

Gutscheine

für
besondere Anlässe

Verschenken Sie unsere Gutscheine!

Ein Candle-Light-Dinner
für einen genussvollen Abend
mit einem Menü in drei Gängen
bei Kerzenschein.

Die Gäste erwartet ein festlich gedeckter Tisch,
ein Glas Sekt zur Begrüßung,
das Überraschungsmenü mit der Wahl
zwischen Fisch- und Fleischgerichten.

Erlesene Weine begleiten dieses kulinarische Erlebnis.

Als Digestif reichen wir Grappa oder Birnenbrand,
oder servieren einen Espresso.

Verschenken Sie einen genussvollen Start in den Morgen
zum Beispiel mit unserem Frühstück für Verliebte.
Die Gäste erwartet ein Frühstück für Zwei, mit Prosecco zur
Begrüßung und ein reichhaltiges Frühstück.

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9:00 bis 11:30 Uhr •

das Süße 4,90

zwei Brötchen, dazu eine Butter, Konfitüre und Honig

das Herzhafte 5,90

zwei belegte Brötchen mit Schnittkäse,¹ Leberwurst und Salami^{1,2}

das Heiße 5,40

Rührei mit Zwiebeln und Schnittlauch, dazu eine Butter und Baguette

für allerlei Leute

für Kinder 3,50

ein Brötchen mit Nutella,
dazu eine große Tasse Kakaomilch⁵

für Vegetarier 12,50

Kräuterquark, Käsevariationen, ein Brötchen,
zwei Scheiben Brot und eine Butter, Obstsalat
mit Joghurt und gerösteten Mandeln

für Genießer – für eine Person 13,80

eine Frühstückplatte mit gebeiztem Lachs,
Mortadella^{1,2} mit Pistazien, Serrano-Schinken^{1,2}
und Emmentaler-Käse. Ein gekochtes Ei,
Früchte nach Saison, Konfitüre und Honig,
dazu zwei Butter und zwei Brötchen

für Verliebte – für Zwei 26,00

je ein Glas Prosecco, je ein Glas Orangensaft,
gekochter Schinken^{1,2}, Salami^{1,2}, Käsevariationen und
hausgemachter Kräuterquark. Je ein gekochtes Ei,
Früchte nach Saison, Konfitüre und Honig, dazu zwei Butter
und insg. zwei Croissants und vier Brötchen

weitere Frühstücksangebote

• siehe nächste Seite •

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9:00 bis 11:30 Uhr •

Englisch 9,20

bacon & eggs – drei Spiegeleier mit Schinken,
dazu eine Butter und ein Brötchen

Tropisch 11,50

Rührei natur mit zwei Brötchen,
dazu Schnittkäse¹ und eine Butter,
ein tropischer Früchteteller mit Ananas, Physalis,
Honigmelone und Banane

Französisch 11,80

französischer Weichkäse, Ziegenrolle und Roquefort, dazu Weintrauben,
ein Canapé mit Frischkäse und ein Canapé mit Rucola-Hirtenkäse-Creme,
ein Croissant und Baguette, dazu eine Butter und Konfitüre

Italienisch 12,50

Tomate-Mozzarella und Basilikum, Salami Milano ^{1,2},
Mortadella ^{1,2} mit Pistazien, italienischer Landschinken ^{1,2},
Rucola-Creme, dazu eine Butter und Baguette

Thüringisch 13,50

Wurstspezialitäten wie Salami ^{1,2}, gekochter Schinken ^{1,2} und
Hausmacher-Leberwurst ^{1,2}, geräucherte Forelle mit Meerrettich,
Altenburger Ziegenkäse, frischer Kräuterquark, ein gekochtes Ei,
Konfitüre und zwei Butter, zwei Brötchen und zwei Scheiben Brot

Bagels

Spiegelei & Bacon 4,80

ein Sesam-Bagel mit Spiegelei & gebratenem Bacon,
Frischkäse und Salat

Salami 4,80

ein Sesam-Bagel mit Salami, Gurke und Tomate,
Frischkäse und Salat

Rucola-Käse 4,80

ein Sesam-Bagel mit Käse und Tomate,
Rucola-Creme und Salat

Lachs 5,20

ein Sesam-Bagel mit gebeiztem Lachs,
Frischkäse und Meerrettich

Frühstück

• Frühstück servieren wir täglich von 9:00 bis 11:30 Uhr •

Eierspeisen

Rührei an frischem Rucola 5,80
mit Zwiebeln und gehobelem Parmesan ¹,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Rührei Käse 5,90
mit Hirtenkäse, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Schinkenrührei 7,40
mit italienischem Landschinken ^{1,2}, Zwiebeln,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Champignon-Omelette 7,60
mit Zwiebeln,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Zucchini-Omelette 7,80
mit geriebenem Hirtenkäse,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Spinat-Omelette 8,20
mit Blattspinat und Gorgonzola,
dazu Salatbeilage, eine Butter und Baguette

Müsli & Co.

