02/2024

ENTSPANNUNG & GENUSS
ESSEN & TRINKEN
SEHEN & GESEHEN WERDEN

cafe-bistro-allianzhaus.de

HERZLICH WILLKOMMEN

Einen leckeren Espresso? Einen Eisbecher oder doch lieber ein Stück von unserem selbstgebackenen Kuchen oder der Torte? Vielleicht auch alles zusammen? Der Genuss-Nachmittag ist gesichert!

Kleine erlesene Gerichte, Vorspeisen, Hauptgänge und etwas Süßes. Schlemmen und genießen Sie bei einem Glas Weiß- oder Rotwein. Vielleicht darf es auch ein Degistiv sein?

HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN

Probieren Sie unsere hausgemachten Torten und Kuchen. Die tagaktuellen Spezialitäten aus unserer Konditorei finden Sie in unserer Kuchenvitrine. Lassen Sie sich dort direkt beraten und treffen Sie Ihre Auswahl. Bitte bestellen Sie dann am Tisch.

Sahnetorte	Stück	**4,50**
Cremetorte	Stück	**4,50**
Quarktorte	Stück	**4,00**
Obsttorte	Stück	**4,00**
Blechkuchen	Stück	**3,50**

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe bei unserem Personal.

02/2024

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema [11]	Tasse	**2,80**
Kaffee Crema [11]	Pott	**3,80**
Kaffee [11]	Kännchen	**4,10**
Cappuccino [g, 11]		**3,95**
Latte Macchiato [g, 11]		**3,95**
Milchkaffee [g, 11]		**3,40**
Espresso [11]		**2,50**
Espresso doppio [11]		**3,90**

HEISSE SCHOKOLADE, KAKAO UND MILCH

Edelbitter 70% Kakaoanteil [g] kräftiger feinherber Geschmack, garniert mit Sahne	**5,00**
Vollmilchschokolade ohne Sahne [g]	**4,80**
Weiße Schokolade ohne Sahne [g]	**4,80**
Kakao, lösliche Kakaomischung mit Milch [g]	**2,50**
Heiße Milch [g]	**2,00**

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

TEE

Verschiedene BIO Tee Sorten im Pyramidenbeutel – bietet dem Tee viel Platz, um im Wasser zu schwimmen und das Aroma voll zu entfalten.

Schwarzer Tee	**2,95**
Chai Schwarzer Tee	**2,95**
Grüner Tee	**2,95**
Früchtetee	**2,95**
Rotbuschtee	**2,95**
Kräutertee	**2,95**
Pfefferminztee	**2,95**

EISBECHER

Allianzhauseisbecher [g] 3 Kugeln Eis mit frischen Früchten und Sahne	**8,70**
Schokoladeneisbecher [a, g, f] Vanille- und Schokoeis mit Schokoladensoße, Kakaostreuseln und Sahne	**7,70**
Alter Schwede [c, g, 3] 2 Kugeln cremiges Vanilleeis auf Apfelmus mit Eierlikör und Sahne	**8,70**
Eis mit heißen Himbeeren [g] 2 Kugeln cremiges Vanilleeis und Sahne, dazu heiße Himbeeren	**8,70**
Kirschblüte [g, h] Amarena- und Vanilleeis mit Kirschengrütze und Sahne	**8,20**
Nußknacker [g, e] 2 Kugeln Nuß- und 1 Kugel Vanilleeis auf verschiedenen Früchten mit Sahne und Nußsplittern	**8,90**
Süßes Duett [g, Allergene je nach Eissorte] 2 Kugeln cremiges Eis nach Wahl mit Sahne, Soße und Schokoraspeln	**6,50**
Kindereisbecher [g, Allergene je nach Eissorte] 2 Kugeln Eis mit Sahne, Schokosoße und Streuseln	**6,50**

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

WASSER UND SÄFTE

Mineralwasser Thüringer Waldquell still	0,25 l	**2,50**
Mineralwasser Thüringer Waldquell medium	0,25 l	**2,50**
Mineralwasser Thüringer Waldquell classic	0,25 l	**2,50**
Mineralwasser Thüringer Waldquell medium	0,75 l	**6,90**
Ginger Ale Thüringer Waldquell [2]	0,25 l	**2,70**
Tonic Thüringer Waldquell [4, 6, 10]	0,25 l	**2,70**
Apfelschorle Thüringer Waldquell	0,25 l	**2,50**
Vita Cola [2, 11]	0,25 l	**2,70**
Bionade	0,33 l	**3,20**
Fahner Apfelsaft	0,20 l	**2,80**
Fahner Orangensaft	0,20 l	**2,80**
Fahner Sauerkirchsaft	0,20 l	**2,80**
Fahner Bananensaft	0,20 l	**2,80**
Kirsch-Bananensaft	0,40 l	**5,50**
Sanfter Engel [g] Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis		**7,00**

