

Frühstück

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 4,10 €

1 Croissant, Konfitüre 7|13|A|G

FITNESS-FRÜHSTÜCK 9,80 €

Roasted Müsli mit frischen Früchten & Joghurt, 6|7
Honig, 1 Bio Ei, Butter und 1 Brötchen A|C|G

FRÜHSTÜCK »HELENE« 11,90 €

Wurst- und Käsevariation aus Italien & 2|3|6|7
Frankreich, Butter, 2 Brötchen A|G|H

KÄSE-FRÜHSTÜCK 12,90 €

Käsevariation aus Italien und Frankreich, 6|7|A|G
Butter, Feigensenf, 2 Brötchen

FRÜHSTÜCK »BERTA« 14,90 €

Wurst- und Käsevariation aus Italien & 2|3|6|7
Frankreich, Butter, Konfitüre,
2 Brötchen, 1 Croissant A|G|H

FRÜHSTÜCK »LOTTE« 15,90 €

Wurst- und Käsevariation aus Italien & 2|3|6|7
Frankreich, Konfitüre, 1 gekochtes Bio Ei, A|C|G|H
frisch gepresster Orangensaft, Butter, 2 Brötchen

FRÜHSTÜCK »AMORE« für Zwei 32,80 €

2 Gläser Prosecco, Wurst- und Käsevariation
aus Italien & Frankreich, 2 Bio Eier, 2 frisch
gepresste Orangensäfte, Butter, Konfitüre,
4 Brötchen, 2 Croissant 2|3|6|7|A|C|G|H

RÜHREI (Bio Ei) 2|A|C|G

mit Kräutern und Tomaten 6,90 €

mit Schinkenspeck 7,90 €

OMELETT (Bio Ei)

mit hausgemachtem Pesto, 7,90 €

Tomate und Mozzarella A|C|H|F|G

VITAL-FRÜHSTÜCK 12,20 €

hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Dip, A|C|D|G6|7
knackiges Gemüse, 1 Spiegelei (Bio Ei),
2 Scheiben Pumpernickel

OBSTSALAT 4,90 €

Für Hinweise zu Zutaten und Allergien fragen Sie bitte unser Personal.

Heiß- getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

.....

Tasse Filterkaffee	13	2,50 €
Kännchen Filterkaffee	13	3,80 €
Espresso am Tresen	13	1,30 €
Espresso	13	2,20 €
Doppelter Espresso	13	3,20 €
Espresso Macchiato	13	2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	13	3,40 €
Pott Kaffee	13	3,60 €
Kaffee Crème	13	2,60 €
Cappuccino	13	2,90 €
Doppelter Cappuccino	13	3,90 €
Kaffee Cortado leche y leche	13	3,00 €
Milchkaffee	13	3,60 €
Latte Macchiato	13	3,60 €
Kaffee Mexico	13	3,80 €
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanilleeis	13	4,80 €

Sojamilch, Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,50 €**

.....

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL	13	5,00 €
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL	13	5,00 €
Irish Coffee mit Whisky 4CL	13	5,20 €
Hot Shot Espresso mit Galliano 4CL	13	4,80 €
Grog		3,60 €

.....

Heiße Zitrone		2,80 €
Heiße Schokolade		3,20 €
Lumumba 1SCHUSS RUM		5,20 €
Apfelpunsch 1SCHUSS RUM		5,50 €
Glas Milch		1,90 €

.....

TEESPEZIALITÄTEN VERSCHIEDENE HOCH- WERTIGE, LOSE TEES AUS DEM FACHGESCHÄFT.

.....

GLAS grüner Tee 0,3 L		3,20 €
GLAS schwarzer Tee 0,3 L		3,20 €
GLAS Früchtetee 0,3 L		3,20 €
GLAS Kräutertee 0,3 L		3,20 €
KANNE Tee nach Wahl 0,4 L		5,10 €

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Für Hinweise zu Zutaten und Allergien fragen Sie bitte unser Personal.



