SPEISEN, GETRÄNKE & COCKTAILS

MIT EISKARTE



café esspress

CAFÉ • BISTRO • GARTEN

Folgen Sie uns:

/cafeesspressbamberg

/cafe.esspress

SO WIFI FREE SOCIAL WIFI

HEISSE GETRÄNKE

Tasse italienischer Kaffee [9] *	2,40
Pott Kaffee [9] *	3,10
Café au lait [9] *	3,10
Cappuccino mit Milch [9] *	2,80
Cappuccino mit Milch XL [9] *	3,60
Cappuccino mit Sahne [9] *	2,80
Cappuccino mit Sahne XL [9] *	3,60
Italienischer Espresso [9] *	2,30
Espresso Macchiato (Milchfleck) [9] *	2,40
Espresso au lait im Glas [9] *	2,40
Doppelter Espresso [9] *	3,10
Latte Macchiato [9] *	3,40
Glas Milch heiß oder kalt	1,40
- mit Honig	1,80

* auch koffeinfrei erhältlich

PROBIEREN SIE MAL ETWAS NEUES

Heißgetränke mit Geschmack (ohne Alkohol): Haselnuss, Zimt, Vanille, Karamell, Kokos, Amaretto, Lebkuchen, Irish Coffee, Mandel, Macadamia Nuss [1)2)]

Aufpreis 0,70

auch mit Tee oder Schokolade

LATTE MACCHIATO-VARIANTEN

Banana Nut Latte [9] 4,10
mit Bananensirup, Macadamia Nuss-Sirup, Espresso und aufgeschäumter Milch

Irish Coffee Latte [9] 4,10
mit Irish Coffeesirup, Espresso und aufgeschäumter Milch, Kaffeebohnen

Exotik Latte [9] 4,10
mit Kokossirup, Espresso und aufgeschäumter Milch

White Choco Macchiato [9] 4,10
mit weißer Schokolade, Espresso und aufgeschäumter Milch

Chai Latte [9] 4,10
mit Milch, Chaisirup und aufgeschäumter Milch

BAMBERG KAFFEE (BIO)

100% reine Arabica-Bohnen aus dem Hochland Lateinamerikas. Er trägt das Trans-Fair-Siegel des Fairen Handels und stammt aus biologischem Anbau.

Tasse italienischer Kaffee	2,80
Pott Kaffee	4,20
Latte Macchiato [9] mit Dinkelmilch Vegan und laktosefrei	3,70
Milchkaffee [9] mit Dinkelmilch Vegan und laktosefrei	3,70
Cappuccino [9] mit Dinkelmilch Vegan und laktosefrei	3,70

SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade mit Milch	3,20
- mit Sahne	3,40
Weiße Schokolade mit Milch	3,40
- mit Sahne	3,60
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	4,70
Russische Schokolade mit Wodka und Sahne	4,70

SÜSSES

Tiroler Apfelstrudel 4,60
mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesoße

Unsere Kuchenangebote

Stück Käsekuchen	2,50
Stück Apfelkuchen	2,50
Stück Marmorkuchen	2,00
Portion Sahne	0,50

Leckere Waffeln

mit heißen Kirschen und Sahne	3,30
mit Vanilleeis und Sahne	3,30
mit Vanillesauce und Sahne	3,30
mit Puderzucker und Sahne	2,90



TEESPEZIALITÄTEN

OFFENE TEESORTEN SERVIERT IN DER „TEA FOR ONE“-KANNE MIT SAHNE, KANDISZUCKER UND HONIG

Earl Grey „Imperial“ 3,80
Spritzig-frisches Bergamotte-Aroma auf feinster Darjeeling-Basis 3-4 Min. ziehen lassen

Vanille „Exclusiv“ 3,80
Ausgesuchte Assam-Blatt-Tees mit echter Vanille aus Madagaskar 3-4 Min. ziehen lassen

Japan Sencha 3,80
Der klassische Grüne 1-2 Min. ziehen lassen

Cheesecake 3,80
Grüner Roibusch, Lemongras, Vanille, 5-6 Min. ziehen lassen

Chai Tee Rashne Mindra 3,80
Traditionell indischer Gewürztee, Zimt, Ingwer, Nelken, Pfeffer 3-4 Min. ziehen lassen

Alla Turka 3,80
Türkischer Apfeltee mit Ananas und Vitamin C, 5-6 min. ziehen lassen

Stern von Afrika 3,80
Winterlicher Roibusch, Pfeffer, Lebkuchen, 3-5 min. ziehen lassen

BIO-TEESPEZIALITÄTEN SERVIERT IN DER „TEA FOR ONE“-KANNE 4,10
(Alle Tees 3-4 Minuten ziehen lassen)

