



### Öffnungszeiten

Mi-So 10:00–23:00 Uhr  
Feiertag 10:00–23:00 Uhr  
Mo-Di geschlossen

### Küchenzeiten

10:00 bis 14:30 und  
17:00 bis 20:30 Uhr

Herzlich willkommen  
im

# ESPACH

## CAFÉ & RESTAURANT



Wenn Ihnen unsere Accessoires von  
**RIVIÈRA MAISON**  
gefallen, machen Sie sich selbst oder Ihrer  
Begleitung eine kleine Freude!

Gern können Sie unser kostenfreies WLAN ‚ESPACH‘ nutzen!

Für Reservierungen und Familienfeiern fragen Sie unser Espach-Team  
vor Ort oder rufen Sie uns an unter: 0361/ 78 94 68 18

Für besondere Wünsche oder Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen steht Ihnen unser  
Servicepersonal zu Verfügung!

Besuchen Sie gern auch unsere Website [www.espachcafe.de](http://www.espachcafe.de).

Für Feedback oder Anregungen sind wir dankbar: [info@espachcafe.de](mailto:info@espachcafe.de)

Empfehlen Sie uns auf Facebook und bei Google weiter ;-)



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*Espach am Morgen*  
*10:00 Uhr – 12:00 Uhr*

---

## **Espach Vital Bowl**

Frischer Obstsalat mit Trauben, Beeren, Äpfeln und weiteren Früchten dazu  
Naturjoghurt mit Honig und gerösteten Nüssen

**8,50 €**

## **Power Smoothie**

mit Passionsfrucht, Banane, Apfel, Erdbeeren, mit Minze

**5,50 €**

## **Espach Frühstück**

Frische Brötchen mit Marmelade, Honig, Wurst und Käse nach Tagesangebot,  
Lachs mit Meerrettich dazu Rühr- oder Spiegelei

**14,50 €**

...oder gern auch für 2 Personen

**22,00 €**

## **Rühr- oder Spiegeleier**

dazu Brötchen, Butter und Salat

**8,50 €**

## **Omelette Espach**

mit Kräutern, Tomate, Zwiebel und Käse

dazu Brötchen, Butter und Salat

**10,50 €**

## **Bauernfrühstück**

Kartoffeln, Speckwürfel, frische Kräuter, dazu Ei und Salat

**11,90 €**

...dazu empfehlen wir ein belebendes Glas Prosecco

**3,40**



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*Frisch aus der Küche*

---

## **Tagessuppe**

**6,00 €**

## **Gazpacho Andalusien**

mit Paprika, Tomate, Gurke, Knoblauch, Zwiebel und frischen Kräutern

**7,50 €**

## **Espach Vitalsalat**

Gemischte Blattsalate mariniert mit Balsamico- Kirsch- Dressing dazu Couscous,  
Granatapfel, Minze, Gemüsestreifen, Kirschtomaten,  
Gurke, Croûtons und gerösteten Kernen

**11,50 €**

...dazu empfehlen wir 150g vom Lachs oder gegrillte Maishähnchenbrust

**+ 7,00 €**

oder Tranchen vom Rib Eye Steak (130g)

**+ 12,00 €**

## **Sommerlicher Feta- Melonen- Salat**

mit gratiniertem Feta, frischer Minze und Zitrusaceto

**13,00 €**

## **Espach Panini**

gefüllt mit Hähnchenstreifen, Rucola, Tomaten, Frühlingslauch,  
Basilikumpesto und Parmesankäse

**9,50 €**



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*Frisch aus der Küche*

---

## **Kotelette vom Thüringer Landschwein**

auf sautierten Pfifferlingen mit frischen Kräutern  
und gebackenen Ofenkartoffeln

**18,50 €**

## **Gegrilltes Lachsfilet**

mit Avocado- Zoodels (Zucchininudeln), Karotte, Ofentomaten und Kurkuma- Schaum

**18,50 €**

## **Vegane Zoodels (Zucchininudeln)**

mit Avocado- Kokos- Rahm, Kirschtomaten, Kräutern und gegrillten Tofu- Würfeln

**13,00 €**

## **Flammkuchen Klassisch**

mit Speckwürfeln, Schmand und Frühlingszwiebeln

**12,50 €**

## **Flammkuchen Vegetarisch**

mit Pfifferlingen, Schmand, Feta- Würfel und Frühlingszwiebeln

**13,50 €**

## **Tagliatelle**

in Pfifferlings- Rahm mit Kirschtomaten, frischen Kräutern und Parmesankäse

**13,50 €**

...dazu empfehlen wir 3 Riesengarnelen

**+ 6,00 €**

## **Espach Burger Deluxe**

200g Rindfleischpatty im Brioche Bun mit Cocktail- oder BBQ Sauce, gegrilltem Bacon,  
Cheddar, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Blattsalat und Tomaten dazu Coleslaw Salat