Cornflakes 2,50
mit Milch

Müsli 3,40
Früchtemüsli mit frischem Apfel und Zimt,
mit Milch

Obstsalat 5,20
mit Joghurt und gerösteten Mandeln

Früchteteller nach Saison 6,80
mit z.B. Orange, Banane, Kiwi und Ananas

Guten Appetit

• Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt •

K a f f e e - S p e z i a l

Einspanner 2,90
Kaffee mit Schlagsahne

Caramello 3,10
Espresso, Karamellsirup und aufgeschäumte Milch

Diplomatenkaffee 5,10
Eierlikör, Kaffee und Sahne

Mandelkaffee 5,10
Amaretto, Kaffee, Sahne und Mandelsplitter

Pharisäer 5,10
Brauner Rum, Zucker, Kakao⁵, Kaffee und Sahne

Maria Theresia 5,20
Orangenlikör, Kaffee und Sahne

Baileys Coffee 5,20
Baileys, Kaffee und Sahne

Irish Coffee 5,20
Whiskey, Zucker, Kaffee und Sahne

Coretto 5,20
Espresso mit Grappa Chianti

Z u m K a f f e e o d e r T e e

Unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot
aus der hauseigenen Konditorei finden Sie an der Theke,
zum Naschen im Café oder auch zum Mitnehmen außer Haus.

Tipp: Unsere Gutscheine zum Verschenken,
mit frei wählbarem Betrag!

Heisses

Tasse Kaffee 2,40

groß 3,90

Kännchen 4,40

Espresso 2,40

doppelt 3,80

Cappuccino mit Milchschaum 2,90

groß 3,80

Milchkaffee 3,10

Latte macchiato 3,30

Latte macchiato 3,90

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup

Glas Tee 2,20

Schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter

Rotbuschtee 2,40

natur oder mit Vanillearoma

Ginkgo-Tee 2,70

Tasse Kakao⁵ 2,40

mit Milch & Schlagsahne 3,30

Mandelschokolade⁵ 4,30

mit Amaretto und Schlagsahne

Russische Schokolade⁵ 4,20

mit Wodka und Schlagsahne

Antica Cioccolateria Eraclea 5,10

große Tasse italienische Trinkschokolade

Geschmacksrichtung:

extra Bitter, Milkschokolade,

Orange-Zimt oder weiße Schokolade

Grog mit Myers's Rum 4,50

Erlesener Tee

• Alle Teesorten aus dem Hamburger Teehaus Kröger werden im gußeisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht ! •

Grüntee

Temple of Heaven 5,80
Gunpowder, würzig bis kräftiger Tee

China Sencha Dong Yang 5,80
zartblumiger Grüntee mit feiner Würze (China)

China Sencha Morgenduft 5,80
Grüntee mit Sonnenblumenblüten,
Kornblumenblüten, Rosenblüten und fruchtigem Aroma⁴

Japans Lime 5,80
feiner Grüntee mit Zitronenschalen,
Gänseblümchen und Aromen⁴

Sencha Japanische Kirschblüte 5,80
grüner Tee mit Kirscharoma⁴

Japans Garden 5,80
grüner und weißer Tee mit verschiedenen Blüten

Jasmin Chung Hao 6,20
Grüntee mit Jasminblüten
und einem lieblichen Charakter

Japan Shimizu – bio 6,90
dunkelgrünes, feines Blatt, mit mildem Geschmack
und feinherber Note. Biologischer Anbau.

Früchtetee

Weißer Hibiskusblüte 5,80
weiße Hibiskus- und weiße Kornblumenblüten, Apfelstücke,
gezuckerte Ananas- und Mangostücke, Aroma⁴

Früchtetee Vitamincocktail 5,80
Erdbeerstücke, Apfelstücke, Karottenflakes,
Rote-Bete, Korinthen, Sonnenblumenblüten, Aroma,⁴ Vanillestücke

Erlesener Tee

• Alle Teesorten aus dem Hamburger Teehaus Kröger werden im gußeisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht ! •

Schwarztee

Assam 5,80

kräftiger Assam Tee, würzig und aromatisch

Afternoon Tea 5,80

Oolongmischung für den Nachmittag, sehr verträglicher Blatt-Tee

Evening Tea 5,80

Earl Grey, Darjeeling mit Bergamottöl und Rosenaroma ⁴

Earl Grey 5,80

feinste Darjeeling-Ceylon-Mischung mit Bergamottöl

Ceylon Shawlan 5,80

mild würzig im Geschmack (Sri Lanka)

