



ÖFFNUNGSZEITEN

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

Küchenpause
14:30 bis 17:00 Uhr

Herzlich willkommen
im

ESPACH
CAFÉ & RESTAURANT



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**

Für Feedback oder Anregungen sind wir dankbar: **info@espachcafe.de**

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



ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



Espach am Morgen

(täglich von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr)

Espach Smoothie

aus Banane, Apfel, Orange & Buttermilch verfeinert 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

26,00 €

Rühr- oder Spiegeleier

dazu Brötchen, Butter und Salat

8,50 €

Getrüffeltes Espach Omelette

mit Kräutern, Tomate, Zwiebel und Käse
dazu Brötchen nach Wahl, Butter und Salat

12,50 €

Bauernfrühstück

Kartoffeln, Speckwürfel, frische Kräuter, dazu Ei und Salat

12,00 €

Espach Beeren Bowl

mit Naturjoghurt, Agavensirup, Beerenragout und Nüssen

7,50 €

...dazu empfehlen wir ein belebendes Glas Prosecco

3,40 €





Unser Espach Menü

Spieß mit gebratener Riesengarnele und Jakobsmuschel

mit Paprikasalsa, Tomatenwürfel, Koriander und Gemüse topping
dazu geröstetes Baguette

Wiener Schnitzel mit deutschem Spargel

paniertes Kalbschnitzel klassisch serviert mit Preiselbeeren, Zitrone,
Sardelle und Kapernapfel
dazu neue Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder braune Butter

Erdbeer-Tiramisu im Glas

frische Erdbeeren mit einer Mascarpone-Ricotta-Creme auf Biskuit und Kakao

Pro Person **38,00 €**

Wir empfehlen dazu ...

Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer, trocken, AU

0,25l 7,00 €

Ernährungsbewusstsein und Nachhaltigkeit stehen für uns jeden Tag und bei jedem Gast im Vordergrund. Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf regionale Produzenten und faire Lieferketten.





Zum genussvollen Einstieg

Spargelcremesuppe

mit Spargel­einlage und Kräuter­crou­tons

7,50 €

Espach Salat Bowl

marinierte Blattsalate mit Balsamico-Kirsch-Dressing, Gemüse-Sprossen-Mix,
allerlei Kräutern, Kirschtomaten, Gurken, Croûtons und Kernen

7,50 €

Pikanter Spargel-Erdbeersalat mit Kalbstranchen

kalt aufgeschnittene Scheiben vom Jungrind, mit frischen deutschen Erdbeeren und
Spargel, marinierten Wildkräutern und einer
Estragon-Zitronen-Vinaigrette

12,50 €

Spieß mit gebratener Riesengarnele und Jakobsmuschel

mit Paprikasalsa, Tomatenwürfel, Koriander und Gemüsetopping

14,50 €

Wir empfehlen passend für die Meeresspezialitäten...

Sileni Estates – Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland trocken

0,1l 4,50 €





Für den besonderen Geschmack

Portion Deutscher Spargel (200g)

mit neuen Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter

14,50 €

...dazu reichen wir gern ein gegrilltes Norwegisches Lachsfilet zu **9,50€**

Wiener Schnitzel mit deutschem Spargel

paniertes Kalbschnitzel klassisch serviert mit Preiselbeeren, Zitrone,
Sardelle und Kapernapfel

dazu neue Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder braune Butter

28,00 €

Flammkuchen „Spargel Tomate“

knuspriger Flammkuchen belegt mit frischem Spargel, getrockneten Kirschtomaten,
und kräftigem Bergkäse

13,50 €

...zusätzlich zum Veredeln: gekochter Schinken zu **2,50 €**

Tandoori Maishähnchen

schonend gegart mit knackigem Grillgemüse und lauwarmen pikantem Couscous Salat

17,00 €

Kartoffel-Lauch-Strudel

mit knackigem Grillgemüse, Kräuterschmand und marinierten Blattsalaten

13,50 €

Gegrillte Wolfsbarschfilets

serviert auf asiatischem Glasnudelsalat mit allerlei Gemüse, Erdnüssen und Kräutern
dazu eine Mango-Sesam-Senfsauce

21,50 €

Möchten Sie gern eine Beilage tauschen, sich ein Gericht teilen, oder haben andere
Wünsche? Sprechen Sie einfach unser freundliches Servicepersonal an!