Ingwer - Zitronengras
Kräutertee „A Touch of India“

Ayurveda
Kräutertee „Garden of Herbs“

Rooibusch
Rooibuschtee „African Vitality“

IM TEEGLAS SERVIERT

Glas Tee 2,70
Schwarztee, Pfefferminz-, Früchte- oder Kamillentee

FRÜHSTÜCK TÄGLICH BIS 15 UHR

Esspress 7,10
Ein Heißgetränk nach Wahl*, Wurst-, Käseplatte, Butter, hausgemachte Marmelade und Nutella, Brötchenkorb mit Baguette [1)2)4)7)9)]

mit zwei Spiegel- oder Rühreiern 9,30

Morgenpost 9,10
Ein Heißgetränk nach Wahl*, Butter, hausgemachte Marmelade und Nutella, ein Landei, Camembert, Kräuterquark, Gouda, Tomaten-Mozzarella, ein Glas Orangensaft und Brötchenkorb [1)3)4)9)]

The Times 10,20
Heißgetränk nach Wahl*, zwei Spiegeleier mit Bacon auf Röstkartoffeln, Rostbratwürstchen und Baked Beans, Butter, Baguette und ein Glas Orangensaft [2)3)4)8)9)]

La Gazzetta 8,30
Heißgetränk nach Wahl*, Teller mit Tomaten- Mozzarella an feinem Balsamico-Dressing, Knusperjoghurt, Butter, Vollkornbaguette und ein Glas frisch gepresster Orangensaft [9)]

mit einer Portion Lachs-Rührei 10,90

Weißwurstfrühstück 9,50
Ein Paar Weißwürste mit Händlmaier Senf, hausgemachter Ziebeleskäse, Obatzter, Butter, Brötchenkorb mit Laugenstange und ein Weißbier vom Fass 0,5l [1)2)4)8)]

Disneyland 5,50
Eine Tasse Schokolade, Tee oder Milch, ein Brötchen mit Nutella oder Marmelade oder Honig, Cornflakes mit Milch und ein Lolly für später!!!

---

* Heißgetränk nach Wahl: Pott Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Glas Tee

Le Figaro 9,90
Heißgetränk nach Wahl*, Bircher Müsli mit Früchten, Frühstücksplatte mit Schwarzwälder Schinken, Gouda, Putenwurst, Kräuterquark, Butter, hausgemachter Marmelade, Honig, Landei, Brötchenkorb mit Baguette und Croissant und ein Glas frisch gepresster Orangensaft [2)3)4)7)]

Newsweek 8,90
Heißgetränk nach Wahl*, Kräuterrührei mit Schinken, Tomaten und Champignons, Butter, Baguette und ein Glas Saftcocktail 0,1l [1)2)3)4)7)9)]

Wall Street 10,80
Heißgetränk nach Wahl*, zwei Spiegeleier mit Bacon, Gouda, Manchego, Camembert, Kräuterquark, Tomaten-Mozzarella, Knusper-Joghurt mit Früchten, Honig, Butter und hausgemachter Marmelade, Brötchenkorb mit Baguette und ein Glas Saftcocktail [1)3)4)7)9)]

Züricher 7,20
Heißgetränk nach Wahl*, hausgemachtes Bircher Müsli mit frischen Früchten und ein Glas frisch gepresster Orangensaft [9)]

mit Tomaten-Mozzarella-Toast 10,50

La Stampa 11,50
Heißgetränk nach Wahl*, Tomaten-Mozzarella-Omelette, Joghurt mit frischen Früchten, Platte mit Serranoschinken, Melone, Oliven, Manchegokäse und Antipasti, Butter, Brötchenkorb, ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein Glas Prosecco [2)9)]

Le Gourmet f. 2 Personen 28,50
2 Heißgetränke nach Wahl*, Arrangement verschiedener Schlemmereien: hausgebeizter Lachs und gegrillter Garnelenspieß, Platte mit Serranoschinken und Melone, Käsespezialitäten, Butter, hausgemachte Marmelade und Honig, zwei Rahmrührei mit Schinken, Joghurt mit Früchten, zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft und zwei Gläser Prosecco, sowie ein reichhaltiger Brötchenkorb mit Croissant [2)3)4)7)]

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



UNSERE VEGANEN BIO-FRÜHSTÜCKE

HERZHAFT VEGAN 8,90
Heißgetränk nach Wahl mit Dinkelmilch (Pott Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Kännchen BIO Tee) 2 Bio Dinkelbrötchen, Kräuter-Tomatenaufstrich, Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und Margarine

Das SÜSSE 7,90
Heißgetränk nach Wahl mit Dinkelmilch (Pott Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Kännchen BIO Tee) 2 Bio Dinkelbrötchen, hausgemachte Marmelade, Schokocreme und Margarine

