

# SPEISEN & GETRÄNKE







Damit Sie immer genau wissen was Sie verzehren, gibt es an jedem Produkt den Zutatenwegweiser, der darstellt, was in unseren Speisen und Getränken enthalten ist. Die Erklärung des Zutatenwegweisers finden Sie rechts auf dieser Seite.

## Sehr geehrte Gäste,

wir, das Team des **ZUCKER & ZIMT** Café-Restaurant, versuchen ständig, für Sie eine Auswahl von Produkten der Region in Bio-Qualität bereitzustellen um Sie für hochwertige Erzeugnisse der ökologischen Landwirtschaft, am besten aus Thüringen, begeistern zu können. Aus guten Zutaten gute Produkte entstehen zu lassen, ist unser Ansporn.

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie mit Ihrem Besuch für faire Löhne für die Erzeuger und uns Mitarbeiter in der Gastronomie sorgen. Wir bieten Ihnen dafür echtes Handwerk mit viel Aufwand in Herstellung und Bewirtung.

Im Moment ist es noch nicht möglich, sämtliche Zutaten von biologisch produzierenden Herstellern in höchster Qualität zu beziehen. Wir bieten Ihnen deshalb auch ausgesuchte Produkte von Herstellern der Region, die nicht bio-zertifiziert sind.

Während der Verbrauch von Nahrung auf der Erde rapide ansteigt und die benötigten Lebensmittel massiv industriell hergestellt werden müssen, wollen wir mit Ihnen den alternativen Weg gehen und auf Handgemachtes, Regionales und Biologisches setzen. Wir haben schließlich die Wahl zwischen billigen, aber zweifelhaften, Lebensmitteln und jenen Zutaten, die um die Ecke wachsen und bei denen wir die Hersteller besuchen können. Sie entscheiden, wovon Sie sich ernähren möchten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und maximalen Genuss,

Ihr Team vom Zucker & Zimt

## DER ZUTATEN- WEGWEISER ZU JEDEM ANGEBOT:



zertifiziert,  
kontrolliert,  
biologisch



gut,  
konventionell &  
aus der Region



konventionell  
hergestellt,  
nicht aus  
der Region



ausschließlich  
vegan

Dieses Zeichen in der Karte zeigt Ihnen, dass im Gericht oder Produkt biologische Zutaten enthalten sind. Sollten die hier folgenden Symbole ebenfalls am Gericht stehen, können Sie sich auf der Seite »Bio-Zertifizierung« genauer über die verwendeten nicht-biologischen Zutaten informieren.

# KAFFEESPEZIALITÄTEN



**Café Crème** 3,50 €



**Doppelter Café Crème** 4,90 €



**FrenchPress Kännchen** 5,30 €

## Café Altomayo

Der besondere Kaffee aus Peru, aromatisch im Chambord-Kännchen zubereitet. Sie können die Brühzeit (empfohlen: 3 Minuten) selbst wählen und so das Aroma individuell beeinflussen.



**Großer Milchkaffee** 4,60 €



**Espresso** 3,00 €

100% Arabica, stark und edel



**Espresso doppio** 3,90 €



**Espresso Macchiato** 3,60 €



**Espresso Macchiato Chocolino** 3,80 €

Mit selbstgemachter Schokoladensauce



**Cappuccino** 3,90 €



**Doppelter Cappuccino** 5,30 €



**Latte Macchiato** 4,10 €



**Latte Macchiato doppio** 5,50 €

Mit doppeltem Espresso



**Latte Macchiato grande** 5,90 €

Der extra Große mit doppeltem Espresso und viel Milch



**Naturata Getreidemilchkaffee** 4,90 €

Gebrüht mit Hafermilch und Getreide, Zichorie, Eicheln und Feigen



**Latte Macchiato mit Routin-Sirup** 5,00 €

Caramel, Cinnamon, Gingerbread, Hazelnut, Vanilla



**Kokos-Reis-Milch oder Hafermilch** 0,20 €

In Deinem Getränk statt Kuhmilch

Wir verwenden nur hochwertigen, kräftigen „Café Altomayo“ - Bio & Fair Trade Kaffee aus den peruanischen Anden. Altomayo setzt sich in Peru für den Erhalt des Regenwaldes und seiner Artenvielfalt, für die Verbreitung umweltschonender Anbautechniken, für regionale Entwicklungsprojekte und die faire, hohe Entlohnung der Kaffeebauern ein. Altomayo arbeitet an der nachhaltigen Verbesserung der Lebens- und Arbeitsverhältnisse auf den peruanischen Kaffeefarmen.

Sie möchten unseren Bio-Kaffee kaufen? Altomayo und viele weitere Kaffees gibt's in der Eis & Schokoladenmanufaktur des

## ZUCKER & ZIMT

nur drei Türen weiter an der Ecke Markt & Goldschmiedenstraße.

1883 wurde in Chambéry in den französischen Alpen eine kleine Firma gegründet, die aus Kräutern der umliegenden Berge Sirup und Liköre herzustellen gedachte. Diese Firma, »1883 de Philibert Routin« genannt, existiert noch heute und stellt aus Alpen-Quellwasser, Zutaten der Region und Fruktose Sirup ohne Konservierungsstoffe her.

# TEE-SPEZIALITÄTEN

## Ingwertee

Mit frischem Ingwer,  
Limettenscheiben und Honig  
oder veganem Agavendicksaft

4,50 €



## Zitronen-Minz-Tee

Von vollreifen Zitronen,  
mit frischer Minze und Rohrzucker

4,50 €



## Apfel-Minz-Infusion

Von Apfelstückchen, Thüringer  
Apfelsaft, etwas Apfelminze & Zimt

4,50 €



## Sommerland Tee

Leichter und erfrischender Tee  
mit Zitronengras, Drachenkopf,  
Zitronenverbene, Minze und  
Sonnenblumenblüten vom  
Kräutergarten Pommerland

4,10 €



## Winterland Tee

Wenn es kalt und ungemütlich wird,  
können Sie sich mit der sonnigen Wärme  
von Ysop, Johanniskraut, Brombeerblatt  
und Orangenschale beleben

4,10 €



## Rosenwunder Tee

Tee-Mischung mit echten  
Rosenknospen, Pfirsichstücken,  
Hagebutte und Hibiscus

4,10 €



## Leckermäulchen Tee

Mild-beeriger Früchtetee mit  
Äpfeln, Himbeeren, Brombeeren,  
Holunder und Erdbeeren

4,10 €



## Hausgebackene Plätzchen im Glas

Zarte Butterplätzchen aus der Backstube  
der Zucker & Zimt Konditorei und Torten-  
werkstatt in Eisenach

7,90 €



Die Frauen vom **Kräutergarten Pommerland** bauen im äußersten Nordosten der neuen Bundesländer sehr schmackhafte Kräuter an. Die Tees werden äußerst schonend, zum Beispiel durch einfache Lufttrocknung und Ernte mit viel Handarbeit, verarbeitet. Die Gegend am Peenestrom bei Usedom und die Kräutermanufaktur laden durchaus zu Besuchen mit dem Rad ein.

Der **Rosenwunder-Tee** zu Ehren der Heiligen Elisabeth von Thüringen, wird vom Eisenacher Tee-Eck gemischt.

Die Backstube der **Zucker & Zimt** Konditorei und Tortenwerkstatt in der Bahnhofstraße in Eisenach führt Konditoreitradition seit 1889 fort. Nach alten Thüringer Rezepten werden dort unsere schmackhaften Kuchen, Torten und Plätzchen in Handarbeit hergestellt.

# TEE-SPEZIALITÄTEN

## GRÜNER TEE



### Indien Darjeeling Grüntee

Leichter & blumiger Fairtrade-Tee von Cha Dô, angebaut am Fuße des Himalaya in Westbengalen

4,10 €



### China Jasmintee

Blumig-milder Geschmack und fein-herber Abgang, zu leichter Küche sehr beliebt

4,10 €



### Vietnam Suoi Bo

Kräftiger, würzig-herber Fairtrade-Grüntee von Cha Dô, geerntet von wild wachsenden Ur-Teebäumen in den Regenwäldern Nord-Vietnams

4,10 €

## SCHWARZER TEE



### Indien Darjeeling

Aromatisch und spritzig mit typischem Darjeeling-Flavor in diesem Broken-Tee von Cha Dô

4,10 €



### Earl Grey

Fein-blumiger aromatisierter Tee aus Süd-Indien mit kalabischem Bergamotte-Öl von Cha Dô

4,10 €



### Tansania Mama Afrika

Intensiv-malziges, fast erdiges Aroma birgt dieser Broken-Tee von Cha Dô, gewachsen am Fuß des Kilimandscharo

4,10 €

Cha Dô gehört zu einem weltweiten Netzwerk von Tee-Produzenten, Beratern und Vertreibern.

32 Bio-Tee Produzentengruppen mit 35.000 Kleinbauern und 8 Plantagen auf der ganzen Welt bilden eine starke Gemeinschaft für gerechte Preise, **hohe Tee-Qualität** und maximale Transparenz.

Der Vietnam Suoi Bo stammt von der Grenze zu China. Dort leben in den Bergen die Stämme der H'mong und Zhau. Seit Jahrtausenden sammeln Sie die Blätter der wilden Teebäume und stellen daraus mit einfachsten Mitteln grünen Tee her.

Der Indien Darjeeling stammt aus dem Teegarten Selimbong der Familie Mohan. Selimbong ist so etwas wie ein Muster für Biodiversität. Hier wurden bewusst Teebüsche entfernt um anderen Pflanzen Platz zu machen und die Vielfalt zu erhöhen. Dies hat zum Ergebnis, dass auch die Fauna sich gut entwickelt hat und das Gleichgewicht an Nützlingen und Schädlingen ein ausgezeichnetes Verhältnis hat. Aber auch die Teequalität ist durchaus überzeugend.



# HEISSE MILCHSPEZIALITÄTEN

Unsere **56%-Schokolade** beziehen wir von Rapunzel Naturkost, einem der Bio-Pioniere in Deutschland. Rapunzel setzt, wie wir, auf Nachhaltigkeit und faire Preise für alle am Lebensmittel Beteiligten. Somit sorgen Sie mit einem kleinen Beitrag für eine intakte Umwelt und den Erhalt natürlicher Ressourcen.