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

BIERE

Watzdorfer Hell [a] Das Vollbier ist Malz-betont und leicht gehopft, mild-süffig und hell-goldgelb glänzend.	0,33 l	**3,00**
Watzdorfer Burg Pils [a] Die goldgelbe und glanzfeine Farbe und der hopfenwürzige Geschmack runden das Pils ab.	0,33 l	**3,00**
Watzdorfer Schwarzbier [a] Eingebraut mit Malz Münchner Art, Karamell Malz und Gerstenröstmalz entsteht so ein hervorragendes Schwarzbier.	0,33 l	**3,00**
Paulaner Hefeweizen [a]	0,50 l	**4,50**
Radler	0,50 l	**4,00**
Biermischgetränk nach Angebot	0,33 l	**3,00**
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	**3,00**

SUPPEN

Tomatensuppe Rustikal, vegan [i] mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern zubereitet	**6,50**
Ungarische Gulaschsuppe kleine Portion 200 ml pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln	**7,00**
Ungarische Gulaschsuppe große Portion 400 ml pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln	**12,00**

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Bagel Tomate & Mozzarella [a, g, k] — **6,50**
mit frischem Rucola belegt

Salat mit Hähnchenbrust [a, k] — **11,00**
Salatarrangement mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Hausgebackener Zwiebelkuchen [a, c, g] — **7,20**
serviert an einem Salatarrangement
mit leckerem Kräuterdip

Knackiger Kräutersalat mit Grana Padano [a, c, g, j] — **9,50**
und allerlei Zutaten der Saison mit Honig-Senf-Dressing
mariniert, dazu reichen wir knuspriges Baguette

Tranchen vom Räucherlachs [a, c, d, g, l, 3] — **14,00**
an Kartoffel-Käse-Rösti und Salatbouquet
mit Sahnemeerrettich

Kleine Käseauswahl mit Trauben [a, c, g] — **11,00**
dazu reichen wir Butter und Brot

Baguettekörbchen mit dreierlei „Dip“ [a, c, g, 3] — **6,50**
Knusprige Baguettescheiben mit Kräuterquark,
Griebenschmalz und Kräuterbutter

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

HAUPTSPEISEN

Auberginencurry mit Kichererbsen, vegan [f, j] **13,50**
mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,
orientalisch abgeschmeckt

Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto [a, c, e, g, f, k] **13,40**
zubereitet mit Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfeln
an Kirschtomatengemüse

Champignon-Lasagne [a, c, g, 2] **14,80**
mit Spinat und Ziegenfrischkäse und cremiger Béchamelsauce,
serviert an Blattsalat

Wir bitten um freundliche Beachtung:
Warme Küche Dienstag bis Samstag bis 20.00 Uhr
Samstag Hauptspeisen erst ab 17.30 Uhr

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

ROTWEINE

Weingut Kopp, Spätburgunder trocken, *Deutschland, Baden* Ein fleischiger, würziger Wein mit einer sehr gut eingebundenen Süße, in der Nase reife Schwarzkirschen, dunkle Schokolade, am Gaumen anschmiegsam und weich.	0,25 l 0,75 l	**6,50** **18,00**
Ramon Bilbao, Montellano trocken, *Spanien, Rioja* Ein vollmundiger Tempranillo aus einem der berühmtesten Anbaugebieten der Welt mit Anklängen von Schwarzkirsche und Bourbon-Vanille, kraftvoll und doch hochelegant.	0,25 l 0,75 l	**6,50** **18,00**
Poderi Angelillo, Primitivo Arsione halbtrocken, *Italien, Apulien* Reifer, kraftvoller Stil mit Noten von Zwetschgen, Schokotrüffel und etwas Tabak, rauchig, balsamisch, großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis!	0,25 l 0,75 l	**8,50** **24,00**
Alexander Heinrich, Lemberger trocken, *Deutschland, Württemberg* Malerischer, sinnlicher Lemberger mit duftigen Sauerkirsch-Röstaromen, ein Hauch Mandel und reife Zwetschgen, am Gaumen verspielt, leicht erdig mit feinen Tanninen.	0,75 l	**24,00**
Muratie Wine Estate, Melcks Red trocken, *Südafrika, Stellenbosch* Dunkelvioletter Rotwein mit kirschigem Charakter, am Gaumen reife Pflaumen, Gewürze und etwas Zimt, reife, milde Säure kombiniert mit weichen Tanninen, ein wahrer Gaumenschmeichler!	0,75 l	**24,00**

