

Frauentor

CAFÉ & RESTAURANT



SPEISEN
UND
GETRÄNKE





FRÜHSTÜCK

• Lassen Sie sich die Frühstückskarte bringen •



SPEZIELLES FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Frauentor
CAFÉ & RESTAURANT

GUTSCHEIN

**DAS BESONDERE GESCHENK
FÜR IHRE LIEBEN**

**Gutscheine können ab einem Wert
von 20,00 € erworben werden.**

Es erwartet Sie zu jedem Anlass
eine besondere Auswahl kulinarischer
Köstlichkeiten und vieles mehr.



Fragen Sie unser Servicepersonal, es berät Sie gerne.





HEISSES

• Genießen Sie dazu unser reichhaltiges Torten- und Kuchenangebot. •

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,40 €
groß	3,90 €
Espresso	3,40 €
doppelt	3,90 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,40 €
groß	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte macchiato	4,20 €
Latte macchiato	4,80 €
mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	

TEE

Pott Tee	3,80 €
Schwarz, Morgentau, Bergkräuter, Fruity Camomile, Refreshing Mint, English Breakfast Tea, Sweet Berries Früchtetee	

KAKAO

Tasse Kakao⁵	4,20 €
mit Milch & Schlagsahne	4,80 €
Mandelschokolade⁵	5,10 €
mit Amaretto und Schlagsahne	
Russische Schokolade⁵	5,10 €
mit Wodka und Schlagsahne	

GROG

Grog mit Myers's Rum	5,10 €
Tee mit Rum	5,80 €



ERLESENER TEE

• Alle Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt werden im gusseisernen Kännchen für Sie frisch gebrüht! •

SCHWARZER TEE

Darjeeling Summer Gold bio	6,50 €
Blumige Eleganz und köstliches Aroma, Sommerpflückung	
High-Grown Ceylon	6,50 €
In Nuwara-Eliya, typisch zartherb-aromatischer Tee	
Earl Grey bio – aromatisiert –	6,50 €
Der Klassiker: Der edel-malzige mit Assam-Note	

GRÜNER TEE

Matcha Horai bio	7,50 €
Ein Hochgenuss für Matcha Fans: Mild und süß, im Abgang sanft und angenehm. Serviert in originaler Matcha-Schale	
Gunpowder Mint/Moroccan Mint bio	6,50 €
Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit aromatischer Minze	
Sencha Chiran bio	6,50 €
Dieser Sencha aus Japan überzeugt durch seine glänzenden Blätter und blumig-frischen Geschmack	
Jasmin Gold – aromatisiert –	6,50 €
Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte	
Morgentau – aromatisiert –	6,50 €
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack	

KRÄUTERTEE

Ayurveda Light My Flame bio	6,50 €
Mit würzigem Ingwer, fruchtiger Zitrone und erfrischender Minze	
Keep on Going bio	6,50 €
Ein schwungvoller Kick aus Kräutern und orientalischen Gewürzen	
Ginger Affaire bio	6,50 €
Scharfer Ingwer und duftende Zitronenmyrte – ein ungleiches Paar, das doch perfekt harmoniert	

FRÜCHTETE

Sweet Kiss	6,50 €
Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Kiwi Geschmack	



VORWEG

• Alle Suppen und Salate servieren wir mit Baguette. •

Gratinierter Ziegenkäse auf kleinem Salat	16,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Rösti und Honig-Dill-Sauce	18,50 €
Bruschetta mit Grana Padano	14,50 €



SUPPE

Klare Bouillon mit Frittaten und Gemüse Julienne	8,50 €
Tagessuppe nach Angebot	8,50 €



SALATE

Tomaten-Brot-Salat mit Oliven und Grana Padano	19,50 €
Großer bunter, saisonaler Frauentorsalat mit gebratenem Hähnchen oder Lachs	14,50 € 21,50 €



VEGETARISCH

Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Pesto	14,50 €
Andi's Spinatknödel mit frischer Salbeibutter	19,50 €



HAUPTSACHE

Kokoshähnchen mit Basmatireis und Koriander	24,50 €
Klassischer Tafelspitz vom Rind mit Julienne Gemüse, Kartoffeln und Kren	30,50 €
Kalbsleber mit Rotweinsauce und Kartoffelpüree	29,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Rösti	30,50 €



FISCHKÜCHE

Zander mit Kartoffel-Paprika-Salat und rosa Beerenpfeffer	26,50 €
---	---------



SÜSSES

Apfelstrudel aus unserer Konditorei mit Vanillesauce	10,50 €
Topfenpalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne	10,50 €



BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE
TAGESGERICHTE
AUF DEN KREIDETAFELN



ALKOHOLFREIES

• Erfrischend und labend •

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,10 €
mit Sprudel, medium, naturell	0,5 l	4,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
Pepsi Cola^{3,9} / Mirinda³ / Seven up	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
Fruchtsäfte von Vaihinger	0,2 l	3,50 €
Direktsaft: Apfel, Orange; Nektar: Banane, Sauerkirsch, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,4 l	5,80 €
Schweppes Tonic¹⁰ / Lemon / Ginger Ale³	0,2 l	3,20 €



BIER

Köstritzer Edel Pils	0,25 l	3,30 €
vom Fass	0,4 l	4,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,2 l	3,30 €
vom Fass	0,4 l	4,60 €
Radler, Diesel	0,25 l	3,30 €
mit Bier vom Fass	0,4 l	4,60 €
Benediktiner Weissbräu	0,5 l	5,50 €
naturtrüb, alkoholfrei;		
Benediktiner Hell	0,33 l	3,80 €
alkoholfrei		

Die besondere Idee für Ihre Lieben



Gutscheine für unser Café gibt's ab 20€.



APERITIF

• Erfrischend und labend •

Martini bianco	5 cl	5,50 €
Crodino Spritz	0,2l	7,50 €
alkoholfrei		
Prosecco mit Aperol^{3,10} / Sarti Spritz³	0,2 l	8,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,2 l	8,50 €
Bellini	0,1 l	6,50 €
weißes Pfirsichmus ² mit Prosecco		



LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,25 l	8,50 €
Campari³ Orange/Soda	0,25 l	8,50 €
Cuba Libre	0,25 l	8,50 €
Havana Club mit Cola ^{3,9}		

Ob für Groß oder Klein,
der Kuchen muss
vom **Café Frauentor** sein!

Ihre Lieblingstorte für jeden Anlass



Ob für Hochzeiten,
oder andere Feste –
wir gestalten Ihnen
Ihre Torten individuell.

Gerne erwarten wir Ihre Vorbestellung!



WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

OFFENE WEISSWEINE

Poet weiß „Weimarer Poetenweg“ Glas 0,2 l 7,50 €

Abfüller: Weinhaus Freyburg-Unstrut
Qualitätswein

unkomplizierter Wein, Genuss für jeden Tag, besticht durch seine Mineralität, Aromen vom roten Weinbergpfirsich, Stachelbeere und ein Hauch exotischer Früchte, **halbtrocken**

**Deckert „Muschelkalk“
Freyburger Gutswein** Glas 0,2 l 7,50 €

Weingut Deckert, Saale-Unstrut
Qualitätswein

harmonisch, süffig, milde Säure, **trocken**

Weißburgunder Glas 0,2 l 7,50 €

Weingut Lergenmüller, Pfalz

verspielte Fruchtaromatik, jugendliche Frische mit cremigem Finale, **trocken**

Grauburgunder Glas 0,2 l 7,50 €

Weingut Lergenmüller, Pfalz

abwechslungsreiche, typische Frucht, langer Nachhall, **trocken**

OFFENE ROSÉWEINE

Dr. Hage Rosé Paradies Glas 0,2 l 7,50 €

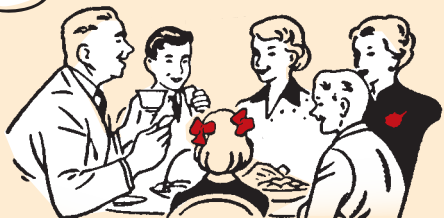
Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut
Qualitätswein

fruchtiger Geruch reifer Erdbeeren, spritziger Genuss, der von feinen Aromen saftiger Himbeeren unterstützt wird, **trocken**

Feiern in unserem Kaminzimmer

Im *Café Frauentor*
feiern wir am
Liebsten!