FRÜHSTÜCK NACH WAHL

Knusper-Joghurt mit Früchten	3,60
Müsli mit Früchten	3,40
Hausgemachtes Bircher Müsli mit frischen Früchten	4,30
Frischer Obstsalat nach Saison	3,90
Gekochtes Landei	1,10
Landei mit Butter und Brötchen	2,30
Brötchenkorb 1 Kaiser- und 1 Vollkornbrötchen	1,60
Baguettekorb	1,30
2 Bio Dinkelbrötchen	2,00
Franz. Buttercroissant	1,60
Laugenstange (bio)	1,00
Portion Butter, hausgemachte Marmelade, Honig o. Nutella jeweils	0,90
Paar Bayerische Weißwürste mit süßem Senf und Laugenstange [2)4)7)]	5,70
Portion Hausgebeizter Lachs an Meerrettichsahne mit Butter und Baguette	6,60
Englische Platte Zwei Spiegeleier mit Bacon, Rostbratwürstchen, Baked Beans, Butter und Baguette [2)4)7)]	7,20
Wurst-Teller mit zwei Brötchen, Butter, Salami, Putenwurst und gekochtem Hinterschinken [2)3)4)]	5,20
Käse-Teller mit zwei Brötchen, Butter, Kräuterquark, Camembert, Gouda und Manchegokäse	6,20

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

EIERVARIATIONEN

Hühnerhof Mühlich

Spiegel- oder Rührreier mit Schinken oder Speck, Butter und Baguette [2)3)4)7)]	5,60
Rahmrührei (3 Eier) mit Tomaten, Paprika, Fetakäse, Butter und Baguette	5,60
Kräuterrührei (3 Eier) mit Tomaten, Schinken und Champignons, Butter und Baguette [2)3)4)7)]	5,60
Zwei Eier im Glas mit Butter und Baguette	4,60
Tomaten-Mozzarella-Omelette mit Butter und Baguette	6,50
Lachsrührei (3 Eier) mit Butter und Baguette	7,50

FRISCH AUS DER PRESSE

Frisch gepresster	0,1 l	2,10
Orangensaft	0,2 l	4,00
	0,4 l	4,90

FRÜHAUFSTEHER AUFGEPASST!

Der Klassiker 4,20
Zwei halbe belegte Brötchen, wahlweise mit: Putenwurst, Schinken, Gouda oder frischen Tomaten und eine Tasse Kaffee [1)2)4)7)9)]

Der Franzose 3,80
Café au lait mit einem Buttercroissant [9)]

Der Bamberger 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne und einem Butter Croissant

Der Student 3,80
Tasse Kaffee mit einem Brötchen, Butter und Marmelade [9)]



LET‘S BRUNCH!

Jeden Sonntag bieten wir von 10:00 bis 14:00 Uhr ein Riesenfrühstücksbuffet an.

Rührei, Rostbratwürstchen, Bratkartoffeln, eine Auswahl an knusprigen, frisch gebackenen Brötchen, Lachs, Antipastiplatte, Wurst- und Käseplatten, sowie Müsli und Joghurt werden standardmäßig angeboten.
Ergänzung findet das Ganze durch verschiedene warme und kalte Speisen.
Unser Brunch beinhaltet Kaffee so viel Sie wollen, sowie Orangensaft und Multivitaminsaft.

14,50 EURO

Kinder im Alter von 6 bis 10 Jahren zahlen nur 8,00 Euro.

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



Montag: PANINI TAG

Hot Sandwich Panini „classico“ je 4,80
- mit Crême Fraîche, Salami, Tomaten und Camembert [2)3)4)]
- mit Crême Fraîche, Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- mit Crême Fraîche, Schinken, Tomaten und Goudakäse [2)3)4)7)]
- mit Crême Fraîche, Fetakäse, Oliven, Paprika und Peperoni [6)]

Zu unseren Paninis servieren wir Ihnen Twister-Kartoffeln mit Sour Cream oder eine bunte Salatbeilage!



Dienstag: PIZZA TAG

Pizza „Margherita“ 4,90
mit Käse, Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Pizza „Spezial“ 6,30
mit Käse, Champignons, Salami, Schinken und Peperoni [2)3)4)7)]

Pizza“Antipasti“ 6,60
mit Käse, Oliven und gegrilltem Gemüse [6)]

Pizza „Diavolo“ 7,30
mit Käse, Chorizo und Zwiebeln [2)]

Pizza „di Serrano“ 8,30
mit Käse, Serranoschinken, Tomaten, Rucola und Parmesan [2)]

Freitag: STEAK TAG



Jeden Freitag ab 17 Uhr
STEAKTELLER FÜR 13,99 pro Person
Mit argentinischem Hüftsteak, Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter und Speckbohnen, dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes und eine bunte Salatschüssel (ca. 320g Fleisch)



Mittwoch: SCHNITZEL TAG

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 6,50
mit Pommes und Salat

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 6,80
mit Pommes und Salat

Schweineschnitzel „Schweizer Art“ 6,80
mit Schinken, Käse überbacken, dazu Pommes und Salat [2)3)4)7)]

Schweineschnitzel „Akropolis“ [6)] 6,80
mit Fetakäse, Knoblauch, Oliven, Peperoni, Paprika, dazu Pommes und Salat

Donnerstag: STUDENTEN TAG

FOOD HAPPY HOUR für schlappe 5,40

„Hamburger“
100% Rindfleisch, mit Pommes und Farmersalat

Gemüseburger
Gemüseschnitzel in godgelber Panade mit tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salatmix