**13,00 €**

...dazu empfehlen wir Pommes frites klassisch oder von der Süßkartoffel

**+3,50 €**



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT

---



*Für den besonderen Geschmack am Abend*

---

**Gegrillte Jakobsmuscheln**

mit Soba- Nudel- Salat, Wakame und marinierten Wildkräutern

**18,50 €**

**Im Ganzen gegrillte Thüringer Forelle**

mit Pariser Kartoffeln in Zitronenbutter und Petersilie dazu Gurken- Dill- Salat

**20,50 €**

**Medium gegrilltes Entrecote (250g)**

unter einer Zwiebel- Senf- Kruste (Strindberg) an Ofenkartoffel mit Sourcream  
und sautierten Pfifferlingen

**25,50 €**

...wahlweise auch mit Pommes frites klassisch oder von der Süßkartoffel



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT

---



*...für den süßen (Nach-)Geschmack*

---

**Crème Brûlée**

an Joghurteis und Passionsfruchtgel

**6,90 €**

**Cantuccini- Trifle im Glas**

mit Mascarpone-Ricotta-Creme, Erdbeere, Melone und Chiasamen

**7,00 €**

**Frisch gebackene Waffel**

mit warmen Kirschen und einer Kugel Eis nach Wahl

**7,50 €**

Gern können Sie Ihr Dessert auch aus unserer Kuchenvitrine auswählen.  
Wenn gewünscht mit Sahne oder einer Kugel Eis nach ihrer Wahl ...



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT

---



*Kinderkarte*

.....

**Penne in Tomatensauce**

7,00 €

**Fischstäbchen**

mit Kartoffelstampf und Buttererbsen

8,50 €

**Gebackene Hähnchenstreifen**

mit Pommes und Buttererbsen

8,50 €





*Eisbecher zum Nachmittag*

---

(ab 14:30 Uhr)

**Eiskaffee**

2 Eiskugeln (2x Vanille), Kaffee Crema,  
Sahne und Mokkasauce

**5,90 €**

**Eisschokolade**

2 Eiskugeln (1x Schoko, 1x Vanille), hausgemachter Kakao, Sahne,  
Schokosauce und Schokoraspeln

**5,90 €**

**Schwedenbecher**

3 Eiskugeln (3x Vanille), Apfelmus, Eierlikör und Sahne

**7,50 €**

**Espach Fruchtbecher**

3 Eiskugeln (1x Joghurt, 1x Erdbeere, 1x Mango), frischer Obstsalat,  
Fruchtsauce und Sahne

**8,50 €**

**Schokobecher**

3 Eiskugeln (1x Schokolade, 1x Stracciatella, 1x Vanille), Schokoladensauce,  
Streusel und Sahne

**8,00 €**

**Erdbeerbecher**

*(nur, wenn wir frische Erdbeeren haben.)*

3 Eiskugeln (2x Erdbeere, 1x Vanille), frische Erdbeeren,  
hausgemachte Erdbeersauce und Sahne

**9,00 €**





# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT

---



## Heißgetränke

---



Tasse Kaffee <sup>13</sup>	2,30 €
Pott Kaffee <sup>13</sup>	3,60 €
Tasse Kaffee Haag	2,30 €
Pott Kaffee Haag	3,60 €
Milchkaffee <sup>13</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>13</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>13</sup>	3,60 €
Espresso <sup>13</sup>	2,30 €
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	3,60 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €





## Whittington Tee

---

Whittington Tees sind inspiriert durch die britische Leidenschaft und pulsierende Metropole Londons. Neben der jahrhundertelangen Tradition fließen in die einzigartigen Teekompositionen von Whittington Trends aus aller Welt ein, um sich den Geschmack der Zeit anzupassen. Das ist der neue Londoner Tea Style!

### **Fresh Mint Bio**

Exotisch duftend und belebend wird diese Kräuter Mischung

### **Darjeeling**

Eine helle, leichte und blumige Teesorte, die durch ihre ausgewogene und harmonische Komposition besticht.

### **Red Spring**

Sommerlich und durststillend entwickelt dieser fruchtige Tee sein vollmundiges Beerenaroma.

### **Jasmin**

Durch die Vermischung mit hochwertigen Jasminblüten belebt dieser traditionelle Tee Körper und Geist.