Darjeeling Himalaya 5,90

zarter Schwarztee, weich und blumig (Indien)

Gewürz- & Kräutertee

Ayurvedischer Anti-Stress-Tee 5,80

Gewürz- und Kräutermischung mit Fenchel, Orangenschalen, Kardamom, Süßholzwurzel und Zimt

Ayurvedischer Fitness-Tee 5,80

Lemongras, Süßholzwurzel, Hagebutte, Fenchel, Kardamomhülsen, Kalumuswurzel, Pfefferminze, Zimtstücke, Nelken, Ingwerstücke, schwarzer Pfeffer (ganz)

Ayurvedischer Balance-Tee 5,80

Gewürz- und Kräutermischung mit Zimt, Kardamom, Süßholzwurzel, Koriander, Fenchel, Ingwer und indischen Rosenblüten

Morgenmuffel-Kräutertee 5,80

Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Hibiskusblüten, Himbeerblätter, Pfefferminzblätter, Hagebuttenschalen, Malvenblüten, Matetee, Ringelblumenblüten, Verbene

Krause-Minze Nane 5,80

Marokkanische Spezialität, ganzes Blatt

Suppen

Muskatkürbissuppe 5,90
mit Honig, Ingwer und Balsamico

Waldpilz-Kartoffelsuppe 5,90
dazu Baguette

Salate

Warmer Bohnensalat 10,80
mit grünen Bohnen, gerösteten Brotwürfeln,
Cherrytomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse

Marinierte Rote Bete 11,80
im Parmesankörbchen¹
mit gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse

Gebratenes Hähnchenfilet 12,00
auf frischem Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Hausgebeizter Lachs auf grünem Salat 12,50
mit Orangen-Balsamico-Joghurt-Dressing

In Knoblauchbutter gebratenes Rinderfilet 15,80
mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan¹

Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse 11,50
auf Vollkornbrot und Salat der Saison

Mediterranes Gemüse 12,30
Rosmarin-Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zucchini und
Strauchtomaten mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch

Käseteller 13,40
mit Käsevariationen¹
dazu hausgemachter Kräuterfrischkäse,
Weintrauben, Roggenvollkornbrot und Baguette

• Alle Suppen & Salate servieren wir mit Baguette. •

Fleisch

In Portwein gebratene Hähnchenleber 12,50
mit Apfelspalten, roten Zwiebeln und Kartoffelstampf

Burgunderbraten 14,80
mit Rotkohl und Thüringer Klößen ^{1,2}

Schweinefilet gegrillt 15,40
mit Rahm-Champignons dazu Kartoffeltaler

Fisch

Warm geräuchertes Forellenfilet ¹ 11,60
mit grünem Salat, Kräuterschmand und
gebratenen Kartoffeln

Lachs & Spinat-Bandnudeln 13,80
gebratenes Lachsfilet an grünen und weißen Nudeln,
dazu Estragon-Sahnesauce und Zucchini

Nudeln

Penne rigate 10,20
mit geräuchertem Schinkenspeck ^{1,2}, Mangold
und Strauchtomaten an Knoblauchöl

Tortellini 15,80
mit einer Kürbisfüllung, dazu Schweinefilet,
mit Zwiebeln, Tomaten und Rucola

Desserts

Schwedeneisbecher 6,20
mit Vanilleeis, Apfelmus ², Eierlikör und Sahne

Apfelstrudel aus eigener Konditorei 6,20
mit Vanillesauce und Sahne

Hausgemachte Nougat-Bisquit-Lasagne 6,40
mit warmen Sauerkirschen

Vanilleeis mit warmen Himbeeren 6,90
dazu geröstete Mandeln und Sahne

Buntes Bauhausmenü

„Der Kreis ist rot.“ Bauhausmeister Oskar Schlemmer

Am Bauhaus liebte man Farben in vielen Tönen und Schattierungen –
inspiriert von den Farben am Bauhaus hat unser Chefkoch

zum Jubiläum Bauhaus 100

bewusst ein aktuelles und farbenfrohes 3-Gang-Menü für Sie zusammengestellt.

Vorspeise

Karottencremesuppe

mit gegrilltem Bacon

Hauptspeise

Rosa Kalbsrücken in Kräuterkruste

auf Zucchini-Paprika-Gemüse
und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Dessert

Blaubeer-Pannacotta

auf weißem Pfirsichmus

Für Gruppen von 20 bis max. 32 Personen buchbar.