HERBST im Nüsslein



Vorspeisen

KNACKIGER FELDSALAT mit Speckwürfeln, Croutons und Ei	6,90 € A c J
MOZZARELLA auf geschmorten Kräutertomaten	7,80 € G
WÜRFLEISCH VOM SCHWEIN mit Champignons	6,20 € A G I

Knackiger Salat

SPEZIALITÄT DER SAISON EINGELEGTER KÜRBIS AUF LINSENSALAT und karamellisierter Ziegenkäse	11,80 € L G
SCHINKEN, BIRNEN & PECORINO gemischter Blattsalat, Schinken, Birne, geröstete Cashewkerne und Pecorino	10,80 € A G H L J 2

MEDIUM GROSS

KNACKIGER MARKTSALAT mit Blattsalat, Rote Beete, Tomaten, Belugalinsen	8,20 € 9,80 € L
mit Hähnchenbruststreifen	+3,60 €
mit Garnelen	+4,40 €
mit Hüftsteakstreifen	+4,60 €

Suppe

TOMATENSUPPE	5,20 € A G H I L
SPEZIALITÄT DER SAISON KÜRBISUPPE mit Chorizokrapfen	5,90 € A c G



GUTSCHEINE

Sie möchten Ihre Lieben ins Nüsslein einladen?
Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.

Typisch Thüringer Hauptgänge

FLEISCH

THÜRINGER BRATWURST auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelstampf	13,40 € A G I L J
RINDERROULADE mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	17,20 € A G J I L 2
RINDERBÄCKCHEN in Rotweinsauce geschmort auf Kartoffel - Pastinakenpüree und Wurzelgemüse	18,90 € G L

Hauptspeisen

SPEZIALITÄT DER SAISON MAISHÄHNCHEN auf Kürbispüree mit gebratenen Kräuterseitlingen dazu Gnocchi und Portweinsauce	19,80 € A c G L
---	---------------------------

Fisch

GEBRATENES ZANDERFILET auf warmer bunter Beete und Butterkartoffeln	17,80 € A G
--	-----------------------

Burger

BURGER ITALIANO mit Rindfleischhack, Mozzarella, knackigem Rucola, roten Zwiebeln, hausgemachter Ketchup	13,60 € A c G I L J
CLUB BURGER gebratene Hähnchenbrust, Schinken, knackiger Salat, Spiegelei, Tomaten, hausgemachter Ketchup	13,80 € A c G I
BURGER CLASSICO mit Rindfleischhack, Speck, Tomate und hausgemachter Barbecuesauce	13,20 € A c G I J L
wahlweise mit mediterranen Drillingskartoffeln und Aioli	+3,60 € c J 9

Hausgemachte Nudeln

SPEZIALITÄT DER SAISON BIO-KÜRBISRAVIOLI in Salbeibutter geschwenkt mit Blattspinat und gerösteten Nüssen	13,80 € A c G
SPAGHETTI BOLOGNESE Hackfleisch vom Rind mit italienischen Kräutern und Parmesan	11,80 € A I L
FETTUCCINE mit Streifen vom Rind und französischen halbgetrockneten Tomaten	14,20 € A G 2 16
PENNE mit Roter Beete, gebratene Kapern und Fetakäse	13,80 € A c G

Flammkuchen

SPEZIALITÄT DER SAISON FLAMMKUCHEN mit Kürbis, Pilzen und getrockneten Pflaumen	11,80 € A c G J
FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand, Senf und Limburger Käse	11,20 € A G J 2 3
VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN mit Birne, Ziegenkäse, Walnuss und Honig	11,80 € A G H J 10

Dessert

QUARKKNÖDEL mit Quitten-Birnenragout	5,90 € A c G
CRÈME BRÛLÉE mit eingelegerter Ananas und Mangosorbet	6,90 € c G





Weinempfehlung

2016ER MALBEC 0,2 L | 0,75 L
Aromen von Blaubeer,
Kirsche und Bitterschokolade
5,90 € | 22,00 €

Heißer Herbst

HOT APEROL mit 5 cl weissem Rum **5,90 €**
HEISSE RUM-MINZ-SCHOKOLADE **6,20 €**
APFEL - ZIMT GLÜHWEIN **4,60 €**
mit 5 cl braunem Rum

Alkoholfrei

WASSER 0,25 L 0,75 L
San Pellegrino **2,80 € 5,40 €**
Aqua Panna **2,80 € 5,40 €**

LIMONADE

Orangina Orange 0,25 L 2 **2,90 €**
Orangina Rouge 0,25 L 2 **2,90 €**
Afri-Cola 0,2 L 1|2 **2,70 €**
Coca-Cola 0,33 L 1|2 **3,70 €**
Coca-Cola light 0,33 L 1|2 **3,70 €**
Mezzo Mix 0,33 L 1|2 **3,70 €**
Sprite 0,33 L 1|2 **3,70 €**
Französische Zitronenlimonade 0,33 L **3,70 €**