WEISSWEINE

Weingut Winter, Riesling „Hillview“ trocken, *Deutschland, Pfalz* Exzellenter Spitzenriesling mit einem ausgezeichnetem Süße-Säure-Spiel, üppige Pfirsichnoten, reife Quitten und etwas Aprikose harmonieren perfekt.	0,25 l 0,75 l	**6,50** **18,00**
Cecilia Beretta, Pinot Grigio, trocken Italien, *Venetien* Herrlich unkompliziert und ein „must drink“. Angenehme Frische, Noten von Apfel und saftiger Aprikose.	0,25 l 0,75 l	**7,70** **22,00**
Fortant de France, Sauvignon Blanc halbtrocken, *Frankreich, Pays´Doc* Leuchtend gelb schimmernder Sauvignon mit üppigen Noten von reifen Passionsfrüchten, Maracuja und etwas Pfirsich, erfrischend, zartschmelzend, ein wahrer Gaumenschmeichler!	0,25 l 0,75 l	**6,50** **18,00**
Winzervereinigung Freyburg, Müller-Thurgau trocken, *Deutschland, Saale-Unstrut* Der Klassiker aus Saale-Unstrut zeigt sich hier mit einer dezenten Muskatnote, Aromen von Apfel, Pfirsich und Walnüssen.	0,25 l 0,75 l	**6,70** **19,00**
Villabella, Lugana trocken, *Italien, Venetien* Strohgelber Norditaliener mit einer reichhaltigen Nase von gelben Früchten, Birnenkompott, reifen Quitten und Mandeln, am Gaumen rassig, mineralisch und schmelzig.	0,75 l	**24,00**

ROSÈ UND PRICKELNDES

Weingut Pfaffl, Ganz zart Rosé trocken, *Österreich, Weinviertel* Zartes Hellrosa, in der Nase feine Anklänge von Sauerkirschen und Johannisbeeren, im Geschmack angenehm trocken, ausgestattet mit einem saftigen Trinkfluss.	0,25 l 0,75 l	**6,50** **19,00**
Zardetto, Private Cuvée Spumante *Italien, Venetien* Fein moussierender Spumante mit einem reichen Bukett von weißen Blüten, reifen Limetten und einem Hauch Marzipan.	0,10 l 0,75 l	**3,80** **22,00**
Wein- & Sektgut Barth, Pinot Rosé, Brut *Deutschland, Rheingau* Feine Aromen von reifen Blutorangen, kombiniert mit zarten Beerennoten und etwas Orangenzeste.	0,75 l	**28,00**

PRISECCO

Prisecco – Rotfruchtig	0,20 l	**7,50**
WiesenObst | Johannisbeere | Sauerkirche	0,75 l	**24,00**

Deutschland, Schwaben
Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure.

Prisecco – Apfelsinfonie	0,20 l	**7,50**
Sämling | Rhabarber | Roter Senf	0,75 l	**24,00**

Deutschland, Schwaben
Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.

Prisecco – Rose	0,20 l	**7,50**
Boskoop Apfel | Rose| Himbeere	0,75 l	**24,00**

Deutschland, Schwaben
Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

APERETIV UND DEGISTIV

Aperol Spritz	0,20 l	**7,50**
Limoncello Spritz	0,20 l	**7,50**
Roner Privat Williams Birne **Obstler 43 %** fruchtig, rein Aromen Vollreifer Birnen mit einem leichten, bitterlichen Hauch, welcher an die Kerne erinnert.	2 cl	**5,80**
Roner Privat Caldiff **Apfelbrand aus dem Holzfass** würzig, rund, vollmundig Aromen von Apfel, Vanille, trockene Früchte und leicht nach den Tanninen des Holzes.	2 cl	**5,80**
Mistral Provence Rosé Gin 40 % leicht würzig, pikant mit Eukalyptus im Abgang Aromen von Thymian, Basilikum, Fenchel, Grapefruit, Eukalyptus und Minze verleihen dem Gin seine einzigartigen Noten und vermitteln das Lebensgefühl der Provence.	2 cl	**5,20**
Glen Moray 12 Jahre 40 % süß, fruchtig und floral Aromen von Toffee, Ingwermarmelade und Brombeeren.	2 cl	**5,20**

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse

b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

h Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)

i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

l Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l

m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

01 mit Konservierungsstoff

02 mit Farbstoff

03 mit Antioxidationsmittel

04 mit Süßungsmittel Saccharin

05 mit Süßungsmittel Cyclamat

06 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle

07 mit Süßungsmittel Acesulfam

08 mit Phosphat

09 geschwefelt

10 chininhaltig

11 coffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert

CAFÉ & BISTRO ALLIANZHAUS

Café & Bistro Allianzhaus
c/o Stay Inspired GmbH
Esplanade 5-10a
07422 Bad Blankenburg

Telefon: (036741) 21-232
Mail: info@cafe-bistro-allianzhaus.de
www.cafe-bistro-allianzhaus.de
www.fb.com/cafebistroallianzhaus

Bildnachweis:
Matthias Creutzberg, Erik Zorn, Deutsche Evangelische Allianz e.V.

Platzkapazitäten:
Innenbereich 50 Plätze
Winter-Terrasse 18 Plätze (November – März)
Sommer-Terrasse 55 Plätze (April – Oktober)

Öffnungszeiten:

Montag:	noch zu
Dienstag:	13.00 – 22.00 Uhr
Mittwoch:	13.00 – 22.00 Uhr
Donnerstag:	13.00 – 22.00 Uhr
Freitag:	13.00 – 22.00 Uhr
Samstag:	13.00 – 22.00 Uhr
Sonntag:	13.00 – 17.30 Uhr

cafe-bistro-allianzhaus.de