

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

SALATE

„Caesar Salad“ 8,00 €
Römer-Salat mit Crôutons und Parmesan
in einer Olivenöl-Sardellen Marinade
Romaine lettuce with croutons and parmesan cheese in an olive-anchovy dressing

Griechischer Bauernsalat 8,50 €
mit Schafskäse, Krautsalat, Tomaten, Gurken
und eingelegten Oliven
Greek salad with sheep's milk cheese, cabbage salad, tomato, cucumber and olives

Salat „Rotonda“ 9,00 €
knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Balsamicodressing
mit gebratenen Rinderfiletspitzen
Salad „Rotonda“ with iceberg lettuce, tomato, cucumber, balsamic dressing and slices of beef fillet

Salatteller „Esplanade“ 9,00 €
mit gebratener Poulardenbrust auf knackigem Eisbergsalat
mit Thousand Island-Dressing, Käse- und Schinkenstreifen³,
Tomate, Ei und Oliven
Salad „Esplanade“ with sautéed slices of poulard on a crispy salad base, with thousand island dressing, cheese, ham, tomatoes, boiled egg and olives

SALATBUFFET täglich von 11.30 – 14.00 Uhr

Kleiner Teller / *small plate* 4,20 €

Großer Teller / *big plate* 6,50 €

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

SUPPEN

Mit Cumin gewürzte Rinderkraftbrühe mit Flädle 4,50 €
Beef consommé with cumin and noodles

Cremesuppe von der Tomate 4,90 €
mit Sahnehaube und Crôutons
Cream of tomato soup with croutons

PASTA / VEGETARISCH

Dreierlei gefüllte Gnocchi 10,50 €
mit Salbei-Sauce und geschmolzenen Tomaten
Three different filled gnocchi in sage sauce with tomatoes

Ravioli mit Ricotta-Kartoffel-Rucolafüllung 9,90 €
in Olivensauce
Italian Pasta filled with ricotta-cheese, potato and rocket salad in an olive sauce

Ofenkartoffel mit orientalischem Sauerrahm 8,00 €
und Schafskäse-Tomaten-Gurkensalat
Baked potato with oriental cream and a small salad with sheep's milk cheese, tomato and cucumber

TAGESGERICHT 6,90 €
vom Buffet
Special of the day

Bitte fragen Sie nach dem täglich wechselndem Angebot von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

STEAKS

Lachssteak mit Kräuterbutter <i>Salmon steak with herbed butter</i>	160 g	18,00 €
Gegrillte Poulardenbrust <i>Grilled breast of poulard</i>	160 g	16,00 €
Rib-Eye Steak vom Angusrind aus Südamerika <i>Rib-Eye Steak</i>	200 g	18,50 €
Rumpsteak vom Angusrind aus Südamerika <i>Rump Steak</i>	200 g	20,50 €
Filetsteak vom Angusrind aus Südamerika <i>Tenderloin Steak</i>	200 g	25,50 €

Alle Steakgerichte servieren wir Ihnen mit der Esplanade BBQ Sauce,
Grilltomate und Ofenkartoffel mit Sour Cream
All steaks are served with BBQ-sauce, grilled tomato and baked potato with sour cream

Murder Mystery Dinner

Erleben Sie ein interaktives Dinnertheater mit vier Gängen und einem Todesfall und riskieren Sie endlich den langersehnten Blick hinter die Kulissen einer Kriminalgeschichte.



Fr., 15.10.2010	Mi., 22.12.2010
Fr., 12.11.2010	Mi., 19.01.2011
Mi., 01.12.2010	Fr., 25.02.2011
Di., 07.12.2010	Sa., 19.03.2011
Mi., 15.12.2010	Sa., 16.04.2011

p.P. 69,90 € inkl. Theater und 4-Gänge-Menü
Beginn 19.00 Uhr / Einlass ab 18.30 Uhr
- Reservierung erforderlich -

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

EISSPEZIALITÄTEN & DESSERTS

Mousse au chocolat mit Mangospalten und Mangosauce <i>Mousse au chocolate with slices of mango and mango sauce</i>	5,00 €
Eisbecher von Espresso-Krokanteis mit Nüssen und Schokoladensauce <i>Ice-cream coupe with espresso-brittle ice cream with nuts and chocolate sauce</i>	4,90 €
Eisbecher mit Vanilleeiscreme und Salat von frischen Früchten <i>Ice-cream coupe with vanilla ice cream and fresh fruit salad</i>	4,90 €
Kinderesteller "Biene Maja" Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce <i>Vanilla ice-cream and chocolate ice-cream with chocolate sauce and Smarties</i>	3,00 €
Eiskaffee⁴ mit Sahne <i>Iced coffee with whipped cream</i>	3,50 €
Milchshake in den Sorten: Vanille, Schoko, Erdbeere <i>Milk shake to your liking - vanilla, chocolate or strawberry</i>	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso⁴ einfach	2,20 €
Espresso⁴ doppelt	2,80 €
Café⁴	2,20 €
Cappuccino⁴	2,60 €
Milchkaffee⁴	2,50 €
Latte Macchiato⁴	2,90 €
Großes Glas Tee nach Wahl⁴ <i>Darjeeling Earl Grey, Darjeeling Jungpana, Assam Mokalbarie, Ceylon Breakfast Tea, Grüner Tee mit Citrus-Mango Flavour, Roibosh mit Vanille-Orange, Sweet Berries Früchtetee</i>	3,00 €

