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!

Espach Gäste W-Lan | Passwort: EspachCafe

HOME MADE
ESPACH
FLAVOURS

Frühstück

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

FRÜHSTÜCKSBUFFET

24.90

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

FRISCHE SÄFTE VOM ENTSAFTER

Entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten! Die frischen 60 % Gemüse-Säfte bzw. Mixer aus nach Lust und Laune können Sie jederzeit frisch im Buffet zusammenstellen.

Inkludierte Getränke
Orangensaft | Apfelsaft | fruchtiges Wasser | 1 Heißgetränk

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 Spiegelei **9.80**
Brötchen | Butter | Salat

Espach Omelette **14.80**
Brötchen | Butter | Salat | Kräuter | Tomate | Zwiebel | Käse

Espach Früchtebowl **8.90**
Naturjoghurt | Agavensirup | Früchte | Nüsse

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT

Aperitivo & LEBENSLUST

HOME MADE ESPACH FLAVOURS



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

ERFURTER ORIGINALE

Lio Spritz **9.00**
Lio | fruchtiger Likör aus Erfurt
Prosecco | Soda

Fiori Tonic **9.00**
Fiori | blumiger Aperitif aus Erfurt
Botanical Tonic

ESPACH SIGNATURES

ESPACH 75 **9.00**
Tanguery Gin | Zitronensaft | Holunder
Prosecco

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 & SALATE

HOME MADE ESPACH FLAVOURS

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

13.50

zum Genießen, Teilen & Verweilen

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Pastinaken - Apfelcrèmesuppe Vegan **9.50**
Brotchip | Frischkäse

Garnele & Knobi **15.50**
3 Black Tiger Garnelen | Knobi-Baguette | Aioli Dip
Salatbouquet mit Walnussdressing

Winterliche Quiche **13.50**
Apfel | Nüssen | Maronen | Royal Cranberrys | Bergkäse
kleines Salatbouquet | Kräuterschmand

Flammkuchen **14.40**
Ziegenkäse | Kirschtomaten | Schmand | Rosmarin | Zwiebel

Empfehlung:

Rindertatar **21.50**
hochwertiges Rind | Eigelb | Schalotte | Cornichons | Kapern | Dijon-Senf
Worcestersauce | Kräuter | Baguette | Butter

Caesar Salat **13.50**
Romanasalat | Croûtons | Parmesan | Eigelb | Dijon-Senf | Sardellen | Knoblauch
Worcestersauce | Zitrone | Olivenöl

ESPACH Bowl Vegan **16.50**
Cranberrys | Apfel | Birne | Rotkraut-Kimchi | Feldsalat | Walnussdressing | Tofu
Sojabohnen | Kresse

Add on:
⊕ Black Tiger Garnelen **10.50**
⊕ Gegrillte Hähnchenstreifen **8.50**

HOME MADE ESPACH FLAVOURS

Haupt SPEISEN

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Pappardelle **16.00**
Sobrasada | Zwiebel | Manchego | Topinambur
ohne Sobrasada *Vegetarisch* **13.50**

Rinderroulade Thüringer Art **28.00**
Kartoffel-Nussbutterpüree | Rotkraut | Sauce

Rosa Entenbrust **27.90**
hausgemachte Thüringer Klöße | Rotkraut | Orangensauce

Gebratene Garnelen (6 Stück) **26.50**
Topinamburrisotto | Krustentiersud

Hirschragout **28.50**
hausgemachte Spätzle | Schwarzwurzel a la creme
Sauerkirschchutney

Spinatravioli *Vegetarisch* **19.00**
Gorgonzolasauce | Traubenragout | Pinienkerne

Empfehlung:

Chateaubriand für 2 Personen **89.00**
ca. 500 g Rinderfilet
Kartoffel-Nussbutterpüree | sautierte
Austernpilze | Rotweinjus | Sauce Béarnaise

AM TISCH VOLLENDET UND TRANCHIERT

DER KLASSIKER

Rindfleischburger **18.50**
Thieme Bun | Salat | Tomate | Gurkenrelish |
American Burger Sauce
dazu Kleines Schälchen mit Kimchi

Add on:
⊕ Pommes Frites / Sour Cream **5.60**
⊕ Süßkartoffelpommes / Sour Cream **6.60**

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT

Desserts & DIGESTIF

Desserts *Vegetarisch*

Apfelstrudel **8.50**
Vanillesauce | Hausgemachtes Nougateis
Schlagsahne

Empfehlung:

Dunkles Mousse au chocolate. **14.50**
Mandarinenragout | Honighippe

Kuchen & Torten

Sie finden täglich frische
Kuchen und Torten
in unserer Kuchenvitrine

Verdauerli

mehr davon ganz hinten...

	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**

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema	**3.20**
Große Tasse Kaffee Crema	**4.30**
Flat White	**4.20**
Espresso	**2.60**
Doppelter Espresso	**4.00**
Espresso Macchiato	**3.20**
Doppelter Espresso Macchiato	**4.80**
Milchkaffee	**4.50**
Cappuccino	**4.20**
Chococcino	**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

Eilles

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

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT

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**

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 classic | medium | still	**3.20**	**6.90**

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 | alkoholfrei	**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**

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT

Wein & FIZZY

SCHAUMWEIN

	0,1 l	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

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

ESPACH Liebling

Wein KARTE

WEISSWEIN

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

Wein KARTE

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**	**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**
Magnum **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 | Selecion 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 Marzadro Le Diciotto Lune	**4.90**	**9.50**
Grappa Marzadro Le Giare Amarone	**6.90**	**12.90**

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.

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT