

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	

FRÜCHTETEES

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



VORWEG

• Alle Suppen und Salate servieren wir mit Baguette. •

- Frischer Salat** 13,50 €
mit Kartoffeldressing, gebratenen Pilzen
und Blätterteigecken
- Hausgebeizter Lachs** 15,50 €
mit Orangenglasur, Kartoffel-Meerrettich- Rösti und Salat
- Würziges Hähnchenbrustragout** 12,50 €
mit Champignons und Cheddar überbacken



SUPPEN

- Fruchtige Kirschtomatensuppe** 7,50 €
mit Basilikumfrischkäse
- Saisonales Süsschen**
> siehe Tafel



SALATE

- Caesars Salat**
mit Romanaherzen, Knoblauchcroutons und Parmesan 15,50 €
mit gebratenen Riesengarnelen 20,50 €
- Großer Jahreszeitensalat** 19,50 €
Salate der Saison mit gebratener Maishähnchenbrust, mariniertem
Mozzarella und Hausdressing



VEGETARISCH

- Spaghetti** 16,50 €
mit Kirschtomaten, Rucola, Erbsen, Champignons,
Oliven und Grana Padano



SPEISEN

• Immer frisch auf den Tisch •

HAUPTSACHE

- Geschnetzelte Kalbsleber** 22,50 €
mit Äpfeln und Zwiebeln in Salbei-Rotwein-Sauce
und Kartoffelstampf
- Original Wiener Schnitzel** 23,50 €
mit grünem Salat und Schwenkkartoffeln
- Gebratene Maishähnchenbrust** 22,50 €
mit Rucola- Pilz- Spaghettini und Grana Padano

THÜRINGER KÜCHE

- Geschmorte Rinderroulade** 20,50 €
gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke,
Rotkohl und Thüringer Kloß
- Schweinebäckchen** 21,50 €
in Kellerbier geschmort mit Schmand Sauerkraut
und gebackene Scheiben vom Thüringer Kloß



FISCHKÜCHE

- Gebratenes Wels Filet, Riesengarnelen** 23,50 €
Mit Riesling- Senf- Sauce, gekräuterte
Schwenkkartoffeln und Salat



SÜSSES

- Röschens Apfelstrudel** 9,50 €
aus eigener Konditorei mit Vanillesauce



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}		



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



WEINE

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

OFFENE WEISSWEINE

„Poet“ Cuveé Weiß Glas 0,2 l 7,00 €

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

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

Weißer Burgunder Glas 0,2 l 7,00 €

Weingut Herzer, Saale-Unstrut
Deutscher Qualitätswein

Duft nach Pfirsich und Melone, mineralischer
Schmelz, frisches Finale, **trocken**

Müller-Thurgau Glas 0,2 l 7,00 €

Weingut Herzer, Saale-Unstrut
Deutscher Qualitätswein

Intensive Frucht, frisch,
würzige Muskatnote, **trocken**

Grüner Veltliner Glas 0,2 l 7,00 €

Landwein aus Österreich
Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

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

OFFENE ROSÉWEINE

Rotling Glas 0,2 l 7,00 €

Weingut Herzer, Saale Unstrut
Deutscher Qualitätswein

fruchtig, frische Aromen von Limette und Erdbeeren,
aus roten und weißen Trauben, zur gleichen Zeit
gepresst und vergoren, **trocken**

Schillerwein Glas 0,2 l 7,00 €

„Cleebronner Heuchelberg“,
Deutscher Qualitätswein

Weingärtner eG, Cleebrohn-Güglingen
elegant, fruchtig, erfrischend, **trocken**



WEINE

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

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder Glas 0,2 l 7,00 €

Weingut Herzer Saale-Unstrut
Deutscher Qualitätswein

Ausgeprägte Kirschnote, samtige Eleganz,
kräftiges rubinrot, **halbtrocken**

Zweigelt Glas 0,2 l 7,00 €

Landwein aus Österreich
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

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

Primitivo Puglia Glas 0,2 l 7,00 €

IGT Venetien, La Famiglia

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

SECCO & WINZERSEKT

Herzer Secco Rosé Glas 0,1 l 4,20 €

Weingut Herzer Saale-Unstrut
Deutscher Qualitätswein

Ausgeprägte Kirschnote, samtige Eleganz,
kräftiges rubinrot, **halbtrocken**

Winzersekt 0,75 l 39,00 €

Weingut Herzer, Saale-Unstrut
von Weißburgunder, brut

prickelnd und belebend, feine Fruchtnoten,
die besten und reifsten Trauben wurden
für diesen Sekt verwendet und nach der Methode
des klassischen Champagnerverfahrens vergoren



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.

• Mai 2023 •

Gestaltung: Gudman Design



