolade	3.80
Heiße Schokolade mit Sahne	5.20
Chai Latte	5.50
Iced Latte	4.90
Iced Karamell Latte	5.90

**Alles auch koffeinfrei und  
mit Hafer- oder  
Mandelmilch erhältlich**

## TEE



<b>Sonne Asiens</b>   Sencha aromatisiert	3.80
<b>Darjeeling</b>   Bio Royal Second Flush	3.80
<b>Kräutergarten</b>   Kräutertee	3.80
<b>Rooibus Vanilla</b>	3.80
<b>Kamillenblüten</b>   Bio Kamillentee	3.80
<b>Pfefferminz</b>   Bio Pfefferminztee	3.80
<b>Sommerbeeren</b>   Früchtetee	3.80

# Getränke KARTE

## SOFTGETRÄNKE

	0,33 l
Coca-Cola   Coca-Cola Zero	3.90
Homemade Lemonade	4.90
Fanta	3.90
Sprite	3.90
Mezzo Mix	3.90
Fassbrause Himbeer	3.90

Eistee 0,2 l  
3.20

## GRANINI SÄFTE

	0,2 l
Apfel	3.20
Orange	3.20
Kirsche	3.20
Multivitamin	3.20

## GRANINI SCHORLEN

	0,33 l
Maracuja	3.90
Apfel	3.90
Rhabarber	3.90

(TH)

## THOMAS HENRY

	0,2 l
Tonic	3.50
Ginger Ale	3.50
Bitter Lemon	3.50
Pink Grapefruit	3.50

## WASSER

	0,25 l	0,75 l
Thüringer Waldquell	2.90	6.90
classic   medium   still		

## FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
Köstritzer   Edelpils	4.20	5.90
Benediktiner   Hefeweizen	4.20	5.90
Radler	4.20	5.90
Diesel	4.20	5.90

## FLASCHENBIER

	0,5 l
Benediktiner   Hefe   dunkel	5.90
Benediktiner   Hefe   alkoholfrei	5.90
Hacker Pschorr   Hell	5.90

	0,33 l
Köstritzer Schwarzbier	4.20
Bitburger   herb   0,00%	4.20

## LONGDRINKS

	0,3 l
Tanqueray Gin & Botanical Tonic	8.50
Malfy Gin Original & TH Tonic	12.50
Nikolai & Sohn Gin & TH Tonic	14.20
Jinzu Gin 4 cl & Botanical Tonic	14.50
Hendriks Gin & TH Tonic	14.20
Monkey 47 Gin & TH Tonic	14.20
Havana Club 3y & Coca-Cola	8.90
Havana Club 7y & Coca-Cola	9.90
Jameson & Coca-Cola	8.50
Wodka & TH Grape	8.50
Wodka & TH Lemon	8.50
Sanddorn & TH Pink Grapefruit	8.50

# Wine & FIZZY

SCHAUMWEIN	0,11	0,75 l
<b>Prosecco Piufizz</b> Terra Serena   Frizzante	4.50	29.00
<b>Geldermann Rosé</b> Flaschengärung	5.30	36.00
<b>Bulgarini   Perlage</b> Rosé	5.30	36.00

SAFE WATER  
DRINK  
*Champagne*

*Cheers!*

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon</b> Champagner   Imperial Brut	0,2 l	29.00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Champagner   Imperial Brut	0,375 l	59.00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Champagner   Imperial Brut	0,75 l	109.00

## ROSÉWEIN



	0,11	0,25 l	0,75
	Glas	Karaffe	Flasche
<b>Chiaretto Garda</b> Bulgarini   Lombardei trocken   Himbeere   Johannisbeere   Rosenblüte	5.50	12.80	38.00
<b>Spätburgunder Rosé</b> Adelseck   Nahe feinherb   blumiges Aroma   Erdbeere	4.70	10.80	31.50
<b>Giulia   Pinot Grigio Rosato</b> Villa Geissini   Venetien trocken   grüner Apfel   Sternfrüchte   Sauerkirschen	4.70	10.80	31.50