THOMAS HENRY

Tonic Water 0,2 L 14 **2,80 €**
Ginger Ale 0,2 L 1 **2,80 €**
Bitter Lemon 0,2 L 14 **2,80 €**
Spicy Ginger 0,2 L 14 **3,00 €**

Frisch gepresster ORANGENSAFT 0,2 L **4,10 €**

BIO-SÄFTE Mosterei Malus

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 L 0,4 L **2,70 € 4,50 €**
Apfel-Mango-Saft **2,90 € 4,70 €**
Rhabarber-Saft **2,90 € 4,70 €**
Bio-Saftschorle **2,70 € 4,30 €**

SÄFTE

Kirschsaft 0,2 L 0,4 L **2,70 € 4,30 €**
Bananensaft **2,70 € 4,30 €**
Orangensaft **2,70 € 4,30 €**
Saftschorle **2,60 € 4,20 €**

Biere

FASSBIER

Watzdorfer Burgpils 0,25 L **2,80 €**
Watzdorfer Burgpils 0,4 L **4,20 €**
Paulaner Hefe Hell 0,3 L **3,50 €**
Paulaner Hefe Hell 0,5 L **4,80 €**

FLASCHENBIERE

Heineken 0,33 L **3,40 €**
San Miguel 0,33 L **3,40 €**
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L **3,40 €**
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L **3,60 €**
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L **4,60 €**

BIERMIX

Cola-Bier 1|2 0,25 L 0,4 L **2,80 € 4,20 €**
Radler 1|2 **2,80 € 4,20 €**

Prosecco & Sekt 0,1 L 0,75 L

PROSECCO FRIZZANTE **3,10 € | 19,80 €**

»IL FRESCO« **3,40 € | 20,70 €**

SECCO **5,80 € | 19,80 €**

APEROL-SPRITZ **5,90 €**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange **1**

HUGO **5,90 €**

Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze **1|2**

PINK LADY **5,80 €**

Prosecco, Pampelmusensirup, Soda, Orange **1|2**

BERRY **7,50 €**

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry **1**

und Beerenfrüchten **0,2 L 0,75 L**

Weißweine

Italien 0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2018ER PINOT GRIGIO **5,00 € | -**

2019ER BACCHUS **5,00 € | 18,00 €**

2019ER LUGANA **6,80 € | 23,00 €**

Saale-Unstrut

2019ER WEISSBURGUNDER **6,90 € | 24,00 €**

Mosel

2018ER RIVANER **5,40 € | 19,80 €**

Württemberg

2018ER SCHWARZRIESLING **5,90 € | 22,00 €**

Rheingau

2018ER RIESLING **5,90 € | 22,00 €**

Pfalz

2018ER CHARDONNAY 0,2 L 0,75 L **5,20 € | 19,00 €**

WEISSWEINSCHORLE **4,50 €**

ROTWEINSCHORLE **4,70 €**

WEISSWEIN mit Campari **5,50 €**

Rotweine

Italien 0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2018ER MONTE **5,00 € | -**

2018ER NEGROAMARO **5,20 € | 19,00 €**

2018ER NERO D'AVOLA **5,60 € | 20,50 €**

2019ER PRIMITIVO **5,60 € | 20,50 €**

Spanien

2016ER MERLOT/CABERNET **6,10 € | 22,80 €**

Frankreich

2017ER CÔTES DU RHÔNE **- | 19,50 €**

2015ER CAHORS **- | 24,00 €**

Argentinien

2016ER MALBEC **5,90 € | 22,00 €**

Rotweine

Pfalz 0,2 L 0,75 L

2017ER CUVÉE »CREATION« **5,60 € | 20,50 €**

Baden

2018ER SPÄTBURGUNDER **5,60 € | 20,50 €**

Saale-Unstrut

2016ER DORNFELDER **- | 22,80 €**

2018ER REGENT **- | 24,00 €**

Südtirol

2016ER LAGREIN/MERLOT **- | 33,00 €**

Roséweine

Portugal 0,2 L 0,75 L

2019ER VINO VERDE **5,20 € | 19,00 €**

Saale-Unstrut

2019ER ACOLON WEISSHERBST **6,20 € | 22,80 €**

Digestif

GRAPPA 4 CL

Grappa di Prosecco »BIANCA«, **4,20 €**

Lo Chardonnay Nonino »MONOVITIGNO« **6,10 €**

KRÄUTER

Ramazotti **4,40 €**

Aromatique **4,40 €**

Jägermeister **4,40 €**

WHISKEY

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey **5,20 €**

VODKA

VODKA **4,40 €**

LIKÖR

Quitten-Likör **4,80 €**

Weinbergpfirsich-Likör **4,80 €**

OBSTLER

Williams-Birnenschnaps **5,20 €**

Kirschschnaps **5,20 €**

**Lasst uns
flüssig
bleiben!**

Kuchen & Kaffee

.....
Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen und
Rezepte des alten Erfurter Café und Restaurant
Nüsslein von 1907 zu bewahren und
gleichzeitig neuen Inspirationen zu folgen.
Unser Angebot wechselt deshalb nicht nur
saisonal, sondern täglich.