### **Verbena & Mint**

Erfrischender Kräuter-Minzgeschmack, mit stark belebender Wirkung durch Eisenkraut und Minze.

**je Teetasse 3,20 €**



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Alkoholfreie Getränke

---

Fassbrause Himbeere <sup>2,7</sup>	0,2l	<b>2,00 €</b>	0,4l	<b>3,80 €</b>
Thüringer Waldquell Mineralwasser	0,2l	<b>2,00 €</b>	0,4l	<b>3,80 €</b>
(still, medium, spritzig)				
Liz Wasser sparkling/still			0,75l	<b>5,60 €</b>
Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup> / Fanta <sup>2,3</sup> / Sprite <sup>3</sup>			0,33l	<b>3,20 €</b>
Schweppes	0,2l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
(Wild Berry <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>2,3</sup> , Bitter Lemon <sup>3,14</sup> Tonic Water <sup>3</sup> )				
Granini Fruchtsäfte/Schorle	0,2l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
(Apfelsaft, Orangensaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Rhabarber, Maracuja)				



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Bier

Köstritzer Edelpils vom Fass 0,25l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Radler <sup>3</sup> /Diesel <sup>2,3,5,13</sup> 0,25l	<b>2,60 €</b>	0,4l	<b>4,00 €</b>
Köstritzer Schwarzbier		0,33l	<b>3,20 €</b>
Benediktiner (helles Hefeweizen, dunkles Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen)		0,5l	<b>4,80 €</b>
Bananen-/Cola-Hefeweizen <sup>2,3,5,13</sup>		0,5l	<b>4,80 €</b>
Bitburger Alkoholfrei		0,33l	<b>3,00 €</b>





Sekt & Aperitif

Aperol Spritz <sup>2,1,10</sup>		0,3l	6,50 €	
Lillet Wild Berry <sup>3</sup>		0,3l	6,50 €	
Lito (Limoncello, Tonic, Rosmarin)		0,3l	6,50 €	
Belsazar Vermouth dry		5cl	5,50 €	
Belsazar Vermouth Rosé		5cl	5,50 €	
Belsazar Vermouth White		5cl	6,50 €	
Martini Bianco		5cl	4,50 €	
Geldermann Rosé <sup>10</sup>	0,1l	4,90 €	0,75l	35,00 €
Flaschengärung				
Prosecco Piufizz <sup>10</sup>	0,1l	3,40 €	0,75l	24,00 €
Terra Serena, Frizzante				
Bulgarini Spumanti Rosé <sup>10</sup>	0,1l	3,90 €	0,75l	29,00 €

leichter, frischer Spumante vom Gardasee, duftet nach roten Beeren, weißen Blüten und Gräsern, schmeckt leicht und frisch mit einer feinen, aber präsenten Beerenfrucht



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Weisswein<sup>10</sup>



	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Riesling QW, Adelseck</b>	<b>2,80 €</b>	<b>6,50 €</b>	<b>20,00 €</b>
Nahe, trocken, Apfel-Pfirsichduft und mineralischer Würze, feinsaftige Frische, zart süß mit lebhafter Säure			
<b>Grauburgunder</b>	<b>4,50 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>29,00 €</b>
„vom Löss“ QW, WG Franz Keller, Oberbergen Harmonisches Bouquet, Ananas, Butter, Birne, Mandeln, Zitrusfrüchte, Akazie, Banane, Heu			
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>3,20 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
Saurüssel QW, WG Hugl, Österreich, Wimmer, fruchtig, frisch, leicht, harmonische Säure			
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>4,50 €</b>	<b>9,60 €</b>	<b>29,00 €</b>
Cellar Selection, Cloudy Bay, Marlobough, Neuseeland Stachelbeeren, tropische Früchte, Gras, Heu und grüne Paprika dazu weiße Johannisbeeren und Zitrusnoten			



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



*The Winner is...*

The Winner is

Riviera del Garda Classico D.O.C.  
Chiaretto 2020

Lugana D.O.C.  
2020

GOLD MEDAL  
Mundus Vini

MUNDUS VINI  
GOLD  
2021  
WEININGER 2021

GOLD MEDAL  
Frankfurt  
International  
Trophy

GOLD 2021  
FRANKFURT  
INTERNATIONAL  
TROPHY

GOLD MEDAL  
Berliner Wein  
Trophy

under the patronage of the  
2021  
GOLD  
2021  
BERLIN WINE TROPHY

GOLD MEDAL  
Frankfurt  
International  
Trophy

GOLD 2021  
FRANKFURT  
INTERNATIONAL  
TROPHY

CANTINA  
**BULGARINI**  
*L'oro della nostra terra*



*Aufgrund der guten Kontakte zur Familie Bulgarini, können wir Ihnen diese Weine zu besonderen Preisen anbieten.*