Die **Weißer Schokolade**, die wir verarbeiten, stammt von Lubeca aus Lübeck. Einem Traditionsunternehmen mit über hundertjähriger Erfahrung in der Herstellung von Schokoladen und Marzipan. Die Schokolade wird bis zu 48 Stunden lang conchiert und erhält dadurch ihren fein-milden Geschmack.

Während ihrer Reise durch Südamerika wurden Sohn Elias und Mama Barbara von den peruanischen Kakao-Ritualen begeistert. Aus besten Bio-Zutaten und viel Tüftelei mit Rohkakao und Gewürzen entstand diese belebende, vegane Kreation. **Elimba** hat uns, als eher skeptische Lieber-Alles-Selbermacher, überzeugt. Like & Share: Elimba-Kugeln gibt es in schicken Geschenk-Verpackungen nur zwei Türen weiter zum Mitnehmen in der Zucker & Zimt Eis- und Schokoladenmanufaktur!

Täglich liefern die Konditorinnen und Auszubildenden der Backstube des Café Moritz in Eisenach frisch gebackene Bio-Tartes, Thüringer Ofentorten, regionale Konditorei-Spezialitäten und saisonale Tortenkreationen.

Im Sommer backen die Damen auch die Eiswaffeln für Ihre Eisbecher oder für Ihr Eis zum Mitnehmen aus der benachbarten Zucker & Zimt Eismanufaktur.

## Milchschokolade

Ausschließlich aus echter, zartschmelzender 56%-Schokolade und Milch

4,20 €



## Große Milchschokolade

5,30 €



## Große Milchschokolade mit Sahne

Ausschließlich aus echter, zartschmelzender 56%-Schokolade, Milch und Sahne

5,60 €



## Weißer Milchschokolade

Ausschließlich aus echter, zartschmelzender weißer Schokolade und Milch

4,20 €



## Große Weißer Milchschokolade

5,30 €



## Heiße Milch mit Honig

3,60 €



## Chai Latte

Mit einem Häubchen von geschäumter Milch

3,90 €



## Elimba

Feinster Criollo-Rohkakao mit sanfter Süße aus Kokosblüten und anregenden Inka-Gewürzen in cremiger Hafermilch

4,30 €



## Großer Elimba

5,50 €



## Bio-Tartes aus der Zucker & Zimt Konditorei und Tortenwerkstatt

Geschmacklich sensationelle demeter-Früchte auf einem saftigen Boden von Dinkel und Soja-Vanille-Creme bilden die Basis für unsere kleine, aber feine, Auswahl veganer Tarte-Kreationen.

**LASSEN SIE SICH GERN  
VON UNS BERATEN  
ODER SCHAUEN SIE  
AN DER THEKE VORBEI!**

# SÜSSES LECKERMÄULCHEN

**Großer Milchreis** 9,90 €  
Heiß oder Kalt  
mit  
• Zucker & Zimt und Apfelmus  
• Selbstgemachtem Kirschconfit

**Kleiner Milchreis** 7,90 €  
Heiß oder Kalt  
mit  
• Zucker & Zimt und Apfelmus  
• Selbstgemachtem Kirschconfit

**Obstsalat** 8,90 €  
**mit Nüssen und Honig**  
Oder vegan mit Agavendicksaft  
statt Honig

**Naturjoghurt** 8,90 €  
**mit Nuss-Müsli**  
Mit frischen Früchten der Saison und  
selbstgemachtem Erdbeermark

**Vanille-Soja-Joghurt mit** 9,50 €  
**Nuss-Müsli**  
Mit frischen Früchten der Saison  
und selbstgemachtem Erdbeermark

**Warmes Schokoladen-Porridge** 8,90 €  
Von Hafer, Hafermilch und Zartbitter-  
schokolade, mit knackigen Kakaonibs  
und frischem Beerenobst serviert

## CRÊPES

**Zucker & Zimt** 6,50 €

**Zucker & Zimt und Apfelmus** 7,90 €

**Selbstgemachte Nougatcrème** 7,90 €

**Selbstgemachte Salzkaramellsauce** 7,90 €

**Nougat-Bananenrêpe** 9,90 €  
Mit Bananenscheiben,  
selbstgemachter Nougatcrème,  
gerösteten Mandeln und Sahne

Unsere selbstgemachten Bio-Saucen,  
**Marmeladen** mit demeter Früchten  
und leckeren Fruchtconfits stellen wir  
selbst her, in unserer kleinen Saucen-  
küche in der benachbarten

## ZUCKER & ZIMT

**Eis- & Schokoladenmanufaktur**

Dort kombinieren wir feinste Zutaten  
mit Handarbeit, Know-How und dem  
gewissen Etwas.

Täglich frischer **Crêpe-Teig**, aus  
feinstem Bio-Weizenmehl und Bio-  
Eiern der Region, wird von unseren  
Crêpe-Profis kunstvoll gebacken.  
Die leckeren Variationen werden  
stets von einem kleinen Obstbouquet  
begleitet.

Unsere **selbstgemachte Nougat-  
crème** stellen wir aus zart-schmel-  
zendem Bio-Haselnussnougat mit  
höchstem Nuss-Anteil her.





# FRÜHSTÜCKSMENÜS

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Frühstück auch glutenfreie Bio-Brötchen von Schnitzer für nur 2,00 € Aufpreis pro Person.

Unsere Brötchen stammen aus der Bioland-Bäckerei Schedel, die mit handwerklichem Können und eigener Mühle beste Bio-Backwaren herstellt. Fairness, Qualität, soziale Verantwortung und Regionalität werden großgeschrieben. Doppelt lecker.

Die Agrargenossenschaft und Landfleischerei Kirchheilingen stellt eine wunderbar aromatische Thüringer Salami, namens Stracke, her. Die Tiere stammen aus eigener Aufzucht. Das Futter wird selbst angebaut und geerntet. Eine echt regionale Spezialität.

## Guten Morgen Frühstück

14,90 €



Baguette-Brötchen, Vitalbrötchen und Eisenacher Holzofenbrot, Butter, Honig oder selbstgemachte Marmelade, Thüringer Schinken, Dreierlei Käse vom Hof Rösebach, ein gekochtes Ei

## Rundum Zufrieden Frühstück

19,90 €



Für den großen Appetit!

- 0,12 l frisch gepresster Orangensaft
- Ein Café Crème, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee oder Tee
- Korb mit Brötchen und Eisenacher Holzofenbrot
- Butter
- Selbstgemachte Nougatcrème oder Selbstgemachte Marmelade
- Thüringer Schinken
- Thüringer Salami
- Dreierlei Käse vom Hof Rösebach
- Ein gekochtes Ei
- Naturjoghurt mit Früchten

## Rundum Zufrieden ... für Zwei

37,90 €



Das Rundum Zufrieden Frühstück mit

- Zweimal 0,12 l frisch gepresster Orangensaft
- Pro Person ein Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Tee
- Selbstgemachtem Kräuterfrischkäse
- Einem zusätzlichen Brötchen
- Zwei gekochten Eiern
- Zweimal Naturjoghurt mit Früchten

**DEN GANZEN TAG GENIESSEN:  
BEI UNS KÖNNEN SIE ZU JEDER  
TAGESZEIT FRÜHSTÜCKEN!**



# FRÜHSTÜCKSMENÜS



## Rathaus Frühstück

16,90 €

0,12 l frisch gepresster Orangensaft, Rührei von zwei Eiern, Baguette-Brötchen und Eisenacher Holzofenbrot, Butter, Käse vom Hof Rösebach, selbstgemachter Kräuterfrischkäse und Thüringer Schinken

Die **Käse vom Hof Rösebach** sind ein ziemlich perfektes Beispiel für das, worauf wir stehen: enorm lecker, aus wenigen Kilometern Entfernung stammend, bio und handwerklich hergestellt. Das Team um Frank und Mira hält die, ebenso vom Aussterben bedrohte wie hübsch anzusehende, Thüringer Waldziege. Das Futter wird selbst angebaut, die Landschaft gepflegt, die Milch in der eigenen Käserei verarbeitet. Herausragend liebenswert!



## Veganes Frühstück

17,50 €

0,12 l frisch gepresster Orangensaft, Brötchenkorb, Alsan-Margarine, selbstgemachte Nougat-crème, zwei Sorten veganer Brotaufstrich, pikanter Avocadofächer und ein Vanille-Soja-Joghurt mit Obst

# PETIT DÉJEUNER



## Holzofen Frühstück

8,90 €

Eine dicke Scheibe Eisenacher Holzofenbrot mit herrlicher Kruste, bestrichen mit selbstgemachtem Kräuterfrischkäse und belegt mit Tomatenstückchen und würzigem Schafsmilchfeta. Dazu etwas knackiger Salat der Saison

Das **Eisenacher Holzofenbrot** wird ganz ursprünglich von Bäcker Winkler in Eisenach gebacken. Sein bereits 1870 errichteter Ofen wird morgens um Zwei angeheizt und muss erst mal dreieinhalb Stunden brennen bevor die Brote und Brötchen hinein dürfen. Der Familienbetrieb setzt auf traditionelle Verarbeitung und ebensolche Zutaten. Alles zusammen ergibt einfach das beste Brot der Stadt.



## Avocadostulle

9,90 €

Angeröstetes Eisenacher Holzofenbrot mit selbstgemachtem Basilikumpesto, reichlich Avocado, Zitrone, Pfeffer und Tomatenwürfeln. Dazu etwas knackiger Salat der Saison



## Gekrönt von einem pochierten Ei

11,70 €



## Franzbrötchen & Kaffee

6,50 €

Ein saftiges Butter-Plundergebäck mit Zimt, begleitet von einem Milchkaffee, Latte Macchiato oder Tee



# THÜRINGER LANDEI?

Unsere **Bio-Eier** stammen vom **Bio-Bauernhof Holzliethe im hessischen Herleshausen-Unhausen**. Direkt an der ehemaligen innerdeutschen Grenze beheimatet, werden die Hühner des Herrn Tröll allmorgendlich von der, über Thüringen aufgehenden, Sonne geweckt.

