

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Speise KARTE

Feiern im Espach

Feierlichkeiten außerhalb unserer
Öffnungszeiten? Kein Problem!
Schicken Sie uns einfach eine Anfrage
an info@espachcafe.de

Wir freuen uns auf Sie!

Winteröffnungszeiten

Freitag

15:00 bis 22:00 Uhr

warme Küche

17:00 - 20:30 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag

09:00 bis 22:00 Uhr

warme Küche

12:00 bis 14:30 Uhr

&

17:00 bis 20:30 Uhr

Ab 10. März sind wir wieder Dienstag-Sonntag für Sie da!



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



Spring Apero

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

Aperitif

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

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe 8.50

Zwiebelschaum | Brotchip

Garnele & Knobi 15.50

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

Burrata & Tomatenmousse 15.50

Erbsenschnee | Foccacia

Lachssashimi 16,50



Mangogel, Rettichsalat, Korianderöl

Alkoholfreier GENUSS

NoLillet Vive 9.00

alkoholfreier Lillet | Tonic | Erdbeere | Gurke

NoGin Tonic 9.00

Tanqueray 0,00 % Gin | TH Tonic

Arancia Tonic 9.00

Ramazotti Arancia 0,00% | TH Tonic

Salat

Bunter Salat 11.50

verschiedene Blattsalate | Himbeerdressing
Croûtons | Kerne

(+) 3 Black Tiger Garnelen 10.50

(+) gratinierter Ziegenkäse 3.50



Haupt SPEISEN

Chefs Choice

Hähnchen Piccata 24.50

Hähnchenbrust | Parmesan-Ei-Hülle | lila Kartoffeln | Erbsenpüree
Kerbel | Thymianjus

Gebratener Kabeljau 28.00

Bärlauchkruste | Krustentierisotto | Safranblumenkohl

Surf & Turf 34.00

Roastbeef | 2 Garnelen | Kartoffel-Petersilienpüree | glasierte Karotten
Portweinjus

Rinderhackbällchen 19.50

Kartoffel-Petersilien-Püree | Karotten-Lauchgemüse | Portweinjus

Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle - Variation von Tomate 16.50

Tomatensud | Concassé | geschmorte Tomate
Bärlauch | Pinienkerne (+) Burrata 5.50

Tofuschnitzel 19.50



Karotten-Lauch-Gemüse | lila Kartoffel
vegane Jus

Espach Ravioli 18.50

Sellerie-Haselnuss-Füllung | Erbse | Apfel
Nussbutter-Schaum

Veganes Curry 18.50



gebratenes Gemüse | Kokos | Tofu
Kicherebsen | Jasminreis

Die Klassiker

Espach Burger 18.00

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

Flammkuchen 13.50

Bärlauchschmand | Zwiebel | Kirschtomaten
Rucola | Ziegenkäse

... zum *Burger*

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

Desserts & DIGESTIF

Desserts



Rhabarbertartelette 10.50

Joghurt | Rhabarberragout
Rhabarbergel | Vanille Curd
Karamellisiertes Schokoladeneis

Birnenmousse 8.00

Fruchtragout | Rhabarbergel | Crunch

Sorbetto al Limone 3.00

Zitronensorbet im Glas

Kuchen & Torten

Sie finden täglich frische
Kuchen und Torten
in unserer Kuchenvitrine

Verdauertli

mehr davon ganz hinten...

	2 cl	4 cl
Heimatlikör	4.50	7.50
Ramazzotti	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

Hafer- oder Mandelmilch +1.00

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	4.80
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

Alles auch koffeinfrei 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
Ingwer Orangenpassion	3.80
Früchte- Gewürztee Mischung	

Getränke KARTE

Softgetränke

0,33 l

Coca-Cola Coca-Cola Zero	3.90
Homemade Lemonade	3.90
Fanta	3.90
Sprite	3.90
Mezzo Mix	3.90
Eistee Pfirsich	3.90
Fassbrause Himbeer	3.90

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
Sanddorn & TH Pink Grapefruit	8.50

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Wine & FIZZY

Schaumwein

	0,1 l	0,75 l
Prosecco Piufizz	4.50	29.00
Terra Serena Frizzante		
Geldermann Rosé	5.30	36.00
Flaschengärung		
Bulgarini Perlage	5.30	36.00
Rosé		

SAFE WATER
DRINK
Champagne

Cheers!

Champagner

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

Roséwein



	0,1 l	0,25 l	0,75
	Glas	Karaffe	Flasche
Chiaretto Garda	5.50	12.80	38.00
Bulgarini Lombardei			
trocken Himbeere Johannisbeere Rosenblüte			
Spätburgunder Rosé	4.70	10.80	31.50
Adelseck Nahe			
feinherb blumiges Aroma Erdbeere			
Giulia Pinot Grigio Rosato	4.70	10.80	31.50
Villa Geissini Venetien			
trocken grüner Apfel Sternfrüchte Sauerkirschen			

Wein KARTE

Weisswein



Lugana

Bulgarini | Lombardei

trocken | Aprikose | Pfirsich | blumig-kräutrig

0,1 l

Glas

5.50

0,25 l

Karaffe

12.80

0,75 l

Flasche

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

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

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

Wein KARTE

Rotwein



Black Print – Cuvée

Markus Schneider | Pfalz

trocken | Brombeere | Cassis | Schwarzkirschen | Bitterschokolade

0,1 l

Glas

4.90

0,25 l

Karaffe

12.00

0,75 l

Flasche

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

Antinori – rosso

Villa Antinori | Toscana

Schwarzkirsche | Cassis | Blaubeere

59.00

Amarone della Valpolicella

Zenato | Venetien

trocken | Wildkirsche | Schokolade

78.00

ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

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

Rum

	4 cl
Havanna Club 7 Años	6.50
Havanna Club Selecion 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

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

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

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

Aus aller Welt

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

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