Klassiker aus dem Espach

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 reichen wir gern Pommes frites oder Süßkartoffelpommes zu **4,50 €**

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet

auf Frühlingsrisotto mit Zuckerschoten und allerlei Kräutern,
Ofentomaten und Kurkuma Schaum

19,50 €

Geschwenkte Spaghetti

mit Basilikumrahm, Radieschen, Tomaten, Frühlingslauch, Pinienkernen und
Parmesankäse

12,50 €

...dazu empfehlen wir gebratene Streifen vom Rib Eye Steak zu **8,50€**
oder Tranchen vom Maishähnchen zu **6,00 €**

Espach Vital Salat

marinierte Blattsalate mit Balsamico-Kirsch-Dressing, Gemüse-Sprossen-Mix,
allerlei Kräutern, Kirschtomaten, Gurken, Croûtons, Kernen und
gebackenen Süßkartoffelwürfeln

12,50 €

...dazu reichen wir gern ein Lachsfilet zu **8,50€**
oder gebratene Streifen vom Rib Eye Steak zu **8,50€**

Medium gegrilltes argentinisches Entrecôte in Blockhouse- Qualität

mit gebackenen Drillingen, Speckbohnen und Kräuterbutter
dazu reichen wir eine Portwein-Thymian-Jus

28,50 €





...darf es noch was Süßes sein

Dessertvariation Espach

Bestehend aus einer Creme Brûlée, weißem Schokoladen Parfait und Mango Gel garniert
mit Beeren und Minze

7,50 €

Für 2 Personen 12,50€

Erdbeer-Tiramisu im Glas

frische Erdbeeren mit einer Mascarpone-Ricotta-Creme auf Biskuit und Kakao

7,00 €

Hausgemachte Espachwaffel

mit warmen Kirschen, Puderzucker und Schlagsahne

7,50 €

...dazu reichen wir gern eine Kugel Bourbon-Vanilleeis zu **1,50 €**

Täglich frischer Kuchen

gerne auch mit einer Kugel Eis und Sahne





Kinderkarte

(für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre)

Penne in Tomatensauce

7,00 €

Fischstäbchen

mit Kartoffelstampf und Buttererbsen

8,50 €

Gebackene Hähnchenstreifen

mit Pommes und Buttererbsen

8,50 €

Für unsere vegan lebenden Gäste bieten wir nach Empfehlung
des Küchenchefs speziell zubereitete Gerichte an.
Bitte sprechen Sie dazu unser freundliches Servicepersonal an, wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Fragen zu unseren Allergenen haben, zögern Sie bitte nicht, unser
freundliches Service- und Küchenpersonal anzusprechen.





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), hausgemachtem Kakao, Sahne,
Schokosauce und Schokoraspeln

5,90 €

Erdbeereisbecher

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

8,50 €

Schwedenbecher

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

8,00 €

Schokobecher

3 Eiskugeln (3x Schokolade), Schokoladensauce,
Streusel und Sahne

7,50 €





Heißgetränke



Tasse Kaffee ¹³	2,30 €
Pott Kaffee ¹³	3,60 €
Tasse Kaffee Haag	2,30 €
Pott Kaffee Haag	3,60 €
Milchkaffee ¹³	3,60 €
Cappuccino ¹³	3,20 €
Latte Macchiato ¹³	3,60 €
Espresso ¹³	2,30 €
Espresso Macchiato ¹³	2,80 €
Doppelter Espresso ¹³	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 €





Alkoholfreie Getränke

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



ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



Bier

Köstritzer Edelpils vom Fass	0,25l	2,60 €	0,4l	4,00 €
Radler ³ /Diesel ^{2,3,5,13}	0,25l	2,60 €	0,4l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier			0,33l	3,20 €
Benediktiner			0,5l	4,80 €
(helles Hefeweizen, dunkles Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen)				
Bananen-/Cola-Hefeweizen ^{2,3,5,13}			0,5l	4,80 €
Bitburger 0,0% alkoholfrei			0,33l	3,00 €