*Empfehlung des Hauses*



**Bulgarini Lugana DOC<sup>10</sup>**



Der Bulgarini Lugana DOC kommt mit intensivem Strohgelb ins Glas und duftet wunderbar intensiv und sortentypisch nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und weiteren gelben Früchten. Blumig-kräutrige Nuancen kommen hinzu. Am Gaumen ist der Bulgarini Lugana DOC wunderbar aromatisch, dicht und feinwürzig. Eine feine, zarterbe Mandelnote klingt im Abgang lange mit. Mineralische Nuancen sorgen vor allem im Nachhall für noch mehr Komplexität.

Die Trauben für den Bulgarini Lugana DOC wachsen auf lehm- und kieshaltigem Boden, der seinen Ursprung in den eiszeitlichen Moränenhügeln des Quartär hat. Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst und der Most im Edelstahltank vergoren. Anschließend reift der Wein besonders lange auf der Feinhefe, so dass sich die aromatische Komplexität dieses Luganas noch weiter vergrößert.

Flasche 0,75l 29,00 €

Karaffe 0,25l 9,70 €

... oder auch gern zum Probieren im

Glas 0,1l 3,90 €





# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Roséwein<sup>10</sup>



	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
<b>Bulgarini Chiaretto Garda</b>	<b>3,80 €</b>	<b>8,90 €</b>	<b>26,00 €</b>

### Classico DOC

Italien, leuchtend rosa Farbe mit violetten Nuancen, bezaubernde Aromen von Pfirsichblüten und Hagebutte, knackiger schwarzer Kirsche und weißem Pfeffer

<b>Spätburgunder QW</b>	<b>3,20 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
„Saigner“, WG Lergemüller, Pfalz, Erdbeere, Himbeere			

## ROTWEIN<sup>10</sup>



<b>Nero d`Avola IGT</b>	<b>3,80 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
-------------------------	---------------	---------------	----------------

Costadune, trocken, Mandrarossa, Cantina Settesoli, Menfi, Sizilien Italien  
tiefes rubinrot, vielschichtiges Bukett von roten Früchten und dezente Gewürznoten, harmonisch im Geschmack, mit Anklängen von Johannisbeere und Kirschen

<b>Zweigelt Cassic</b>	<b>3,80 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
------------------------	---------------	---------------	----------------

QW, trocken, WG Huglt, Wimmer, Poysdorf, AU

Dunkles rot, fruchtbetont, zart herb, mit Beeren und Kirschen





## Empfehlung des Hauses

### Gran Appasso Collezione Old Vines Primitivo Puglia IGP<sup>10</sup>



Der Gran Appasso Collezione Old Vines Primitivo kommt in tiefem Rubinrot ins Glas und beflügelt die Sinne mit seiner opulenten Aromatik. Das fulminante Bukett duftet nach süßen Backpflaumen, saftigen Brombeeren und schmelzender Zartbitterschokolade. Dazu gesellt sich ein Hauch von Sauerkirschen-Confit. Feinwürzige Komponenten von schwarzem Pfeffer und Süßholz ergänzen die vollmundige Komposition des Gran Appasso Collezione Old Vines. Das festliche Bukett findet seine Vollendung am Gaumen: Intensive Fruchtnoten und süße Gewürze konzentrieren sich auf der Zunge und werden elegant von samtigen Tanninen eingefasst. In einem himmlischen Nachhall vereinen sich schokolierete Espressobohnen und belebende mineralische Noten mit der zarten Süße reifer Kirschen.

Flasche 0,75l 42,00 €

Karaffe 0,25l 14,00 €

...oder auch gern zum Probieren im

Glas 0,1l 5,60 €





## Trilogie von Zenato



### Valpolicella DOC Superiore

Der Zenato Valpolicella ähnelt ein wenig dem Bardolino, jedoch ist Valpolicella etwas voller und kräftiger, aber auch eben eine Klasse besser. Der trockene Rotwein besteht aus Corvina Veronese (sorgt für Geruch und Säuren), Rondinella (viel Zucker) und Sangiovese (bringt die Eleganz). Ein Rotwein aus der Region Venetien, der, ohne Weiteres, einige Jahre reifen kann, der aber auch in seiner Jugend schon sehr schmackhaft ist.

