

Frauentor

CAFÉ & RESTAURANT



SPEISEN
UND
GETRÄNKE





FRÜHSTÜCK

• Lassen Sie sich die Frühstückskarte bringen •



SPEZIELLES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Frauentor
CAFÉ & RESTAURANT

GUTSCHEIN

**DAS BESONDERE GESCHENK
FÜR IHRE LIEBEN**

**Gutscheine können ab einem Wert
von 20,00 € erworben werden.**

Es erwartet Sie zu jedem Anlass
eine besondere Auswahl kulinarischer
Köstlichkeiten und vieles mehr.



Fragen Sie unser Servicepersonal, es berät Sie gerne.





HEISSES

• Genießen Sie dazu unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot. •

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,10 €
groß	3,90 €
Espresso	3,10 €
doppelt	3,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,10 €
groß	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte macchiato	3,90 €
Latte macchiato	4,80 €
mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	

TEE

Pott Tee	3,10 €
Schwarz, Morgentau, Bergkräuter, Fruity Camomile, Refreshing Mint, Rosy Hip, Sweet Berries Früchtetee	

KAKAO

Tasse Kakao⁵	3,90 €
mit Milch & Schlagsahne	4,50 €
Mandelschokolade⁵	5,10 €
mit Amaretto und Schlagsahne	
Russische Schokolade⁵	5,10 €
mit Wodka und Schlagsahne	

GROG

Grog mit Myers's Rum	5,10 €
-----------------------------	--------



ERLESENER TEE

• Alle Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt werden im gusseisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht! •

SCHWARZER TEE

Darjeeling Summer Gold bio	5,90 €
Blumige Eleganz und köstliches Aroma, Sommerpflückung	
High-Grown Ceylon	5,90 €
In Nuwara-Eliya, typisch zartherb-aromatischer Tee	
Earl Grey bio – aromatisiert –	5,90 €
Der Klassiker: Der edel-malzige mit Assam-Note	

GRÜNER TEE

Matcha Horai bio	7,50 €
Ein Hochgenuss für Matcha Fans: Mild und süß, im Abgang sanft und angenehm. Serviert in originaler Matcha-Schale	
Gunpowder Mint/Moroccan Mint bio	5,90 €
Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit aromatischer Minze	
Sencha Chiran bio	5,90 €
Dieser Sencha aus Japan überzeugt durch seine glänzenden Blätter und blumig-frischen Geschmack	
Jasmin Gold – aromatisiert –	5,90 €
Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte	
Morgentau – aromatisiert –	5,90 €
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack	

KRÄUTERTEE

Ayurveda Light My Flame bio	5,90 €
Mit würzigem Ingwer, fruchtiger Zitrone und erfrischender Minze	
Keep on Going bio	5,90 €
Ein schwungvoller Kick aus Kräutern und orientalischen Gewürzen	
Ginger Affaire bio	5,90 €
Scharfer Ingwer und duftende Zitronenmyrte – ein ungleiches Paar, das doch perfekt harmoniert	

FRÜCHTETE

Sweet Kiss	5,90 €
Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Kiwi Geschmack	



SUPPEN

• Alle Suppen und Salate servieren wir mit Baguette. •

Frische Tomatencreme mit Basilikumpesto 7,50 €

Saisonales Süppchen 7,50 €

> siehe Kreide-Tafel



VORWEG

Rindercarpaccio 16,50 €

mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Rote-Beete-Carpaccio 14,50 €

mit Nelkenjoghurt und Sonnenblumenkerncreme



SALATE

Gartensalat

Frische Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen 14,50 €

Frische Blattsalate mit gebratenem Hähnchenfilet 16,50 €

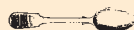
Grüner Salat 16,50 €

mit Orangenvinaigrette und hausgebeiztem Lachs

Ceasars Salat

mit Romanaherzen, Knoblauchcroutons und Parmesan 14,50 €

mit gebratenem Hähnchenfilet 17,50 €



VEGETARISCH

Erdäpfelpfanne 16,50 €

mit buntem Gemüse und Zitronenjoghurt

Süßkartoffel-Rosenkohl-Curry 16,50 €

mit Kokosmilch

SOOO EIN KÄSE

Tirolerisch 17,50 €

Variationen aus 4 Sorten Alpenkäse
mit Feigensenf, Brot und Butter

Ziegenkäse 16,50 €

mit Honig und Rosmarin gratiniert auf Wildkräutern



SPEISEN

• Immer frisch auf den Tisch •

HAUPTSACHE

Original Wiener Schnitzel 22,00 €

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat

Gebratenes Hähnchenbrüstchen 17,50 €

mit Süßkartoffelpüree und Mandelbrokkoli

Tafelspitz 19,50 €

mit Bouillon-Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Meerrettichsoße