„Cheeseburger“
100% Rindfleisch, mit Käse, Pommes und Farmersalat

„Westernburger“
100% Rindfleisch, mit Röstzwiebeln, Bacon, Pommes und Farmersalat [2)4)]

„Crispy Chickenburger“
mit Pommes und Farmersalat

„Chili Cheese Burger“
100% Rindfleisch mit Käse, Chili Sauce, Pommes und Farmersalat

Wrap „Rustikal“
mit Hähnchenbrust vom Grill, Champignons, Zwiebeln und Eisbergsalat

Wrap „Italienisch“
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Eisbergsalat

Wrap „Barcelona“
mit Serranoschinken, Rucola, Oliven, Tomaten und Manchegokäse [6)]

Alle Cocktails für nur 4,70 Euro (außer Strong Cocktails)

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

SPECIALS SPECIALS SPE

PASTA

Pasta „al esspress“ 9,20
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce

Schinkennudeln „cafe esspress“ [2)3)4)7)] 7,50
Eine Spezialität unserer Küche

Penne „Arrabiata“ scharf 7,50
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und frischem Parmesan [6)]

Vegane Pasta „alla Puttanesca“ 9,20
mit Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Chili und gerösteten Sonnenblumenkernen

Portion frisch gehobelter Parmesan 1,50

SCHNITZEL VOM SCHWEIN (180g)

Schnitzel „Wiener Art“ 8,50
mit Pommes und Salat

Schnitzel „Jäger Art“ 9,50
mit hausgemachten Spätzle und Salat

Schnitzel „Akropolis“ 9,50
mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Paprika, Pommes und Salat [6)]

Schnitzel „Schweizer Art“ 9,50
mit Schinken und Käse überbacken, Pommes und Salat [1)2)3)4)7)]



AUS DEM SUPPENTOPF

Herzhafte Tomatensuppe mit Basilikum und Crême Fraîche 4,60

Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika (pikant) 5,20

WRAPS

Wraps haben es in sich: Die unterschiedlichen Füllungen machen aus den Teigfladen einen kulinarischen Verwandlungskünstler!

Wrap „Rustikal“ 7,20
mit Hähnchenbrust vom Grill, Champignons, Zwiebeln und Eisbergsalat

Wrap „Italienisch“ 6,80
mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Eisbergsalat

Wrap „Barcelona“ 6,80
mit Serranoschinken, Rucola, Oliven, Tomaten und Manchegokäse [2)6)]

Jeder Wrap wird mit hausgemachtem Farmersalat serviert!

Midori Wrap amidori THE PLANT PROTEIN PEOPLE. 8,20
mit Guacamole, Rucola, Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten, Salatbeilage



VEGETARISCHES

Gegrillter Fetakäse 9,50
mit Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl, Baguette und kleinem Rucolasalat [6)]

Spätzlepfanne mit Fetakäse 8,50
Paprika, Zwiebeln, Champignons, Salatbeilage

Allgäuer Käsespätzle 8,20
hausgemacht, mit glasigen Zwiebeln und Salatbeilage

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

OFENKARTOFFELN

„Klassisch“ 5,60
mit Kräuterquark und Zwiebeln

„Südfranzösisch“ 7,20
mit Kräuterquark und Ratatouillegemüse

„Rustikal“ 8,20
mit Kräuterquark, gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Hähnchenstreifen in Sahnesauce

SALATE

Salat „Florida“ 9,20
an Hausdressing mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischer Ananas

Chicken-Taco-Salat 10,50
an Hausdressing mit Nachos, Käse, gebratenen Hähnchenstreifen und Mais [1)]

Salat „Saison“ 8,60
an Balsamiko – Vinaigrette mit Paprika, Tomaten, Gurken, Rucola und Ei

Kleiner bunter Gartensalat 4,50
mit Balsamico-Vinaigrette

Sommersalat 9,20
an Himbeerdressing mit gebratenen Hähnchenstreifen und Apfelspalten

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette!

QUALITÄT FÜR SIE!
FRISCHFRUCHT KONRAD
BAMBERG
SCHILDSTRAßE 72 A · D-96050 BAMBERG
TEL.: 0951/967 56 0 · FAX: 0951/967 56 78
OBST UND GEMÜSE
FÜR GROß- UND EINZELHANDEL
Regional ist 1. Wahl



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN ...knusprig und lecker

Klassischer Flammkuchen 7,90
mit würziger Crême Fraîche, Speck, rote Zwiebeln und Käse [2)3)4)7)]

Flammkuchen Rucola 7,90
mit würziger Crême Fraîche, Tomaten, Mozzarella und Rucola

Flammkuchen vegetarisch 8,20
mit würziger Crême Fraîche, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Käse

KINDERGERICHTE

Nudeln mit Tomatensauce 4,50
Schinkennudeln [2)3)4)7)] 5,10
Pommes mit Ketchup 3,30
Twisterkartoffeln mit Sour Cream 4,10
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 4,80

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!