## Drei Rühreier

Mit Brötchen, selbstgemachter Kräuterbutter und Salatgarnitur

8,90 €



## Tomatenrührei

Mit mildem Olivenöl, an Brötchen und Salatgarnitur

9,50 €



## Mediterranes Rührei

Mit Tomate, Paprika, Zwiebel und Schafsmilchfeta. Dazu ofenfrisches Fladenbrot, mildes Olivenöl & Salatgarnitur

11,50 €



## Rührei mit Thüringer Schinken

An Eisenacher Holzofenbrot mit selbstgemachter Kräuterbutter und Salatgarnitur

9,90 €



## Spiegeleier mit Thüringer Schinken

Auf gebuttertem Eisenacher Holzofenbrot, dazu ein Salatbouquet

9,90 €



## SALATE

### Marktfrischer Salat

Von Salaten der Saison mit Ofenfrischem Fladenbrot und:

- In Kräutern marinierten Schafskäsewürfeln
- Gebratenen Räuchertofu-Würfeln
- Gebratenem Hähnchenfilet und
- Olivenöl-Senf vinaigrette
- Joghurtdressing

18,50 €



### Tomaten-Brotsalat

Mit würzigen, ofenfrischen Fladenbrotwürfeln, Tomate, roter Zwiebel, Kalamata-Oliven, Rucola und einer Olivenöl-Senf vinaigrette

16,50 €



### Passt gut dazu:

- In Kräutern marinierte Schafskäsewürfel
- Gebratene Räuchertofu-Würfel

18,50 €



# SUPPEN



## Möhre-Ingwer-Suppe

8,90 €

Dazu ofenfrisches Pane  
mit veganem Brotaufstrich



## Rote-Linsen-Curry-Suppe

8,90 €

Ofenfrisches Pane mit selbstgemachtem  
Kräuterfrischkäseaufstrich



## Oder mit veganem Brotaufstrich

8,90 €



## Balinesische Süßkartoffelsuppe

8,90 €

Süßkartoffel und exotischen Gewürzen,  
dazu ofenfrisches Pane  
mit veganem Brotaufstrich



## Orientalische Kichererbsen-Suppe

8,90 €

Cremig von Kichererbse, Süßkartoffel und  
Kartoffel, Gewürzen des Morgenlandes  
und Mandel. Dazu ofenfrisches Pane mit  
selbstgemachtem Kräuterfrischkäseauf-  
strich und geröstete Sonnenblumenkerne



## Oder mit veganem Brotaufstrich

8,90 €

Unsere **Gewürze und getrockne-  
ten Kräuter** beziehen wir  
vorwiegend aus der **Kräutermühle  
im thüringischen Kölleda**.  
Dort werden Kräuter aus regionaler  
Landwirtschaft sowie aus Übersee  
verarbeitet. Das breite Sortiment  
und die umfassende Ausrichtung auf  
Bio-Produkte macht sie zu einem  
prädestinierten Partner für uns.  
Denn für die Kräutermühle steht  
ökologische Verantwortung im  
Einklang mit hoher Produkt-Qualität  
im Sinne von Aroma, Farbe, Reinheit  
und Haltbarkeit der Gewürze.

**Weitere, wechselnde Angebote  
finden Sie auf den Angebots-Tafeln.  
Natürlich können Sie auch nach  
tagesaktuellen Suppen fragen  
- wir beraten Sie gern!**





# VEGETARISCHE HAUSSPEZIALITÄTEN

## **Vietnamesische Sommerrollen mit Avocado**

8,30 €



Drei kalte Rollen, frisch gefüllt mit knackigem Salat, Mungobohnensprossen, frischen Kräutern, Glasnudeln und Avocadostreifen. Dazu traditionell scharfer Nước-Chấm-Dip

## **Ofenfrisches Fladenbrot mit Schafskäse**

18,50 €



Gefüllt mit in Kräutern mariniertem Schafsfeta, selbstgemachtem Kräuterfrischkäse, Kalamata-Oliven, roter Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika, Salat und Peperoni

## **Ofenfrisches Fladenbrot mit Tofu**

18,50 €



Mit gebratenen Räuchertofu-Würfeln und selbstgemachter Zitronenmayonnaise, roter Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika, Salat und Peperoni gefüllt

## **Pane Rustico**

13,90 €



Eine dicke Scheibe Eisenacher Holzofenbrot, belegt mit Grillgemüse und mit, in Kräutern mariniertem, Schafskäse gratiniert. Dazu servieren wir ein Salatbouquet

## **Marokkanische Gemüsepfanne**

17,50 €



Von Gemüse der Saison, mit Kichererbsen, Roten Linsen, Datteln und einer orientalischen Gewürzmarinade. Dazu ofenfrisches Fladenbrot

## **Banh Mi Like Chicken**

13,90 €



vietnamesisch gefülltes Steinofenbaguette mit veganen Hähnchenstreifen, würziger Mayo, gerösteten Erdnüssen, erfrischenden Salaten und frischem Koriander

## **Grillgemüsevariation mit Kartoffelecken**

19,90 €



Gegrillte Gemüse der Saison wie Zucchini, Paprika, Tomate, Möhre, Brokkoli, Fenchel und rote Zwiebel auf frischem Rucola, dazu selbstgemachte Kartoffelecken und Zitronenmayonnaise

Die Kartoffeln sowie einige saisonale Gemüse und Salate kaufen wir am liebsten bei den beiden Generationen der Familie Tröll im nahegelegenen Herleshausen-Unhausen. Die Kartoffeln der deutschen Sorte Jelly und die gelben Dattel-Tomaten sind hinreißend.

