

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!

Öffnungszeiten

Dienstag bis 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



Frühstück

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

Frühstücksbuffet

25.50

frische Brötchen von Thieme | Brot | Croissants | Plundergebäck
Wurstspezialitäten | Käsespezialitäten | Fischplatte | Butter | Joghurt
Quark | Müsli | Cornflakes | gekochte Eier | Rührei | Anti Pasti |
Obst & Obstsalat | frisches Gemüse | hausgemachter Frischkäse-Dip

Inkludierte Getränke

Orangensaft | Apfelsaft | fruchtiges Wasser

**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 13.50

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



Winter Apero

Beschwipster Willi 9.00

Williamsbirne | Birnensaft | Tonic

Port Tonic 9.00

Portwein | Tonic | Orange

Red Velvet Frost 9.00

Vodka | Kirschschaft | Vanille | Zimt

Aperitif

Fiori Tonic 9.00

Fiori | blumiger Aperitif aus Erfurt
Botanical Tonic

Lio Spritz 9.00

Lio | fruchtiger Likör aus Erfurt
Prosecco | Wasser

Lillet Orange 9.00

Lillet white | Cointreau | Orange | Prosecco

Sarti Spritz 9.00

Sarti Rosa | Prosecco | Wasser

Aperol Spritz 9.00

Aperol | Prosecco | Wasser

Gin Fizz 9.00

Hendricks Gin | Zitrone | Zuckersirup
mit Soda aufgefüllt

Vorspeisen

Zwiebelsuppe 9.50

Käsehaube | Toast

Ziegenkäsetörtchen 14.50

schwarze Walnuss | Cranberries

Garnele & Knobi 15.50

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

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

Winter Salat 9.50

Feldsalat | Speck | Croûtons | Kartoffeldressing

(+) geräucherte Entenbrusttranchen 6.50

(+) 3 gebratene Black Tiger Garnelen 10.50



Chefs CHOICE

Chefs Choice

Wildgulasch 29.00

Serviettenknödel | Rosenkohl | Cranberries

Zanderfilet 28.50

gebraten | Kartoffel- Topinambur Püree | Wirsing in Rahm
Rote Bete Schaum

Knusprige Entenbrust 29.00

Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße | Entensauce

Vegetarisch & Vegan

Falafelbällchen 17.00

Rote Bete Püree | wilder Brokkoli | vegane Jus

Der Klassiker

Espach Burger 18.00

Brioche Bun von der Bäckerei Thieme | Rinder-Patty | Chili-Cheddar-Mayo
Tomate | Salat | Gurke | saure Gurke | Zwiebel
Im Schälchen dazu: Feldsalat

... zum *Burger*

- | | |
|---|------|
| (+) Pommes frites Chili-Cheddar-Mayo | 5.60 |
| (+) Süßkartoffelpommes Chili-Cheddar-Mayo | 6.60 |

NUR BIS MAXIMAL 10 PERSONEN MÖGLICH

Zum ZUSAMMEN STELLEN



STEP 1

Die Basis

Entenbrust Sous Vide gegart rosa knusprig	16.00
Entenkeule geschmort knusprig gebraten	16.00
Wildgulasch Wurzelgemüse Sauerkirsch-Flavour	18.00
Rosa Roastbeef Sous Vide gebraten	22.00
Zanderfilet gebraten	16.00
5 Black Tiger Garnelen Kräuter Knoblauch scharf angebraten	17.50

STEP 2

Die Sättigung

Kartoffelklöße hausgemacht	6.50
Serviettenknödel Brot Zwiebel Milch Ei	6.00
Kartoffel- Topinambur Püree Kartoffel Topinambur Milch	6.50
Pommes frites mit Chili-Cheddar-Mayo	5.60
Süßkartoffelpommes mit Chili-Cheddar-Mayo	6.60

STEP 3

Das gute Gewissen

Apfelrotkohl Rotkohl Rotwein Äpfel Zwiebel Entenfett	6.50
Rosenkohl Speck Zwiebel Semmelbrösel	6.00
Wirsing in Rahm	6.00
getrüffelt Selleriepüree  Sellerie vegane Sahne Gemüsebrühe	5.50

STEP 4

Zum Abrunden hausgemacht

Kräuterbutter	2.50
Entensauce	4.50
Vegane Jus	3.00
Rote Bete Schaum	3.00

Desserts & DIGESTIF

Desserts



Apfelstrudel 10.50

Walnusseis | Vanille-Sauce | Tonka-Sahne

Zimtmousse 8.50

im Glas | Pflaumenkompott | Streusel

Sorbetto al Limone 2.50

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
Grüner Frank Pfefferminzgeist	3.50	6.50

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
Fanta	3.90
Sprite	3.90
Mezzo Mix	3.90
Eistee Pfirsich	3.90
Fassbrause Himbeer	3.90

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

Granini Säfte

0,2 l

Apfel	3.20
Orange	3.20
Kirsche	3.20
Multivitamin	3.20

Flaschenbier

0,5 l

Benediktiner Hefe dunkel	5.90
Benediktiner Hefe alkoholfrei	5.90
Benediktiner Hell	5.90
Hacker Pschorr Hell	5.90

Granini Schorlen

0,33 l

Maracuja	3.90
Apfel	3.90
Rhabarber	3.90

0,33 l

Köstritzer Schwarzbier	4.20
Bitburger herb 0,00%	4.20
Heimathafen Flutbier (helles)	4.50
Heimathafen IPA	4.50

Thomas Henry (TH)

0,2 l

Tonic	3.50
Ginger Ale	3.50
Bitter Lemon	3.50
Pink Grapefruit	3.50

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

Wasser

0,25 l 0,75 l

Thüringer Waldquell	2.90	6.90
classic medium still		

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

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

Grüner Veltliner

Gut Kellerstöckl | Saurüssel | Österreich

trocken | grüner Apfel | Stachelbeere | Pfefferwürze

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



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
Grüner Frank Aalach	3.50	6.50
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
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		

Vodka

	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.