ESSPRESS-HANDMADE-BURGER

BLACK - BEEF - RUCOLA - BURGER 9,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit BBQ-Sauce, Speck, Rucola, Tomaten, Zwiebeln und Gurken 2)3)4)7)

Mexican-Burger 9,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Guacamole, Jalapeños, Manchego, Tomaten, Gurken und knackigem Salatmix

Westernburger 9,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken, Speck und knackigem Salatmix 2)3)4)

Chili-Cheese-Burger 9,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Zwiebeln, Goudakäse, Tomaten, Gurken, Chili- Sauce und knackigem Salatmix

Hamburger 8,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salatmix

Cheeseburger 8,70
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Goudakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salatmix 1)

Crispy Chickenburger 8,90
Hähnchen in Knusperpanade mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salatmix

Gemüseburger 8,90
Gemüseschnitzel in godgelber Panade mit tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salatmix

amidori
THE PLANT PROTEIN PEOPLE

Midori Pulled Burger 10,20
mit Guacamole, Eisberg, Gurken, Tomaten und Zwiebeln sowie Salatbeilage

BIG WEST Double Burger 13,70
zwei saftig gebratene Rindfleischpatties (insgesamt 320g) mit BBQ - Sauce, Onion Ring, Bacon, Tomaten, Gurken und knackigem Salatmix 2)3)4)

Cheese Acapulco Burger 9,50
saftig gebratenes Rindfleischpatty mit Salsasauce, Käse, Bacon, Tomaten, Gurken und knackigem Salatmix 2)3)4)

Alle unsere Burger Patties sind hausgemacht und aus 100 % Rindfleisch!

EXTRAS AUF ALLEN BURGERN:

Käse (1 Scheibe)	1,00
Knuspriger Bacon (2 Scheiben)2)3)4)	1,50
Rindfleischpatty 160 gr	4,10
Hähnchenbrust 160 gr	3,10
Ein Spiegelei	1,50
Jalapeños	1,50

DIPS ZUM BURGER:

BBQ – Sauce	1,50
Chili – Sauce	1,50
Sour Cream	1,50
Guacamole (Avocado creme)	1,50
Mayonnaise	0,30
Ketchup	0,30

Wir servieren unsere Burger mit:

Pommes Frites oder Twister-Kartoffeln, Süsskartoffelpommes (Aufpreis 1,80 €),

Ketchup oder Mayonnaise und hausgemachtem Farmersalat

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola-Light, Coca Cola Zero sugar free,
Sprite, Mezzo Mix, Fanta [1,3,9,12]

Flasche	0,33 l	3,40
Tafelwasser still oder spritzig	0,20 l	2,20
	0,40 l	3,20
Tafelwasser mit frischer Minze	1 l	5,50
Tafelwasser mit Ingwer und Limette	1 l	5,50
ViO Schorle Johannisbeere	0,30 l	3,40
ViO Schorle Rhabarber	0,30 l	3,40
Tonic Water [10)]	0,20 l	2,90
Ginger Ale [1)]	0,20 l	2,90
Bitter Lemon	0,20 l	2,90
Spicy Ginger Beer	0,20 l	2,90

RED BULL

Red Bull [1)9)10)14)]	0,25 l	3,80

ECKES granini
the best of fruit

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Ananassaft, Grapefruitsaft, Multivitaminsaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	3,90
Bananennektar, Kirschnektar, Pfirsichnektar, Cranberrynektar, Maracujanektar, Mangonektar	0,20 l	2,90
	0,40 l	3,90
Saftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	3,80

GRANINI - DIE LIMO

Orange-Lemongras [1]	0,25 l	2,70
Limette-Zitrone [1]	0,25 l	2,70
Pink Grape-Cranberry [1]	0,25 l	2,70
Dark Berry + Guarana [9]	0,25 l	2,70



Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

HAUSGEMACHTE EISTEES 0,4 l

Eistee Classico	3,80
Eistee Lemon mit Zitronensaft und Lime Juice	3,60
Eistee Spezial mit Lime Juice und Pfefferminzsirup	3,90
Eistee Mango mit Lime Juice und Mangonektar	3,90
Eistee Tropical mit Maracujanektar und Lime Juice	3,90
Eistee Pfirsich mit Pfirsichnektar und Lime Juice	3,90
Eistee Exotic mit Erdbeersirup, Passionsfruchtsirup und Pfirsichnektar	3,90
Eistee Bounty mit Lime Juice, Kokossirup und Ananassaft	3,90
Eistee Cherry Kiss mit Lime Juice, Kirschnektar	3,90
Eistee KiBa mit Lime Juice, Kirsch- und Bananennektar	3,90

SOMMER-SPECIAL: HAUS-GEMACHTE LIMONADEN je € 4,20



- Himbeere
- Waldfrucht
- Ingwer

BIERE VOM FASS

Mahr „U“ Kellerbier	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,40
Huppendorfer Vollbier dunkel	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,40
Zirndorfer Landbier	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,40
Tucher Hefeweizen	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80