# Wein KARTE

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
	Glas	Karaffe	Flasche
 <b>Lugana</b> Bulgarini   Lombardei trocken   Aprikose   Pfirsich   blumig-kräutrig	5.50	12.80	38.00
 <b>Fior di Lago</b> Bulgarini   Lombardei trocken   Maracuja   Mango   Stachelbeere   Orangenblüte   Birne	5.50	12.80	38.00
 <b>Chardonnay</b> Klosterkammer Erfurt   Saale-Unstrut trocken   Vanille-Würze   saftige Honigmelone   Mirabelle	6.10	14.80	43.00
<b>Bacchus</b> Pawis   Saale-Unstrut trocken   Mango   grüner Apfel   Zitrone   mineralisch	5.50	12.80	38.00
 <b>Grauburgunder   Adelseck meets Espach</b> Adelseck   Nahe trocken   reife Birnen   Stachelbeere   Quitte	5.50	12.80	38.00
<b>Weißburgunder S</b> Nahe trocken   würzig   kandierte Orangenschale   Vanille	5.50	12.80	38.00
<b>Grace   Pinot Grigio</b> Villa Geissini   Venetien trocken   Pfirsich   grüne Birne   Honig	4.70	10.80	31.50
<b>Riesling „Schiefer“</b> Adelseck   Nahe trocken   Grapefruit   Stachelbeere   Rhabarber	4.70	10.80	31.50
<b>Kaitui – Sauvignon Blanc</b> Markus Schneider   Pfalz trocken   Stachelbeere   Grapefruit   Limone			54.00
<b>Blanc de Noir</b> Klosterkammer Erfurt   Saale-Unstrut trocken   Erdbeere   Himbeere   Karamell   Bitterorange			56.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

# Wein KARTE

## ROTWEIN

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
	Glas	Karaffe	Flasche
 <b>Black Print – Cuvée</b> Markus Schneider   Pfalz trocken   Brombeere   Cassis   Schwarzkirschen   Bitterschokolade	4.90	12.00	34.00
<b>Tempranillo</b> Montecillo   Rioja trocken   reife, rote Früchte   Vanille	5.70	13.90	39.00
<b>Valpolicella</b> Zenato   Venetien trocken   Kirsche   Marzipan   Veilchen	4.90	12.00	34.00
 <b>Primitivo</b> Gran Appasso   Puglia trocken   reife Kirsche   dunkle Waldbeere   Vanille	5.80	14.50	43.00
<b>Bardolino</b> Zenato   Venetien Kirsche   Holunder   Veilchen	4.90	12.00	34.00
<b>Giona   Primitivo</b> Villa Geissini   Apulien trocken   Pflaumen   Granatapfel   Cassis   Sherry   Veilchen	4.70	10.80	31.50
<b>Valpolicella - Ripasso</b> Zenato   Venetien trocken   Kirsch   Pflaume			57.00
<b>Amarone della Valpolicella</b> Zenato   Venetien trocken   Wildkirsche   Schokolade			78.00

# Spirituosen KARTE

## KRÄUTER

	2 cl	4 cl
Heimatlikör   Weimar	4.50	7.50
Jägermeister	3.50	6.50
Ramazzotti	3.50	6.50
Averna	3.50	6.50
Aromaticque	3.50	6.50
Linie Aquavit	3.50	6.50
Fernet Branca	3.50	6.50

## OBSTBRÄNDE

SCHLADERER

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

## 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

## RUM

	4 cl
Havanna Club   7 Años	6.50
Havanna Club   Seleccion de Maestros	9.50
Havanna Club   15 Años	14.50
La Hechicera   Experimental No. 2	10.50
Bumbu Original	7.80
Bumbu XO	8.80

## GRAPPA

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

## WHISKEY

	2 cl	4 cl
Jameson	2.80	5.60
Talisker 10 Jahre	4.90	9.40
Laphroaig	5.10	9.60
Glenkinchie 12 Jahre	5.20	9.80
Cragganmore 12 Jahre	5.20	9.80
Oban Malt Whisky 14 Jahre	7.10	13.90
Dalwhinnie 15 Jahre	5.40	10.80
Lagavulin 16 Jahre	9.10	17.90

Wir halten eine spezielle Karte für Sie  
bereit mit Zusatzstoffen und  
Allergenen.