INNERE WERTE

Gebratene Kalbsleber 19,50 €

mit Kartoffelstampf, Äpfeln und Zwiebeln



FISCHKÜCHE

Gebratenes Lachsfilet 19,50 €

mit frischen Bandnudeln, Blattspinat,
Cherry-Tomaten und Weißweinsauce

Forelle – ohne Gräte, im Ganzen gebraten – 18,50 €

mit Gemüse und Butter-Petersilienkartoffeln



SÜSSES

Röschens Apfelstrudel 9,50 €

aus eigener Konditorei mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn 9,50 €

mit Rosinen und Apfelkompott
(dauert ein bisschen)



ALKOHOLFREIES

• Erfrischend und labend •

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
mit Sprudel, medium, naturell	0,5 l	4,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
Pepsi Cola^{3,9} / Mirinda³ / Seven up	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
Fruchtsäfte von Fahner	0,2 l	2,70 €
Direktsaft: Apfel, Orange;	0,4 l	4,90 €
Nektar: Banane, Sauerkirsch, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere		
Schweppes Tonic¹⁰ / Lemon / Ginger Ale³	0,2 l	3,00 €



BIER

Köstritzer Edel Pils	0,25 l	3,10 €
vom Fass	0,4 l	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,2 l	3,10 €
vom Fass	0,4 l	4,20 €
Radler, Diesel	0,25 l	3,10 €
mit Bier vom Fass	0,4 l	4,20 €
Benediktiner Weissbräu	0,5 l	5,20 €
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei; Mix: Cola-Weizen, Bananen-Weizen		
Bitburger	0,33 l	3,00 €
alkoholfrei		



APERITIF

• Erfrischend und labend •

Martini bianco	5 cl	4,50 €
Prosecco mit Aperol^{3,10} / Aperitivo Rosato³	0,2 l	8,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,2 l	8,50 €
Bellini	0,1 l	6,50 €
weißes Pfirsichmus ² mit Prosecco		



LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,25 l	7,50 €
Campari³ Orange/Soda	0,25 l	7,50 €
Cuba Libre	0,25 l	7,50 €
Havana Club mit Cola ^{3,9}		



CRÉMANT & SEKT

Crémant de Limoux	0,75 l	38,00 €
„Grande Cuvée 1531“, Frankreich 60% Chardonnay, 20% Mauzac, 20% Chenin Blanc Methode traditionnelle, AOC Limoux feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten, Frische und Finesse, feine Perlage, angenehme Säure, brut		
Crémant de Limoux Rosé	0,75 l	42,00 €
„Grande Cuvée 1531“, Frankreich 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir Réserve, AOC Limoux glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen, lebhaft und elegant, feine Noten von weißen Blüten und Pfirsich, feines Mousseux, anhaltend, brut		



WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

OFFENE WEISSWEINE

„Poet“ Cuveé Weiß Glas 0,2 l 6,50 €

„Weimarer Poetenweg“, Deutscher Qualitätswein
Abfüller: Weinhaus Freyburg-Unstrut

hell und klar im Glas, Noten von saftiger Stachelbeere
und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität, **trocken**

Grüner Veltliner Glas 0,2 l 6,50 €

Landwein aus Österreich
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

helles Grüngelb, frische Aromen von Äpfeln und
Aprikosen, ausgewogene Fülle, feinwürzig, lebendige
Struktur, cremiger Schmelz, **trocken**

Riesling Glas 0,2 l 6,50 €

Deutscher Qualitätswein
(Weingut des Jahres 2020)
Weinhaus Ernst Bretz, Bechtolsheim

jugendlich frisch, feinfruchtig,
harmonisch, **feinherb**

Weißburgunder „Tag für Tag“ Glas 0,2 l 6,50 €

Deutscher Qualitätswein,
Frankhof Weinkontor, Pfalz

Aromen von Äpfeln und grünen Nüssen
im Bukett, im Geschmack ausgewogen mit
einer pikanten Säure, **trocken**

OFFENE ROSÉWEINE

Schillerwein Glas 0,2 l 6,50 €

„Cleebronner Heuchelberg“,
Deutscher Qualitätswein
Weingärtner eG, Cleebronn-Güglingen
elegant, fruchtig, erfrischend, **trocken**