Flasche	0,75l	22,00 €
Karaffe	0,25l	7,20 €
...oder auch gern zum Probieren im		
Glas	0,1l	3,00 €



### Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Sobald die Gärung der getrockneten Trauben für den Amarone abgeschlossen ist, werden ausgewählte Partien des Valpolicella an den Amarone Trester übergeben und eine zweite Gärung wird eingeleitet. Dadurch steigt der Alkoholgehalt geringfügig, der Wein bekommt eine tiefere Farbe, mehr Extrakt und komplexere Aromen.

Nach sechs Monaten Flaschenlagerung ist das Ergebnis ein abgerundeter, samtig texturierter Wein mit reichen und komplexen Aromen von Beeren und einem beeindruckend langen Finale, das ewig zu verweilen scheint.

Flasche	0,75l	32,00 €
---------	-------	---------



### Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Ein Wein von hervorragender Fülle und majestätischen Aromen. Die außergewöhnliche Balance aller Komponenten verleiht ihm ein ideales Potenzial für eine lange Lagerung. Der Amarone verfügt über eine imponierende Eleganz, im Zentrum reife Frucht und ein einladendes Bouquet. Tief rubinrote Farbe mit feinen Hinweisen aromatischer Kräuter. Am Gaumen sind die kräftigen, warmen und reichen Geschmackseinflüsse von u.a. Wildkirsche und Schokolade beeindruckend. Mit der Hand geerntet und verlesen, lässt man die Trauben anschließend für 3 Monate trocknen. Nach der Gärung reift der Wein 30 Monate in Eichenholzfässern und danach noch einmal 12 Monate in der Flasche.

Flasche	0,75l	65,00 €
---------	-------	---------



ESPACH  
CAFÉ & RESTAURANT



Highballs



Sandorn Spritz <sup>2,10</sup>	0,3l	5,50 €
(Sandornlikör mit Basilikumlimonade)		
Sandorn Tonic <sup>2,3</sup>	0,3l	5,50 €
(Sandornlikör mit Tonic Water)		
Gin Tonic Thomas Henry <sup>3</sup>	0,3l	
...wahlweise mit:		
Bombay Gin 4cl		8,50 €
Hendriks Gin 4cl		10,50 €
Monkey 47 Gin 4cl		12,50 €
Tanquery Gin 4cl		8,50 €
Malfy Gin Originale 4cl		9,00 €
Jinzu Gin 4cl		12,00 €
Cuba Libre	0,3l	
...wahlweise mit:		
Havana 3y 4cl <sup>2,3,5,13</sup>		7,50 €
Havana 7y 4cl <sup>2,3,5,13</sup>		9,50 €
Jack Daniels Cola <sup>2,3,5,13</sup>	0,3l	7,50 €
Wodka Three Sixty	0,3l	7,50 €
...wahlweise mit Bitter Lemon <sup>3,14</sup> , Tonic <sup>3</sup> , Orangensaft oder Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup>		



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Kräuter

	2cl	4cl
Jägermeister	1,80 €	3,50 €
Ramazotti	1,80 €	3,50 €
Aromatique	1,80 €	3,50 €

## Fahner Obstbrände

Haselnuss	3,40 €	6,80 €
Honig Willi	3,00 €	5,90 €
Kirschbrand	2,80 €	5,60 €
Mirabelle	2,80 €	5,60 €
Obstbrand	2,50 €	5,00 €
Schlehe	2,80 €	5,60 €
Williamsbirne	2,90 €	5,80 €

## Ziegler Obstbrände

Wildkirsch No.1	9,50 €	19,00 €
Williams-Birne	6,00 €	12,00 €



# ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



## Vodka

	2cl	4cl
Absolut Elyx Vodka	4,00 €	7,90 €
Beluga Noble Russian Vodka	4,80 €	9,50 €
Ketel One	2,50 €	4,90 €
Smirnoff Black Label	2,50 €	4,90 €
Grey Goose	4,80 €	9,50 €

## Whisky

Jack Daniel`s	2,60 €	5,20 €
Talisker 10 Jahre	4,70 €	9,40 €
Glenkinchie 12 Jahre	4,90 €	9,80 €
Cragganmore 12 Jahre	4,90 €	9,80 €
Oban Malt Whisky 14 Jahre	6,90 €	13,80 €
Dalwhinni 15 Jahre	5,40 €	10,80 €
Lagavulin 16 Jahre	8,50 €	17,00 €

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 mit Taurin 7 mit Süßungsmittel(n) 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 Zuckeralkohole 10 geschwefelt 11 geschwärzt mit Eisensalzen 12 gewachst 13 coffeinhaltig 14 chininhaltig