# DEFTIGE HAUSPEZIALITÄTEN



## Vietnamesische Sommerrollen mit Hähnchen

8,90 €

Drei kalte Rollen, frisch gefüllt mit knackigem Salat, Mungobohnensprossen, frischen Kräutern, Glasnudeln und gebratenem Hähnchenfilet. Dazu traditionell scharfer Nước-Chăm-Dip

Unser **Hähnchenfilet** beziehen wir direkt vom Familienbetrieb **Geflügelhof Heyringhoff** aus Lohfelden in Nordhessen. Wir setzen auf diesen regionalen Betrieb der nur gutes Futter von kontrollierten deutschen Erzeugern verwendet.



## Ofenfrisches Fladenbrot mit Hähnchen

18,50 €

Mit würzig gebratenem Hähnchenfilet, selbstgemachtem Kräuterfrischkäse, roter Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika und Salat



## Banh Mi Der Grieche

13,90 €

Vietnamesisch gefülltes Steinofenbaguette mit Hähnchen aus der Region, würziger Mayo, gerösteten Erdnüssen, erfrischenden Salaten und frischem Koriander



## Crêpe Der Libanese

14,90 €

Gerollt und gefüllt mit gebratenem Hähnchenfilet, Hummus, Linsen, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen und Rucola. Dazu Salat der Saison



## Marokkanische Hähnchenpfanne

21,90 €

Von Gemüse der Saison, gebratenem Hähnchenfilet, mit Kichererbsen, roten Linsen, Datteln und einer orientalischen Gewürzmarinade. Dazu ofenfrisches Fladenbrot



## Medaillons mit Kräuterkruste

23,90 €

Vom Thüringer-Landschwein-Filet, an selbstgemachten Kartoffelecken, gegrilltem Gemüse mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette, Kräuter-Sour-Cream und Salaten der Saison

Das **Filet** vom Thüringer Landschwein stammt von der **Landfleischerei aus Kirchheilingen**, einem Dorf nord-östlich von Eisenach. Das Qualitätsfleisch stammt aus eigener Aufzucht und fast das gesamte Futter für die Tiere wird im direkten Umkreis selbstständig angebaut.



## Forellenfilet mit Beluga-Haube

23,90 €

Vom Sättelstädter Forellenhof, an gegrilltem Gemüse mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette, Kartoffelpüree und Salaten der Saison



## Lammtajine

23,90 €

Nordafrikanischer Schmortopf vom Thüringer Lamm mit Kichererbsen, grünen Bohnen, Kartoffeln, Mandeln, Datteln und Aprikosen

Der kleine Familienbetrieb von **Herrn Peschke und Frau Foth** liegt nur wenige Kilometer von Eisenacher entfernt, am Nationalpark Hainich. Biolandzertifiziert werden hier **Nolana-Schafe** artgerecht auf fünfzig Hektar Grünland und im Offenstall aufgezogen und gehalten.

# L'EAU DE VIE

## BIERE

**Neumarkter Lammsbräu** braut ein herrliches Bier. Geschmacklich sind sämtliche Sorten herausragend. Die Grundprodukte werden kontrolliert in der Region Oberpfalz angebaut, die Bauern fair bezahlt, die Umwelt aktiv geschützt und mittelständisch nachhaltig gedacht. Da ist echt viel drin, in der Flasche.

### Neumarkter Lammsbräu

Edelpils	0,33 l	3,60 €
Edelpils alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Radler	0,50 l	4,90 €
Hefeweizen	0,50 l	4,90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,90 €



Traditionell und von Hand hergestellt wird diese flüssige **Praline aus Thüringen mit Eierlikörgeschmack** wie früher: rund, satt und mit angenehmer Vanillenote. Da können wir auch nur schlecht nein sagen.

### Oma Friedels Eierlikör

2 cl 2,60 €



### Tannhäuser Erste Mahd

2 cl 3,30 €



Ein Heuschnaps nach alpiner Tradition. Die Basis der Ersten Mahd, das Kräuterheu, wird auf Wiesen um Oberhof angebaut. Ein starker Likör, der nach Thüringer Spätsommer riecht und schmeckt.

### Tannhäuser Himbeere

2 cl 3,30 €



Für diesen Likör aus Sättelstädt werden vier Sorten Himbeeren geerntet und entsaftet. Angesetzt mit Himbeergeist entfaltet die Beere ihr intensives Aroma.

**Sie möchten unseren Thüringer Eierlikör oder Tannhäuser-Genüsse mitnehmen?**

Viele Sorten gibt es in unserer

**ZUCKER & ZIMT**

Eis- & Schokoladenmanufaktur

## FRUCHTWEINE & FRIZZANTE

**Reinsdorfer Fruchtweine** von Herrn Helmboldt aus Nordthüringen sind eine echte Besonderheit, sie sind trocken ausgebaut. Glücklicherweise hat diese Spezialität nichts mit den verbreiteten Kopfschmerz-Dessertweinen zu tun. Dafür danken wir inständig: Herrn Helmboldts Frau, die es nicht so süß mag. Reinsdorfer Fruchtweine sind ein schönes Beispiel dafür, wie man mit Leidenschaft und Können aus Berufung einen Beruf macht.

