

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

MITTEN IM GRÜNEN MITTEN IN ERFURT

Unsere Küche vereint saisonale Zutaten, frische Ideen und echtes Handwerk. Mit viel Leidenschaft entstehen Gerichte, die vertraute Aromen neu interpretieren und den Geschmack der Saison auf den Teller bringen.

Genießen Sie besondere Momente am Rande des Espachparks, begleitet von ausgewählten Weinen, herzlichem Service und der entspannten Atmosphäre unseres Hauses.

Planen Sie eine Familienfeier, ein Firmenevent, eine Hochzeit oder einen besonderen Anlass?

Gerne gestalten wir Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen.

Sprechen Sie uns an und senden Sie Ihre Anfrage an info@espachcafe.de.

Gemeinsam schaffen wir den passenden Rahmen für unvergessliche Momente.

Schön, dass Sie bei uns sind!



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



UNSERE APERITIVI
VERBINDEN
ITALIENISCHES
LEBENSGEFÜHL MIT
REGIONALEN
FLAVOURS AUS
ERFURT.

DER PERFEKTE START
IN EINEN KURZURLAUB
IM ESPACH.

CLASSICS

Aperol Spritz 9.00

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo 9.00

Holunder | Prosecco | Soda | Minze | Limette

Limoncello Spritz 9.00

Limoncello | Prosecco | Sprite | Zitrone

MODERN ITALIAN

Sarti Spritz 9.00

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

Wildberry Lillet 9.00

Lillet Rosé | Wild Berry | Beeren | Minze

REGIONALS

Lio Spritz 9.00

Lio | fruchtiger Likör aus Erfurt

Prosecco | Soda

Fiori Tonic 9.00

Fiori | blumiger Aperitif aus Erfurt

Botanical Tonic

ESPACH SIGNATURES

“Dolce Greta” 9.00

hauseigener Maracujasirup | Prosecco | Sprite

Granatapfelkerne | Minze

ESPACH Garden 9.00

Hendrick's Gin | TH Botanical Tonic

Gurke | Limette

ALKOHOLFREIER

GENUSS

NoLio Spritz 9.00

Lio alkoholfrei | TH Tonic | Zitrone

NoLillet Vive 9.00

Lillet alkoholfrei | TH Tonic

Erdbeere | Gurke

NoGin Tonic 9.00

Tanqueray 0.00% Gin | TH Tonic

NoAperol Spritz 9.00

Ramazzotti Arancia 0.00% | TH Tonic

Vorspeisen & VEGAN



Antipasti Teller

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

13.50

zum Genießen, Teilen & Verweilen

VORSPEISEN

Pfifferlingcrèmesuppe 9.50

geröstetes Baguette | Himbeere

Garnele & Knobli 15.50

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

Rindertafelspitzsülze 15.50

Dijonsenf-Vinaigrette | Salatbouquet mit Himbeerdressing

Flammkuchen 13.00

Crème fraîche | Pfifferlinge | Kirschtomaten | Zwiebel | Parmesan

SALAT & VEGAN

Caesar Salat 12.00

Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing

Bunter Blattsalat 11.00 *Vegan*

Himbeerdressing | gepickelte Pfifferlinge

Hausgemachte Tagliatelle 14.00 *Vegan*

Zitronen-Buttersauce | Parmesan | frische Tomaten

Espach Bowl 16.00 *Vegan*

Kimchi | Edamame | Römersalat | geräucherter Tofu
Himbeerdressing | Kresse | frisches Gemüse | Avocado
Radieschen | Bulgur | knusprige Algen

Add on: (+) 3 Black Tiger Garnelen 10.50

(+) Hähnchen 8.50



Haupt SPEISEN

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderbäckchen 28.50

Blumenkohl | Kartoffelgratin | Sauce

Schweinebauch „Bulgogi“ 22.00

wilder Brokkoli | Venere Reis | Bulgogisud

Gefüllte Hähnchenbrust 24.50

Chorizo | Süßkartoffel | Senfkohl | Jus

Rindertafelspitzsülze 19.50

Dijonsenf-Vinaigrette | Salat | Bratkartoffeln

Gebratener Saibling 26.50

Pfifferlingrisotto | Zitronenschaum

Pfifferlingravioli 21.00

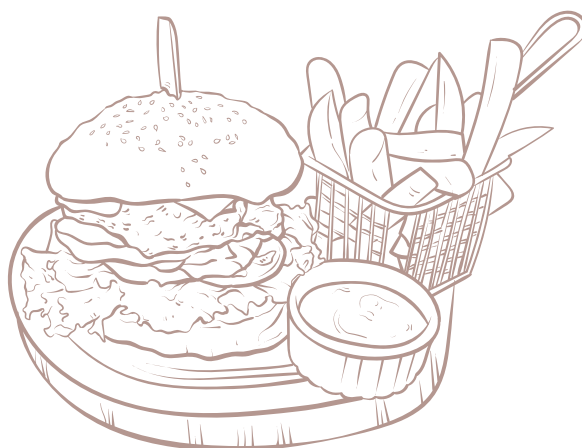
Gorgonzolarahm | marinierter Rucola | Blumenkohl

Bulgogi ist eine traditionelle koreanische Marinade aus Birne, Soja, Ingwer, Sesam und Gewürzen. Fruchtig, würzig und angenehm aromatisch.