Sekt & Aperitif

Aperol Spritz^{2,1,10} 0,3l 6,50 €

Lillet Wild Berry³ 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 Rosé¹⁰ 0,1l 4,90 € 0,75l 35,00 €

Flaschengärung

Prosecco Piufizz¹⁰ 0,1l 3,40 € 0,75l 24,00 €

Terra Serena, Frizzante

Bulgarini Spumanti Rosé¹⁰ 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





Weisswein¹⁰

	Glas	Karaffe	Flasche
	0,1l	0,25l	0,75l
Riesling „Schiefer“	2,80 €	6,50 €	20,00 €
Weingut Adelseck, Nahe, QW, trocken, Apfel-Pfirsichduft und mineralische Würze, feinsaftige Frische, zart süß mit lebhafter Säure			
Grauburgunder	4,50 €	9,60 €	29,00 €
„vom Löss“ QW, WG Franz Keller, Oberbergen Harmonisches Bouquet, Ananas, Butter, Birne, Mandeln, Zitrusfrüchte, Akazie, Banane & Heu			
Grüner Veltliner	3,20 €	7,00 €	21,00 €
Saurüssel QW, WG Hugl-Wimmer, Österreich, fruchtig, frisch, leicht, harmonische Säure			
Sauvignon blanc	4,50 €	9,60 €	29,00 €
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

GOLD MEDAL
Frankfurt
International
Trophy

GOLD MEDAL
Berliner Wein
Trophy

GOLD MEDAL
Frankfurt
International
Trophy

GOLD MEDAL
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 DOC¹⁰



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 €**





Roséwein¹⁰

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

Classico DOC

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

Spätburgunder QW	3,20 €	7,00 €	21,00 €
-------------------------	---------------	---------------	----------------

„Saigner“, WG Lergemüller, Pfalz, Erdbeere, Himbeere

Rotwein¹⁰

Nero d`Avola IGT	3,80 €	8,00 €	24,00 €
-------------------------	---------------	---------------	----------------

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

Zweigelt Classic	3,80 €	8,00 €	24,00 €
-------------------------	---------------	---------------	----------------

QW, trocken, WG Hugl-Wimmer, Poysdorf, AU

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

Beachten Sie bitte auch unsere besonderen Rotweine auf den folgenden Seiten!





Empfehlung des Hauses

Gran Appasso Collezione Old Vines Primitivo Puglia IGP¹⁰



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 €
---------	-------	---------





Highballs

Sanddorn Spritz ^{2,10}	0,3l	5,50 €
(Sanddornlikör mit Basilikumlimonade)		
Sanddorn Tonic ^{2,3}	0,3l	5,50 €
(Sanddornlikör mit Tonic Water)		
Gin Tonic Thomas Henry ³	0,3l	
...wahlweise mit:		
Bombay Gin 4cl		8,50 €
Hendriks Gin 4cl		10,50 €
Monkey 47 Gin 4cl		12,50 €
Tanqueray Gin 4cl		8,50 €
Malfy Gin Originale 4cl		9,00 €
Jinzu Gin 4cl		12,00 €
Cuba Libre	0,3l	
...wahlweise mit:		
Havana Club 3y 4cl ^{2,3,5,13}		7,50 €
Havana Club 7y 4cl ^{2,3,5,13}		9,50 €
Jack Daniels Cola ^{2,3,5,13}	0,3l	7,50 €
Wodka Three Sixty	0,3l	7,50 €
...wahlweise mit Bitter Lemon ^{3,14} , Tonic ³ , Orangensaft oder Coca Cola ^{2,3,5,13}		



ESPACH

CAFÉ & RESTAURANT



Kräuter

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

Fahner Obstbrände & Liköre

	2cl	4cl
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

	2cl	4cl
Wildkirsch No.1	9,50 €	19,00 €
Williamsbirne	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

	2cl	4cl
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 €
Dalwhinnie 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