FLASCHENBIERE

Schlenkerla Rauchbier	0,50 l	3,80
Tucher Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,80
Lederer Pils	0,33 l	3,00
Salitos CERVEZA	0,33 l	3,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,00

BIER-MIXGETRÄNKE

Zirndorfer Radler	0,25 l	2,10
	0,50 l	3,40
Colaweizen [1, 9]	0,50 l	3,80
Bananen- oder Pfirsichweizen	0,50 l	3,80
Russenweizen mit Sprite	0,50 l	3,80

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



GIN – TONIC – DRINKS

je 0,4 l 8,80

- Orange-Zimt, Tanqueray Gin & Tonic [10)]
- Rosmarin-Zitrone- Roter Pfeffer, Bombay Gin & Tonic [10)]
- Gurke-Schwarzer Pfeffer, Hendricks Gin & Tonic [10)]
- Kardamon - Lavendel, Opihr Gin & Tonic [10)]

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

WEINE

WEISS

Weingut Steinmetz Wohnau		
Müller Thurgau Trocken, alc. 11,5 % vol.	0,2 l	4,60
Ausgeprägte feine Art Deutscher Qualitätswein [14)]	0,50 l	8,60
Weingut Steinmetz Wohnau		
Silvaner Kabinett Trocken, alc. 12,0 % vol.	0,2 l	4,60
zarter Duft nach Aprikose und Melone,	0,50 l	8,60
feiner Körper [14)]		
Pino Grigio (Italien)		
trocken fruchtig und frisch	0,2 l	4,40
im Geschmack, alc. 12,5 % vol. [14)]	0,50 l	8,40

ROSE

Weingut Steinmetz Wohnau		
Rotling Kabinett Trocken, alc.12,0 % vol.	0,2 l	4,60
Süffig zarter Wein [14)]	0,50 l	8,60

ROT

Vino de la Casa (Spanien)		
Soldepenas trocken, alc.12,0 % vol	0,2 l	4,40
fein, würzig, blumig [14)]	0,50 l	8,40
Torre Aldea “Rioja” (Spanien)		
Tempranillo, trocken, alc.12,0 % vol.	0,2 l	4,40
Charakterstarker Wein [14)]	0,50 l	8,40
Weingut Steinmetz Wohnau		
Rotwein - CUVÉE alc. 13,0 % vol.	0,2 l	4,60
samtig, zart, deutscher Landwein – Main [14)]	0,50 l	10,60
Fränk. Weinschorle [14)]	**0,25 l**	**3,50**
	0,50 l	**6,30**
Pino Grigio Schorle [14)]	**0,25 l**	**3,50**
	0,50 l	**6,30**

SEKT UND PROSECCO

Sekt (halbtrocken)		
Glas	0,10 l	3,40
Flasche	0,75 l	18,70
Prosecco		
Glas	0,10 l	3,60
Flasche	0,75 l	21,10
Sekt Orange	**0,10 l**	**3,10**

FRUCHTIG UND SPRITZIG

Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Wasser [1)10)]	**0,30 l**	**6,00**
„Hugo“ Prosecco, Wasser, Holundersirup, Limetten und frische Minze	**0,30 l**	**6,00**
„Veronese“ Prosecco, Melone, Martini Bianco	**0,30 l**	**6,00**
Apple Sprizz Prosecco, Apfelsaft, Martini Bianco	**0,30 l**	**6,00**
Cranberry - Spritz Cranberrynektar, Prosecco, Erdbeer, Wasser	**0,30 l**	**6,00**
Lillet Wildberry Lillet Rosé, Schweppes Wildberry [1)]	**0,30 l**	**6,00**
Sommer Spritz Granbeerysaft, Erdbeersirup, Prosecco, Wasser		**6,00**

Beste Qualität ist unser Anspruch. 0 95 28 / 239 info@frankenwein-steinmetz.de
STEINMETZ - WEINE

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

COCKTAILS (0,4l) JE 7,50 €

PINA COLADA
Rum, Batida, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

STRAWBERRY COLADA
Rum, Kokossirup, Erdbeerlimes, Ananassaft, Sahne

SWIMMINGPOOL COLADA
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Blue Curacao, O-Saft, Sahne

COSMOPOLITAN
Smirnoff Wodka , Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft

STRAWBERRY DREAM
Smirnoff Wodka , Erdbeerlimes, Lime Juice, O-Saft, Maracujanektar, Ananassaft, Pfirsichsaft

TEQUILA SUNRISE
Tequila, Grenadine, Zitronensaft, O-Saft

TOUCH DOWN
Smirnoff Wodka , Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar

SEX ON THE BEACH
Gin, Peach Tree, Zitronensaft, Amaretto, Ananassaft

TROPICANA
Tequila, Malibu, Erdbeersirup, Zitronensaft, Maracujanektar, O-Saft

MOSCOW MULE
Smirnoff Wodka , Spicy Ginger, Limettensaft

MUNICH MULE
Gin, Spicy Ginger, Limettensaft

WHITE RUSSIAN (0,35L)
Smirnoff Wodka , Kahlua, Milch oder Sahne

CAIPIRINHA (0,35L)
Cachaca, Limetten, Kristallzucker, Lime Juice

CAIPIBERRY (0,35L)
Smirnoff Wodka, Limetten, Erdbeerlimes

MOJITO (0,35L)
Kristallzucker, Minze, Sodawasser, Limette, Havanna Club



HURRICANE
Rum braun, Ananas- und O-Saft, Lime Juice, Maracujasirup

PLANTERS PUNCH
Rum braun, Zitronensaft, Grenadine, O-Saft

LOFTUS
Rum weiß, Limetten, Rum 73%, Lime Juice, Kirschsaft

SOULMAN SPECIAL
Rum, Baileys, Kahlua, Zimt, Milch

BLACK CAT
Smirnoff Wodka, Cherry Brandy, Cola, Cranberrynektar

STRONG COCKTAILS (0,40l) JE 8,50 €

LONG ISLAND ICE TEA
Rum, Gin, Smirnoff Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola [1)3)9)]

ZOMBIE
Rum, Apricot Brandy, Rum 73%, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft

MAI TAI
Rum braun u. weiß, Rum 73%, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



COCKTAIL HAPPY HOUR

TÄGLICH VON 18 BIS 21 UHR &

DONNERSTAGS 12 BIS 24 UHR

ALLE COCKTAILS 4,70

(AUSSER STRONG)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (0,40l) JE 5,60 €

LONG DISTANCE RUNNER
Limetten, Ananassaft, Maracujanektar

COCONUT LIPS
Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

STRAWBERRY TROPICAL
Mandelsirup, Erdbeersirup, Maracujasirup, Lime juice, Ananassaft, O-Saft

VIRGIN COLADA
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

VIRGIN CAIPIRINHA (0,35L)
Limetten, Kristallzucker, Lime Juice, Ginger Ale [1)]

FLORIDA
Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, O-Saft

COCKTAILSNACKS

TWISTERKARTOFFELN MIT SOUR CREAM	3,90
ONION-RINGS MIT SOUR CREAM	4,60
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT SOUR CREAM	4,60
SPANISCHER OLIVENTELLER [6)]	3,10
NACHOS MIT SALSADIP	3,60
KNABBER-MIX	1,60

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

APERITIFS

Aperol [1)10)]	15%	4 cl	3,00
Campari [1)]	25%	4 cl	3,00
Martini bianco / rosso / rosato	15%	5 cl	3,60
Pernod	40%	2 cl	3,00
Ricard	45%	2 cl	3,00

RUM

Rum Bacardi	37,5 %	2 cl	2,60
Havana Club 3 Jahre	40 %	2 cl	2,70
Captain Morgan Gold	40 %	2 cl	2,70
*Pampero	40 %	2 cl	4,00

WHISKEY

Jim Beam Bourbon	40 %	4 cl	3,70
*Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	4,70
*Jack Daniel's	40 %	4 cl	4,30
**Talisker Single Malt	45,8 %	4 cl	6,20
**Laphroaig 10 Jahre Single Malt	40%	4 cl	6,20

GIN

Gordons	37,5%	2 cl	2,60
*Bombay Sapphire	40%	2 cl	3,10
*Tanqueray	47,3%	2 cl	3,10
**Hendrick´s Gin	41,4%	2 cl	3,60
*Opihr Oriental Spiced		2 cl	3,10

KURZE

Erbeer Limes	15 %	4 cl	3,10
Tequila weiß oder gold	38%	2 cl	2,60
Smirnoff Vodka Red Label	37,5%	2 cl	2,60
Ouzo	38%	2 cl	2,60
Grappa	40%	2 cl	2,60
Sambuca	40%	2 cl	2,60
Amaretto	20 %	2 cl	2,60
Likör 43	31%	2 cl	2,60
Baileys	17 %	4cl	3,60
B52		4 cl	3,50
Pfeffi		2 cl	2,60
Gisela		4 cl	3,50

LONGDRINK – KLASSIKER 0,35 l

Cuba Libre [1)3)9)]	4 cl	6,60
Jacky – Cola [1)3)9)]	4 cl	6,60
Captain – Cola [1)3)9)]	4 cl	5,60
Hendrick´s-Tonic [10)]	4 cl	8,60
Whisky Sour	4 cl	6,00
Likör 43 Milch [1)]	4 cl	6,00
Red Bull Wodka [1)9)10)14)]	4 cl	7,50
Southern Ginger Ale [1)]	4 cl	5,60



Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!