### Cranberry-Wein

0,20 l 6,50 €



Halbtrockener Fruchtwein mit rubinroter Farbe, kräftig-säuerlichem Anstrich und feiner Beerennote. Die Bitterstoffe der Cranberry machen diesen gekühlten Wein zu einem idealen Aperitif und leichten Terrassengetränk

### Rotkäppchen Traditionssekt

1 Glas 3,80 €



- Trocken
- Halbtrocken
- Mild

### Luisa Frizzante Rosé

1 Glas 4,50 €



Ein genial erfrischender Rosé Frizzante mit einem Hauch Restsüße. Enorm fruchtbetont ist er ein echter Gaumenschmeichler

# OFFENE WEINE

## WEINGUT HERZER, NAUMBURG, SAALE-UNSTRUT



### Weißer Burgunder Kabinett

0,20 l 9,50 €

Trockener Weißwein, kräftig und doch sehr elegant mit einer leichten Pfirsichnote im ausschweifenden Früchtespiel - Ein Genuss!



### Müller Thurgau

0,20 l 8,90 €

Trockener Weißwein, fruchtig-kräftig für laue Sommertage und leichte Küche mit Noten von Apfel, Mango und Muskat mit angenehmer Mineralität



### André Rosé QbA

0,20 l 9,50 €

Halbtrockener Rosé mit sommerlich-fruchtigem Duft nach reifen Erdbeeren und Himbeeren, gern auch zu mediterranen, vegetarischen Speisen



### Weinschorle

0,20 l 6,50 €

Mit einem Wein Ihrer Wahl

## INTERNATIONALE BIO-WEINE



### Grauer Burgunder QbA

0,20 l 9,50 €

#### Weingut Knobloch, Rheinhessen

Trockener Weißwein, leicht und harmonisch mit Ausdrucksstärke und feiner Säure



### Petit Albet Negre

0,20 l 9,50 €

#### Albet i Noya, Penedès

Trockener Rotwein aus Tempranillo und Garnacha, noch jung und fruchtig, dabei sehr weich und rund. Zu mediterranen Speisen oder zum genüsslich Wegtrinken

Das **Weingut Herzer** stellt Weine in Sichtweite zur Nordostgrenze Thüringens her. Eine Reihe von Gold-medailen bei Landes- und Bundesweinprämierungen dokumentieren die Spitzenstellung des Weingutes. Der Gault Millau empfiehlt das Weingut Herzer als »kleine Entdeckung«.

Das **Brüderpaar Albet i Noya** zeigt sein Können in der Vinifizierung seit mehr als 30 Jahren. Das Familienunternehmen gehört heute auch Dank sehr guter Kritiken zu den international erfolgreichsten spanischen Weingütern.

**Zu jedem ersten Glas Wein servieren wir Ihnen ein kleines Amuse-Gueule.**

Sie möchten mehr Amuse-Gueules? Servieren wir Ihnen gern für nur 1,50 €.



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Am südlichen Hang des namensgebenden Mittelgebirges stellt **Thüringer Waldquell Mineralwasser** aus der Region her. Man investiert kräftig in Umweltschutz, pflanzt Bäume am Rennsteig und setzt konsequent auf Mehrwegflaschen. Und stellt einfach die beste Cola der Gegend her.

**Kolle steht für Kollektiv.** Das junge Dresdener Projekt stellt diesen milden, erfrischenden Mate aus besten Rohstoffen nur für die Region her. Die nachhaltigen Zutaten können über die Homepage völlig transparent verfolgt werden.

**Lipz Schorle** ist eine fruchtig-herbe Bio-Schorle aus Leipzig. Die schönen Flaschen mit dem leckeren Inhalt gibt es ausschließlich in Mitteldeutschland. Der Rhabarber für die Schorle stammt aus Sachsen, die Johannisbeeren vom Klostergut Mönchpiffel in Thüringen. Lipz wird nur mit Traubensüße veredelt.

**Apfelsaft der Save Nature Group** ist echte Handarbeit aus Thüringen: gesammelt von Streuobstwiesen der Region, handgepresst (!) mit einer traditionellen Holz-Saftpresse und schonend pasteurisiert. Die Erträge werden gemeinnützig für regionale Renaturierung, Aufforstung und Projekte mit Schülern verwendet.

## Thüringer Waldquell Mineralwasser

Classic oder Still

0,25 l | 2,90 €



## Große Flasche Thüringer Waldquell Mineralwasser

Classic oder Still

0,75 l | 6,50 €



## Kolle-Mate Aktivbrause

0,33 l | 4,20 €



## Lipz Schorle

- Rhabarber
- Schwarze Johannisbeere

0,33 l | 4,20 €



## Now Limonade Sunny Orange

Der fruchtige Geschmack reifer Orangen mit einem Schuss Zitrone. Das ist Sonne in der Flasche

0,33 l | 4,20 €



## Voelkel Eistee Pfirsich & Zitrone

Fairer Eistee auf Basis von Schwarzem Tee mit Pfirsichmark und Rohrzucker. Erfrischend und schön vollmundig

0,33 l | 4,20 €



## Vita Cola

Das Kult-Getränk mit dem Citrus-Kick. Die beliebteste Cola in Thüringen!

