

ESCHENHEIMER  
CAFÉ TURM BAR



# kaminzimmer

im eschenheimer Turm



# kaminzimmer

## starters

<b>Rinderkraftbrühe</b> Mit Fleisch und Gemüseeinlage	4,10
<b>Hummercremesuppe</b> Mit Sahne, Weinbrand und Hummerbutter verfeinert	4,50
<b>Consommé von Steinpilzen</b>	4,90
<b>Gemischter Blattsalat</b> Bunt gemischt mit unserem leckeren Hausdressing	5,50
<b>Oliven</b> Grüne und Schwarz Oliven in Knoblauch und Kräutern eingelegt, dazu frische Butterciabatta	3,90
<b>Feta</b> Herzhafter Feta aus reiner Schafsmilch serviert mit einer Schale Olivenöl, dazu frische Butterciabatta	3,90

# kaminzimmer

## hauptspeise vom lavastein

### EIN KULINARISCHES ERLEBNIS DER BESONDEREN ART

Die wiederentdeckte, uralte Art für 100%ig gesundes Essen, frei von pflanzlichen Fetten in eigenem Saft gebraten. Grillen Sie selbst auf dem heißen Lavastein, so wie Sie es sich wünschen.

<b>Argentinisches Rumpsteak (230g)</b>	<b>17,90</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet (200g)</b>	<b>19,90</b>
<b>Hähnchenbrustfilet (160g)</b>	<b>9,90</b>
<b>Riesengarnelen (8 Stück)</b>	<b>12,90</b>
<b>„Mix Grill“ (350g)</b> Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet & Riesengarnelen	<b>18,90</b>

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine ofenfrische Backkartoffel mit Sauerrahm sowie 2 leckere Saucen (Knoblauch- und Barbecuesauce). **Bestellen Sie doch auch eine Gemüsebeilage dazu.**

<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50</b>
<b>Blattspinat „Brasserie“</b>	<b>3,90</b>

# kaminzimmer

## desserts

**Geeistes Kaiserschmarrn-Parfait**

**5,90**

Dessert aus feinsten Parfaitmasse mit Rum, Rumrosinen, Mandeln und Vanille auf Pflaumen, Zimt und Nelken

**Crêpe in Orangen-Caramelsauce**

**4,50**

Caramelsauce mit Orange und Bourbon Vanille und Sahnehaube

**Warmer Schokoladenkuchen**

**4,50**

Mit Vanilleeis und Sahne

# kaminzimmer

## getränke

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Cola Light	Fl. 0,20 l	2,60
Sprite / Fanta	Fl. 0,20 l	2,60
Red Bull	0,25 l	3,90
Selters Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50
Selters Naturel	Fl. 0,25 l	2,50
Selters La Culinaria	Fl. 0,75 l	6,50
Apfelsaft/Orangensaft	Fl. 0,20 l	2,60
Apfelsaftschorle	Fl. 0,20 l	2,60

### BIER

Schöfferhofer Hefeweizen	Fl. 0,50 l	4,20
Henninger Kaiserpils	Fl. 0,33 l	3,30

### CHAMPAGNER, CREMANT UND PROSECCO

Canella Prosecco Spumante	0,10 l	2,90
	0,20 l	5,30
	Fl. 0,75 l	18,00
Cremant, Bouvet – Ladubay, Samur, Saphir brut	0,10 l	3,90
	Fl. 0,75 l	24,90
Champagner, Duval-Leroy Brut	Fl. 0,75 l	54,00

# kaminzimmer

## spirituosen

### APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	4,40
Campari Orange/Soda		7,50
Cremant Aperol		7,50

### DIGESTIFS

Ramazotti	4 cl	4,40
Grappa di Bianco	4 cl	4,00
Bombay Tonic Bombay Sapphire Gin & Tonic Water		8,00
Cuba Libre Havanna Club 3J.,Cola & Lime		8,00
Absolut Vodka – Lemon / Tonic / Red Bull		8,00

### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	6,50
----------------------	------	------

# kaminzimmer

## weinkarte

### WEISSWEINE

<b>Weingut Winter, Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen</b>	0,2 l 0,75 l	6,10 21,00
Ein zupackender Grauburgunder mit saftiger und komplexer Struktur. Duft nach gelben Früchten und dezent rauchigen Aromen. Unglaublich cremig und sanfter Burgunder.		
<b>Lugana, Ca d´Rocchi, Lombardei, Italien</b>	0,2 l 0,75 l	6,70 23,00
Feiner, frischer und besonders fruchtiger Duft. Nuancen von Apfel und Pfirsich. Weich und frisch mit fruchtiger Note. 90 % Trebbiano und 10 % Malvasia.		
<b>Schloss Vollrads, Riesling Kabinett trocken, Rheingau</b>	0,2 l 0,75 l	6,90 24,00
Dieser Wein ist vollmundig, facettenreich und rassig-elegant. Er weist ein wunderbares Spiel zwischen den Fruchtaromen und der Süße einerseits und der rassigen Säure andererseits auf. Ein Rheingau-Riesling in allerfeinster Manier vom traditionsreichen Schloss-Weingut.		
<b>Schlossgut Diel, Grauburgunder QbA trocken, Nahe</b>	0,2 l 0,75 l	8,40 29,00
Der Grauburgunder hat in der Nase einen eleganten Duft nach reifen, gelben Früchten. Am Gaumen mit fein ausbalancierter Frucht und würzigen Akzenten.		

# kaminzimmer

## weinkarte

### ROTWEINE

<b>Weingut Winter, Rheinhessen</b>	0,2 l	5,40
Fruchtig, elegante Rotweincuvée aus Frühburgunder, Portugieser und Dornfelder. Tiefrot mit violetten Reflexen, im Duft betörende Beerenaromen nach reifen Waldhimbeeren. Samtiger und weicher Wein mit langanhaltendem Finale.	0,75 l	18,50
<b>Terre di Montelusa Reserva Casa Vinicola Calatrasi</b>	0,2 l	5,90
Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack sind die inneren Werte dieser Riserva aus der sonnenverwöhnten apulischen DOC-Region Brindisi. Eine samtig-weiche Holznote und rundet ihren besonderen Charakter harmonisch ab.	0,75 l	19,50
<b>Rioja Crianza, Bodegas Vallobera, 7 Castillos, Rioja</b>	0,2 l	8,50
Dieser Crianza überzeugt durch ein sehr interessantes Aromenspiel mit Nuancen von Pimpinelle, Kerbel und Zeder, also leicht kräuterig mit feinem Holz. Feste Struktur wird mir samtigem Tannin vereint.	0,75 l	28,00
<b>Weingut Reichrat von Buhl, Spätburgunder QbA trocken</b>	0,2 l	9,30
Rauchig-röstiger Duft nach reifen roten Beeren mit tabakigen Noten. Geradlinige, saftige rote Frucht, deutliches, etwas rauchiges Holz, feine Tannine, erdige Noten im Hintergrund.	0,75 l	31,00