BITTERS

Ramazzotti		4 cl	3,20
Ramazzotti sauer		4 cl	3,30
Fernet Branca		2 cl	2,60
Jägermeister		2 cl	2,60

COGNAC & BRANDY

Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,60
*Osborne Veterano	30%	4 cl	4,60
**Hennessy VS 8 Jahre	40%	4 cl	5,20

REGIONALE SCHNÄPSE UND LIKÖR

Fränkischer Obstler (Oberfranken Hoffmann) 40 % vol.	2 cl	3,50
Williams Christ Premium (Unterfranken Steinmetz) 36 % vol.	2 cl	3,50
Zwetschgen Brandy (Oberfranken Huppendorf) 30 % vol.	2 cl	3,50
Haselnuss (Unterfranken Steinmetz) 36 % vol.	2 cl	3,50
Weinbergpfirsichlikör (Unterfranken Steinmetz) 20 % vol.	2 cl	3,60

SPIRITUOSEN ALS LONGDRINK MIT 4 CL ALC. 0,35 l 5,60

SPIRITUOSEN MIT * ALS LONG-DRINK MIT 4 CL ALC. 0,35 l 6,60

SPIRITUOSEN MIT ** ALS LONG-DRINK MIT 4 CL ALC. 0,35 l 8,60



Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



BUSINESS EVENT
FAMILIENFEIER
GEBURTSTAG
WEIHNACHTSFEIER
CATERING

FOOD-**EVENT**LOCATION.DE

✗ **FULL SERVICE - CATERING** an Ihrem Wunschort
✗ **RÄUME ZUM MIETEN** für Ihre Veranstaltung

Sie suchen die perfekte LOCATION für IHREN Event in Bamberg oder Forchheim?

Vom GEDANKEN bis zum Genuß, EVENTKONZEPTE mit Betreuung von A-Z sind unsere Lieblingszutaten für Ihren Event!

Mieten Sie eine unserer stilvollen Locations für Ihre Firmenveranstaltung, Business Event, Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfeier etc.!



FORDERN SIE **IHR** PERSÖNLICHES ANGEBOT AN!

café esspress CAFÉ · BISTRO · GARTEN
WEINRITTER
TREFFBAR
STRANDBAR IM Königs Bad
Konrad RESTAURANT
CATERING mit FULL-SERVICE in Ihrem Veranstaltungsraum

F. Food - Event GmbH
Dietmar Fuchs
Tel. 0951 9 23 05 75
Mobil: 0170 8 34 52 35
E-Mail: info@food-eventlocation.de
Austr. 33 · 96047 Bamberg



EISGENUSS

EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN 4,50
Köstliche Kombination aus cremigem Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sauce

MILCHSHAKE 4,00
mit dem Eis Ihrer Wahl

UNSERE EISSORTEN:
Vanille, Schoko, Erdbeer, Stracciatella und Joghurt
1 Kugel Eis 1,50

SANFTER ENGEL 4,00
leckeres Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

SCHOKOKUSS 4,50
Köstliches Stracciatellaeis und Schokoladeneis, garniert mit Schokosauce und Sahne

EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE 4,00
Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Bourbon-Vanilleeis oder flüssiger Schokoladentraum trifft leckeres Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis, gekrönt mit Sahne

FRUCHTWOLKE 4,80
Erfrischendes Eis Joghurt mit Erdbeerstückchen

SÜSSES FRÜCHTCHEN 2,60
Eine Kugel Eis nach Wahl auf Früchten, garniert mit Sahne

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe sind mit kleinen Zahlen gekennzeichnet.
Allergenkennzeichnung: Informationen finden Sie an der Theke in unserer Dokumentation und auf den letzten Seiten dieser Karte!



INFO

Seit 13.12.2014 müssen die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden. Allergen-Kennzeichnungen finden Sie in unserem Handbuch. Es liegt zur Einsicht an der Theke für Sie aus. Bitte fragen Sie gerne unser Servicepersonal. Die Allergene um die es geht sind: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw.), Krebstiere (Shrimps, Garnelen usw.), Eier (Majonaise usw.), Fisch (alle Fischarten), Erdnüsse (Erdnussöl usw.), Soja (Sojasauce, Tofu usw.), Milch (Butter, Käse, Laktose usw.), Schalenfrüchte(Mandel, Haselnüsse usw.), Sellerie (in Brühen und Saucenansätzen), Senf (Senfkörner, Ketchup usw.), Sesamsamen (Sesamöl usw.), Lupine (Lupinenmehl usw.), Weichtiere (Tintenfisch, Austern usw.), Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte, Wein, Essig)

Da wir in unserer Küche alle Produkte verarbeiten, können sich unbeabsichtigt Inhaltsstoffe vermischen oder Spurenelemente enthalten! Gäste bei denen lebensgefährliche Unverträglichkeiten vorliegen, haben vor der Bestellung das Bedienungspersonal darüber zu Informieren!
Das Gesetz verpflichtet uns Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt. Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet:
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel-geschwärzt 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt
7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) Sulfite



DIE SKY LOUNGE KÖNNEN SIE MIETEN:
GEBURTSTAG, FAMILIENFEIER, BUSINESS EVENT, WEIHNACHTSFEIER ...
DIE SKY LOUNGE IST IHRE EVENT-LOCATION MIT FULL-SERVICE! AUSTRASSE 35 | BAMBERG | **WWW.SKY-BAMBERG.DE**

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot: info@sky-bamberg.de

www.esspress.de