Bitte fragen Sie uns

nach dem aktuellen Angebot oder werfen Sie
einen Blick auf unsere Kuchentheke im Lokal.

Torte, Kuchen & Co.

NACH TAGESANGEBOT

je Stück

.....
BAISER-, FRUCHT- UND

GEBACKENE TORTE

3,40 €

CRÈME- UND SAHNETORTEN

3,90 €

.....
EXTRA SAHNE

0,70 €

Heiß getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

.....

Tasse Filterkaffee	13	2,50 €
Kännchen Filterkaffee	13	3,80 €
Espresso am Tresen	13	1,30 €
Espresso	13	2,20 €
Doppelter Espresso	13	3,20 €
Espresso Macchiato	13	2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato	13	3,40 €
Pott Kaffee	13	3,60 €
Kaffee Crème	13	2,60 €
Cappuccino	13	2,90 €
Doppelter Cappuccino	13	3,90 €
Kaffee Cortado leche y leche	13	3,00 €
Milchkaffee	13	3,60 €
Latte Macchiato	13	3,60 €
Kaffee Mexico	13	3,80 €
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanilleeis	13	4,80 €

Sojamilch, Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,50 €**

.....

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL	13	5,00 €
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL	13	5,00 €
Irish Coffee mit Whisky 4CL	13	5,20 €
Hot Shot Espresso mit Galliano 4CL	13	4,80 €
Grog		3,60 €

.....

Heiße Zitrone		2,80 €
Heiße Schokolade		3,20 €
Lumumba 1SCHUSS RUM		5,20 €
Apfelpunsch 1SCHUSS RUM		5,50 €
Glas Milch		1,90 €

.....

TEESPEZIALITÄTEN VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM FACHGESCHÄFT.

.....

GLAS grüner Tee 0,3 L		3,20 €
GLAS schwarzer Tee 0,3 L		3,20 €
GLAS Früchtetee 0,3 L		3,20 €
GLAS Kräutertee 0,3 L		3,20 €
KANNE Tee nach Wahl 0,4 L		5,10 €

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Für Hinweise zu Zutaten und Allergien fragen Sie bitte unser Personal.

Drinks & Cocktails

.....

CUBA LIBRE / CUBA WHITE **8,50 €**

Havana 3 Jahre, Limetten,
Lime Juice Cordial, Coca Cola / Sprite

.....

MOJITO **8,50 €**

Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial,
Rohrzucker, Minze, Soda

.....

GIN TONIC **8,50 €**

Brick Gin, T. Henry Tonic Water

.....

MOSKAU MULE **8,50 €**

POWISSON Vodka, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger

.....

JÄGER MULE **8,50 €**

Jägermeister, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger

.....

GIN MULE **8,50 €**

Brick Gin, Limettensaft/Lime Juice Cordial,
T. Henry Spicy Ginger, frische Minze

.....

CAIPIRINHA **8,50 €**

Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale,
Limetten, Rohrzucker

.....

DRUNKIN MANGO **8,50 €**

Brauner Rum, Luxardo Maraschino,
Limettensaft, T. Henry Mystic Mango

.....

CAMPARI »AMALFI« **7,50 €**

Campari, Grapefruitsaft,
Schweppes Bitter Lemon

.....

GIN BUCK **8,00 €**

Brick Gin, Zitronensaft, T. Henry Ginger Ale

.....

HORSE'S NECK **8,50 €**

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey,
Angostura Bitter, T. Henry Ginger Ale

Alkoholfreie Cocktails

SCHÖNGEIST

6,70 €

mit Limettensaft, Muscovado-Zucker
und Minze

GARTENKUNST

6,70 €

mit Gurkensirup, Limettensaft und Basilikum



GUTSCHEINE

Sie möchten Ihre Lieben ins Nüsslein einladen?
Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.