Rosé Glas 0,2 l 6,50 €

„Paradies“, Deutscher Qualitätswein
Weingut Dr. Hage, Zeuchfeld
Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder
fruchtig, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
im Geschmack, **trocken**



WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

OFFENE ROTWEINE

Merlot / Cabernet Sauvignon Glas 0,2 l 6,50 €

„Óptimo“, Bodegas Alconde, Navarra
15 Monate im Barriquefass

tiefrot im Glas mit roten Reflexen, intensives Aroma nach
reifen Beeren und roten Früchten mit einem Hauch Vanille
und eleganten Röstaromen, kräftig, wohl balanciert,
weiche Tanninstruktur, milde Säure, **trocken**

Zweigelt Glas 0,2 l 6,50 €

Landwein aus Österreich
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

frisches, volles Bukett, weiche konzentrierte
Frucht, Aromen von Kirschen, **trocken**

Nero d'Avola „Passivento“ Glas 0,2 l 6,50 €

Terre Siciliane IGT,
Barone Montalto, Priocca, Sizilien

in der Nase dunkle Beeren, fleischig,
schön eingebundene Tannine, Aromen von
Feige, kandierten Früchten und Karamell,
harmonisch, **feinherb**

Primitivo Puglia Glas 0,2 l 6,50 €

IGT Venetien, La Famiglia

jung und kraftvoll, in der Nase rote und
kräftige Früchte, am Gaumen anhaltende
Fülle satter saftiger Kirschen, **trocken**



Ob für Groß oder Klein,
der Kuchen muss vom
Café Frauentor sein!



SPIRITUOSEN

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

GIN

Gordon's Gin. London Dry Gin	37,5 % Vol.	0,25 l	7,50 €
Bombay Sapphire	40 % Vol.	0,25 l	7,50 €
Tanquery No. Ten Dry Gin	47,3 % Vol.	0,25 l	7,90 €
Hendrick's Gin	44 % Vol.	0,25 l	7,90 €

Alle Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

WHISKEY

Tullamore Dew	44 % Vol.	2 cl	4,20 €
Jameson	44 % Vol.	2 cl	4,20 €
Bushmills More 10 Jahre	44 % Vol.	2 cl	4,80 €
Black Bush	44 % Vol.	2 cl	4,80 €



SPIRITUOSEN

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

EDELBRAND

Walcher Grappa Bianca, Classica d'oro	38 % Vol.	2 cl	3,90 €
Walcher Himbeergeist BIO	40 % Vol.	2 cl	3,50 €
Walcher Williamsbirne	40 % Vol.	2 cl	3,50 €

SONSTIGE

Echter Nordhäuser Doppelkorn	38 % Vol.	2 cl	2,20 €	4 cl	3,90 €
Neudietendorfer Aromatique	40 % Vol.	2 cl	2,60 €	4 cl	4,30 €
Ramazzotti	30 % Vol.	2 cl	3,50 €	4 cl	5,20 €
Vodka Smirnoff	40 % Vol.	2 cl	3,50 €	4 cl	5,20 €
Linie Aquavit	41,5 % Vol.	2 cl	3,50 €	4 cl	5,20 €



H I N W E I S

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

Frauentor

CAFÉ & RESTAURANT

Schillerstraße 2 • 99423 Weimar

Telefon: +49 (0) 3643 51 13 22

Fax: +49 (0) 3643 40 20 34

info@cafe-frauentor.de

cafe-frauentor.de



I H R E L I E B L I N G S T O R T E

für jeden Anlass

Alle unsere hausgemachten Torten und Kuchen können Sie auch vorbestellen. Für Ihre Hochzeit und andere festliche Anlässe gestaltet unsere Konditorin Ihre Torte.

... denn bei uns werden täglich 18 Sorten gebacken. Sie haben die Wahl zwischen Thüringer Schmandkuchen, Schokoladen-Mousse, Waldbeer-Sahne-Torte, gefülltem Streuselkuchen und, und, und ...

Auch unsere jahreszeitlichen Kreationen sind eine Sünde wert: Im Frühling Himbeer-Krokant und Möhrentorte. Im Sommer Erdbeer-Joghurt-Torte und Aprikosentarte. Im Herbst Heidelbeertarte und Schoko-Birnen-Torte. Im Winter weihnachtliche Torten und Plätzchen.

• Januar 2023 •

Gestaltung: Gudman Design