0,33 l | 3,80 €



## Fahner Apfeldirektsaft

Klar

0,20 l | 3,30 €



## Save Nature Group Apfelsaft

Naturtrüb

0,20 l | 3,50 €



## Apfelsaftschorle

Klar mit Fahner Direktsaft oder Naturtrüb mit Save Nature Apfelsaft

0,20 l | 3,20 €

0,40 l | 4,60 €



## Holunderblütenschorle

0,20 l | 2,90 €

0,40 l | 4,60 €



# FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

## Orangensaft

## Orange-Banane-Himbeere

## Muntermacher

Orangensaft, Banane, Limettensaft, Gerstengras und Agavendicksaft

0,20 l | 4,90 €

0,20 l | 5,20 €

0,20 l | 5,70 €



# BIO ZERTIFIZIERUNG

## Zertifiziert durch die GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz DE-ÖKO-039

Die folgenden Zutaten im ZUCKER & ZIMT stammen nicht aus zertifiziert biologischem Anbau oder ebensolcher Produktion. Sie sind in Speisen enthalten, die in dieser Karte unter Anderem mit Piktogramm Biologisch gekennzeichnet sind, da diese ansonsten, mit den folgenden Ausnahmen, ausschließlich Bio-Zutaten enthalten:

- Chaipur Chai Latte Gewürze
- Eisenacher Holzofenbrot
- Erdnüsse
- Fisch
- Fischsauce
- Fladenbrot
- Five Spices
- Frische Beeren
- Frische Kräuter
- Hähnchenfilet
- Kiwi
- Kondensmilch
- Melone
- Mungobohnensprossen
- Physalis
- Reispapier
- Reissessig
- Routin-Sirup
- Sambal Oelek
- Selbstgemachtes Basilikumpesto
- Selbstgemachtes Kirschconfit
- Selbstgemachtes Salzkaramell
- Sonnenblumenöl (zum Braten)
- Steinofenbaguette
- Szechuan-Pfeffer
- Thüringer Apfelsaft
- Thüringer Landschweinfilet
- Thüringer Salami
- Weintrauben

Sofern ein Gericht **Bio-Produkte** enthält, wird dies durch das Piktogramm Bio direkt am Gericht gekennzeichnet. Im Falle von Lieferschwierigkeiten unserer Partner informieren wir Sie auf der Tafel am Eingang über kurzfristige Änderungen.



DE-ÖKO-039

# GOURMET-FRÜHSTÜCK GUTSCHEIN

## **Verschenken Sie echten Genuss!**

Das Geschenk für den perfekten Start in den Tag.

Im **ZUCKER & ZIMT** Café-Restaurant in Eisenach:  
Ein Gutschein zum Gourmetfrühstück für Zwei.  
Da bleiben garantiert keine Wünsche offen.

Ein ganz besonderes Geschenk für  
ganz besondere Menschen zum Preis von

## **65,00 € FÜR 2 PERSONEN**

Der Wert des Gourmetfrühstück-Gutscheines kann,  
auch in Teilbeträgen, ebenso für alle anderen Genüsse  
aus dem Sortiment eingesetzt werden.

**Besuchen Sie für Gutscheine  
und handgemachte Genüsse  
unseren Online-Shop!  
[www.zucker-und-zimt.de](http://www.zucker-und-zimt.de)**



## WAS ERWARTET DIE GLÜCKLICHEN?

Bei Kerzenschein erwartet Sie zur **Begrüßung** ein Glas Sekt der Rotkäppchen-Sektkellerei in Freyburg/Unstrut oder ein Glas Bio-Frizzante in Begleitung eines feinen Amuse-Gueule aus unserer Küche. Wir reichen Ihnen dazu eine kleine Karaffe frisch gepressten Bio-Orangensaft.

Als **Hauptgang** servieren wir Ihnen ausgesuchte Canapés - belegt mit frischen Spezialitäten der Region welche, soweit möglich, aus biologischer Erzeugung stammen. Wir reichen Ihnen Canapés mit Sättelstädter Rauchforelle, zartem Bio-Lachsschinken, kräftiger Thüringer Salami vom Metzger, hausgemachtem Bio-Frischkäse sowie hausgemachtem Basilikum-Pesto, Bio-Ei aus Herleshausen, Bio-Käse mit Feigensenf sowie Medaillons aus dem Lendchen vom Thüringer Landschwein. Darüber hinaus servieren wir Ihnen gern je ein zweites Getränk, welches Sie frei aus unserer Karte wählen können.

Als **Dessert** reichen wir Ihnen anschließend ein warmes Schokoladen-Fondue von feinsten Bio-Kuvertüre aus unserer Schokoladen-Manufaktur mit frischen Früchten der Saison.

Das Gourmetfrühstück kann zu jeder Tageszeit genossen werden, nicht nur am Morgen. Wunderbar passt das Gourmetfrühstück auch als Brunch oder zum opulenten Mittags-Genuss.

Wie wäre es mit einem **Bio-Altomayo-Cappuccino** oder einem würzigen Ingwertee?

Sie finden garantiert ihren **ganz persönlichen Genussmoment**.







BESUCHEN SIE FÜR GUTSCHEINE UND HANDGEMACHTE  
GENÜSSE AUCH UNSEREN ONLINE-SHOP!

## ZUCKER & ZIMT

Du findest uns auch hier:

**[www.zucker-und-zimt.de](http://www.zucker-und-zimt.de)**  
**[fb.com/zuckerzimteisenach](https://fb.com/zuckerzimteisenach)**

Regionalwaren BFM KG  
Markt 2  
99817 Eisenach