Drei-Gang-Menü 29,90

- im Kaminzimmer -

Gruppenanfragen bitte per E-Mail an

info@cafe-frauentor.de

Bier

Köstritzer Edel Pils

vom Fass
0,25 l 2,60
0,4 l 3,60

Köstritzer Schwarzbier

vom Fass
0,2 l 2,60
0,4 l 3,90

Radler, Diesel

mit Bier vom Fass
0,25 l 2,60
0,4 l 3,60

Paulaner Hefeweizen

naturtrüb, dunkel, alkoholfrei, kristall;
Mix: Cola-Weizen, Bananen-Weizen
0,5 l 4,50

Bitburger

alkoholfrei
0,33 l 2,60

Sekt & Champagner

Glas Sekt trocken 0,1 l 3,90

Glas Prosecco frizzante 0,1 l 3,90

Piccolo Champagner Moët & Chandon 0,2 l 18,90

Prosecco 0,75 l 19,50

Riesling Sekt 0,75 l 22,00

Champagner Moët & Chandon 0,75 l 68,00

Unsere Tagesangebote

- Bitte beachten Sie auch unsere speziellen Speiseempfehlungen der Küche mit den aktuellen Produkten der Saison. Die Jahreszeiten immer auf dem Teller! •

Menü Goethes Italienreise

Christiane von Goethe kochte leidenschaftlich und verwöhnte ihren weitgereisten Gatten gerne mit ihren Kochkünsten. Johann-Wolfgang von Goethe liebte **Artischocken, Anchovis, Zitronen und Kapern.** Größere Mengen italienischer Pasta bestellte der Dichter bei der Dresdner Nudelmühle von Antoni Bertoldi.

„Ein Liebchen ist der Zeitvertreib, auf den ich jetzt mich spitze. Sie hat einen gar so schlanken Leib und trägt eine Stachelmütze.“ Goethe über die Artischocke

Vorspeise

Zucchini-Artischockencremesuppe

dazu eine geröstete Brotzscheibe mit Anchovis

Hauptspeise

Tagliatelle mit einem Kalbsragout

mit Kapern und Strauchtomaten

Dessert

Zitronen-Parfait

mit Fruchtsauce und Sahne



Für Gruppen von 20 bis max. 32 Personen buchbar.

Drei-Gang-Menü 29,90

- im Kaminzimmer -

Gruppenanfragen bitte per E-Mail an
info@cafe-frauentor.de

Alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l 2,30
mit Sprudel, naturell, medium 0,5 l 4,20

Apfelsaftschorle 0,2 l 2,00
0,4 l 4,00

Pepsi Cola^{3,9} / Mirinda³ / Seven up 0,2 l 2,30

Fruchtsäfte von Fahner 0,2 l 2,40 / 0,4 l 4,80
Direktsaft: Apfel, Orange, Tomate;
Fruchtsaftgetränk: Ananas;
Nektar: Banane, Sauerkirsch, Rhabarber,
Schwarze Johannisbeere

Sanddorn-Nektar BIO 0,2 l 3,10

Schweppes Tonic¹⁰ / Lemon / Ginger Ale³ 0,2 l 2,40

Glas Milch 0,3 l 2,00

Cocktails

Gin Tonic 0,25 l 6,20

Campari³ Orange 0,25 l 6,50

Cuba Libre 0,25 l 6,20
Havana Club mit Cola^{3,9}

Piña Colada 0,25 l 6,80
Havana Club, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Aperitif

Martini bianco 5 cl 4,20

Sherry Sandeman 5 cl 4,20

Prosecco mit Aperol Spritz^{3,10} 0,25 l 6,50

Prosecco mit Aperitivo Rosato³ 0,25 l 6,50

Prosecco mit Holunderblütensirup 0,2 l 5,80

Bellini 0,25 l 6,50
weißes Pfirsichmus² mit Prosecco

Rotweine

Merlot

Italien – trocken
Glas 0,25 l 4,80

Blauer Zweigelt

Burgenland, Österreich – trocken
Glas 0,25 l 4,90

Veranza Tinto

Bodega Nuviana, San Miguel, Aragón, Spanien – trocken
Flasche 0,75 l 17,50 / Glas 0,25 l 5,90

Dornfelder

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland – halbtrocken
Flasche 0,75 l 17,50 / Glas 0,25 l 5,90