1) E 260; 2) Saccharin; 3) Pökelsalz; 4) koffeinhaltig; 5) Saccharin; 6) chininhaltig; 7) mit Farbstoff

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

APERITIFS

Cremant de Loire AOC Französischer Sekt Methode Traditionelle, brut Gratien & Meyer	0,10 l	4,50 €
Martini bianco / rosso / extra dry	5 cl	3,50 €
Sherry dry / medium	5 cl	3,50 €
Campari⁷ Soda	0,20 l	6,00 €
Campari⁷ Orange	0,20 l	6,50 €
Portwein white / tawny	5 cl	4,50 €

1) E 260; 2) Saccharin; 3) Pökelsalz; 4) koffeinhaltig; 5) Saccharin; 6) chininhaltig; 7) mit Farbstoff
Weine können Sulfite enthalten

ESPLANADE BRUNCH

Sonntagsgenüsse für die ganze Familie.

Beginnen Sie den Sonntag mit einem kulinarischen Verwöhnprogramm.

Genießen Sie eine große Auswahl an

Vorspeisen, Salaten, warmen Hauptgerichten und leckeren Desserts.

Am extra niedrigen

„Zwergenbuffet“

können sich auch unsere jüngsten Gäste selbst bedienen.

Danach warten Spiel und Spaß:

Unsere „Kindertante“ bastelt, malt und spielt nach dem Essen
mit den Kindern auf dem Spieleteppich.

... immer wieder sonntags

von 11.30 – 14.30 Uhr

Sonntagsbrunch-Büfett inkl. Begrüßungssekt, alkoholfreien Getränken,
Kaffeespezialitäten und Tee, Bier und offenen Weinen.

EUR 28,- p.P. (an Feiertagen EUR 30,- p.P.)

Kinder bis 15 Jahre EUR 1,- pro Lebensjahr (in Begleitung der Eltern)

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

WEISSWEINE OFFEN

Weißer Burgunder Saale-Unstrut, QbA, trocken	0,20 l	6,50 €
Müller Thurgau Rheinhessen, QbA, halbtrocken	0,20 l	5,80 €
Pinot Grigio Venetien, IGT, trocken	0,20 l	5,50 €

ROSÉWEINE OFFEN

Spätburgunder Weißherbst Baden QbA, mild	0,20 l	5,50 €
--	--------	--------

ROTWEINE OFFEN

Regent Saale-Unstrut, QbA, trocken	0,20 l	7,50 €
Dornfelder Rheinhessen, QbA., halbtrocken	0,20 l	6,50 €
Chianti Toskana, IGT, trocken	0,20 l	6,00 €

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Sprudel	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €
Selters Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €
Fachinger Medium	0,50 l	4,00 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €
Apfelsaft	0,20 l	2,40 €
Grapefruitsaft	0,20 l	2,40 €
Multivitaminsaft	0,20 l	2,40 €
Traubensaft	0,20 l	2,40 €
Ananassaft	0,20 l	2,40 €
Pfirsichsaft	0,20 l	2,40 €
Kirschsaf	0,20 l	2,40 €
Tomatensaft	0,20 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,40 €
Coca Cola ⁴ , Fanta, Sprite	0,20 l	2,40 €
Schweppes ⁶	0,20 l	2,40 €

BIERE

König Pilsener vom Fass	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3,00 €
Schöffelhofer Weißbier hell, dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

1) E 260; 2) Saccharin; 3) Pökelsalz; 4) koffeinhaltig; 5) Saccharin; 6) chininhaltig; 7) mit Farbstoff
Weine können Sulfite enthalten

Soup, Salad, Steak & Pasta

Soup, Salad, Steak & Pasta

SPIRITUOSEN

Johnnie Walker Red Label ⁷	4 cl	6,50 €
Jim Beam	4 cl	6,00 €
Feiner Alter Wilthener Weinbrand	2 cl	3,50 €
Remy Martin VSOP, Cognac	2 cl	5,00 €
Grappa Frattina di Moscato	2 cl	3,50 €
Schladerer Obstbrand Schwarzwälder Kirschwasser Nancy Mirabelle Williams Christ	2 cl	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,60 €
Smirnoff Red Label, USA	2 cl	2,80 €
Sierra Tequila Silver	2 cl	3,00 €

KRÄUTER & BITTERS

Aromatique, Thüringer Magenbitter	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,80 €
Fernet Branca	4 cl	4,80 €
Underberg	2 cl	3,50 €

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream ⁷	2 cl	3,00 €
Cointreau	2 cl	3,50 €