DER KLASSIKER

Spicy Chickenburger 17.50

Panko-Hähnchen | Cole Slaw | Tomate | Gurke Salat | Jalapeño-Mayo | Brioche Bun von Thieme
im Schälchen dazu: kleiner Caesar Salat



Add on:

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

Desserts & DIGESTIF



DESSERTS

Zitronentarte 10.00

hausgemachtes Erdbeersorbet | Hippe

Pfirsichmousse 8.50

im Glas | weiÙe Schokolade | Pfirsichragout

Erdbeergazpacho Shot 5.00

Erdbeeren | Minze

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
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

HEIÙGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3.20
GroÙe 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
Chococcino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Karamell Latte Macchiato	5.50
HeiÙe Schokolade	3.80
HeiÙe 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



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

Getränke KARTE

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,33 l	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

THOMAS HENRY^(TH)

	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

Wine & FIZZY

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

SAFE WATER
DRINK
Champagne

Cheers!

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Champagner Imperial Brut	0,2 l	29.00
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut	0,375 l	59.00
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut	0,75 l	109.00

ROSÉWEIN



	0,11	0,25 l	0,75
	Glas	Karaffe	Flasche
Chiaretto Garda Bulgarini Lombardei trocken Himbeere Johannisbeere Rosenblüte	5.50	12.80	38.00
Spätburgunder Rosé Adelseck Nahe feinherb blumiges Aroma Erdbeere	4.70	10.80	31.50
Giulia Pinot Grigio Rosato 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
 Lugana Bulgarini Lombardei trocken Aprikose Pfirsich blumig-kräutrig	5.50	12.80	38.00
 Fior di Lago Bulgarini Lombardei trocken Maracuja Mango Stachelbeere Orangenblüte Birne	5.50	12.80	38.00
 Chardonnay Klosterkammer Erfurt Saale-Unstrut trocken Vanille-Würze saftige Honigmelone Mirabelle	6.10	14.80	43.00
Bacchus Pawis Saale-Unstrut trocken Mango grüner Apfel Zitrone mineralisch	5.50	12.80	38.00
 Grauburgunder Adelseck meets Espach Adelseck Nahe trocken reife Birnen Stachelbeere Quitte	5.50	12.80	38.00
Weißburgunder S Adelseck Nahe trocken würzig kandierte Orangenschale Vanille	5.50	12.80	38.00
Grace Pinot Grigio Villa Geissini Venetien trocken Pfirsich grüne Birne Honig	4.70	10.80	31.50
Riesling „Schiefer“ Adelseck Nahe trocken Grapefruit Stachelbeere Rhabarber	4.70	10.80	31.50
Kaitui – Sauvignon Blanc Markus Schneider Pfalz trocken Stachelbeere Grapefruit Limone			54.00
Blanc de Noir Klosterkammer Erfurt Saale-Unstrut trocken Erdbeere Himbeere Karamell Bitterorange			56.00

Wein KARTE

ROTWEIN

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
	Glas	Karaffe	Flasche
 Black Print – Cuvée Markus Schneider Pfalz trocken Brombeere Cassis Schwarzkirschen Bitterschokolade	4.90	12.00	34.00
Tempranillo Montecillo Rioja trocken reife, rote Früchte Vanille	5.70	13.90	39.00
Valpolicella Zenato Venetien trocken Kirsche Marzipan Veilchen	4.90	12.00	34.00
 Primitivo Gran Appasso Puglia trocken reife Kirsche dunkle Waldbeere Vanille	5.80	14.50	43.00
Bardolino Zenato Venetien Kirsche Holunder Veilchen	4.90	12.00	34.00
Giona Primitivo Villa Geissini Apulien trocken Pflaumen Granatapfel Cassis Sherry Veilchen	4.70	10.80	31.50
Valpolicella - Ripasso Zenato Venetien trocken Kirsch Pflaume			57.00
Amarone della Valpolicella Zenato Venetien trocken Wildkirsche Schokolade			78.00
Lupo Meraviglia „Tre di Tre“ Botter Casa Vinicola Puglia IGT Apulien, Italien Brombeere Schwarzkirsche Konfitüre getrocknete Feigen			 69.00

Spirituosen KARTE

KRÄUTER

	2 cl	4 cl
Jägermeister	3.50	6.50
Ramazzotti	3.50	6.50
Averna	3.50	6.50
Aromatique	3.50	6.50
Linie Aquavit	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
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
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

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.