Portugieser

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 17,50 / Glas 0,25 l 5,90

Nero d'Avola

Sizilien, Italien – trocken
Flasche 0,75 l 18,50 / Glas 0,25 l 6,50

Montepulciano – Borgo SanLeo

Abruzzen, Italien – trocken
Flasche 0,75 l 18,50 / Glas 0,25 l 6,50

Poet Rot

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 19,80 / Glas 0,25 l 6,90

Roséweine

Schillerwein

Württemberg, Deutschland – trocken
Glas 0,2 l 4,80

Rosato San Leo – Borgo SanLeo

Venetien, Toskana, Italien – trocken
Flasche 0,75 l 18,50 / Glas 0,2 l 6,50

Poet Rosé

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 19,80 / Glas 0,2 l 6,90

Weissweine

Müller Thurgau

Badisch-Franken, Deutschland – trocken
Glas 0,2 l 4,90

Chardonnay

Frankreich – trocken
Glas 0,2 l 5,00

Grüner Veltliner

Österreich – trocken
Glas 0,2 l 5,20

Riesling

Deutschland – halbtrocken
Glas 0,2 l 5,90

Bacchus

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 17,50 / Glas 0,2 l 5,90

Silvaner DQW

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 17,50 / Glas 0,2 l 5,90

Gutedel

Weingut Herzer, Saale Unstrut, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 18,50 / Glas 0,2 l 5,90

Pinot Bianco – Borgo SanLeo

Venetien, Italien – trocken
Flasche 0,75 l 18,50 / Glas 0,2 l 6,50

Weißer Burgunder Kabinett

Weingut Deckert, Saale Unstrut, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 19,50 / Glas 0,2 l 6,80

Poet Weiß

Werkstücke Weimar, Thüringen, Deutschland – trocken
Flasche 0,75 l 19,80 / Glas 0,2 l 6,90

Wein-Empfehlung

- Sie suchen den passenden Wein zu Ihrem Gericht oder einen ganz besonderen Tropfen?
Fragen Sie unser Servicepersonal, es berät sie gern. •

Spirituosen

Whisky

• 2 cl •

Jameson Triple Distilled 40,0 % Vol. 2,90

12 years Aberlour 43,0 % Vol. 3,90

18 years Glenfiddich 40,0 % Vol. 7,50

18 years Glenmorangie 43,0 % Vol. 8,50

Weinbrand / Cognac

• 2 cl •

Wilthener Goldkrone 28,0 % Vol. 1,90

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P. 40,0 % Vol. 4,50

Remy Martin V.S.O.P. 40,0 % Vol. 4,50

Grappa

• 2 cl •

Frattina Di Chardonnay 40,0 % Vol. 2,80

Nonino Il Prosecco 41,0 % Vol. 3,80

Poli Barrique 55,0 % Vol. 5,90

Likör

• 4 cl •

Batida de Côco 16,0 % Vol. 2,80

Baileys Irish Cream 17,0 % Vol. 3,50

Cointreau 40,0 % Vol. 4,20

E d e l b r ä n d e

• 2 cl •

Tresterbrand 40,0 % Vol. 3,10
Weingut Herzer, Thüringen

Williams Birnenbrand 40,0 % Vol. 3,50

Mirabellenbrand 40,0 % Vol. 3,90

Ziegler Waldhimbeer 43,0% Vol. 4,80

s o n s t i g e

• 2 cl •

Echter Nordhäuser Doppelkorn 38,0% Vol. 1,80

Pernod 40,0% Vol. 2,80

Neudietendorfer Aromatique 40,0% Vol. 2,60

Ramazotti 30,0% Vol. 3,20

Karlsbader Becherovka 38,0% Vol. 2,60

Vodka Absolut 40,0% Vol. 3,50

Aquavit 41,5% Vol. 3,50

Pâpidoux Calvados V.S.O.P 40,0% Vol. 4,20

Tanqueray No. Ten Londons Dry Gin 47,3% Vol. 3,80

Hendrick's Gin 44,0% Vol. 4,20

wohl bekomm's!

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

Hinweis

Sollten Sie oder Ihre Kinder allergisch auf einige Nahrungsmittel reagieren, so wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die eine Dokumentationsmappe für Sie bereithalten. Hier ist aufgeführt, welche der vierzehn ggf. allergieauslösenden Zutaten, wie zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Erdnüsse, Nüsse, Sellerie, Senf etc. in den einzelnen Speisen verwendet werden.

Weine, Sekte und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Inhaltsstoffe laut Lebensmittel-Kennzeichnung:

- ¹ Konservierungsstoffe,
- ² Antioxydationsmittel,
- ³ Farbstoff,
- ⁴ Aromastoffe,
- ⁵ Phosphat,
- ⁶ geschwefelt,
- ⁷ geschwärzt,
- ⁸ Süßungsmittel,
- ⁹ coffeinhaltig,
- ¹⁰ Chinin