Ob mit Freunden,
Familie oder Firma –
feiern Sie in besonderer
Atmosphäre in unserem
Kaminzimmer.



WEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?
Unser Servicepersonal berät Sie gerne. •

OFFENE ROTWEINE

Dr. Hage „Trias“ Glas 0,2 l 7,50 €

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut
Qualitätswein

vielschichtig, nachhaltig mit schwarzen Früchten, Kirsche, Holunder und Brombeere, würzig, **trocken**

Primitivo St. Barthelmeh Glas 0,2 l 7,50 €

Landwein aus Puglia, Italien
Qualitätsstufe: IGT

dunkle, rubinrote Farbe, wenig Bukett von feinem Blütenduft, harmonisch, samtig, runder Geschmack, **trocken**



PROSECCO & CRÉMANT

Ruggerie Frizzante Prosecco 0,75 l 32,00 €
DOC, Treviso, Italien 0,1 l 4,90 €
trocken

Excellence Blanc 0,75 l 39,50 €
Crémant de Loire brut,

feine Hefenoten von Brioche
Fruchtig, lange anhaltend
Bouvet Ladubay, Saumur

Excellence Rosé 0,75 l 39,50 €
Crémant de Loire brut,

feine Anklänge von floralen Nuancen
Bouvet Ladubay, Saumur



FLASCHENWEINE

• Sie haben Fragen zur Weinauswahl?

Unser Servicepersonal berät Sie gerne •

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc/Gros Manseng 0,75 l 36,00 €

IGP Côtes de Gascogne, Maison Marcellin

verführerisches Bouquet von reifen Pfirsichen und Honigmelone im Bukett, gute Balance aus feiner Restsüße und lebendiger Säure, **feinherb**

Chardonnay Le Grand Rêve Réserve Blanc 0,75 l 42,00 €

IGP, Grand Rêve, Languedoc

milde, reife Frucht, gehaltvoll, dezente Honignoten, Aromen von Orange und reifem Pfirsich, **trocken**

ROTWEINE

Cabernet-Syrah „Anciens Temps“ 0,75 l 36,00 €

„Anciens Temps“, IGP, Languedoc

vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen Johannisbeeren und reifer Pflaume, tiefe Frucht, füllig, harmonisch, pfeffrige Noten neben feinen Vanille-Noten, **trocken**

Cabernet Sauvignon "Rino" 0,75 l 42,00 €

Vellas Père et Fils, Languedoc

fruchtbetont mit Aromen von Cassis, vollmundig und rund, konzentriert, mit Vanille- und Röstaromen, leichte Anklänge von Tabak, Leder und Schokolade, milde Tannine, **trocken**

Côtes du Rhône Grand Réserve 0,75 l 48,00 €

80% Grenache, 20% Syrah

AOC, Pierre Amadieu, Côtes du Rhône

tiefrote Farbe, Aromen von Heidelbeere, Cassis und Brombeere, voll und delikater auf der Zunge, kraftvoll mit seidigen und frischen Tanninen im Abgang, **trocken**



SPIRITUOSEN

• Nach dem Essen empfehlen wir unsere edlen Brände. •

EDELBRAND

Walcher Grappa Bianca, Classica d'oro 38 % Vol. 2 cl 3,90 €

Walcher Himbeergeist BIO 40 % Vol. 2 cl 3,50 €

Walcher Williamsbirne 40 % Vol. 2 cl 3,50 €

GIN

Gordon's Gin. London Dry Gin 37,5 % Vol. 0,25 l 7,50 €

Bombay Sapphire 40 % Vol. 0,25 l 7,50 €

Tanquery No. Ten Dry Gin 47,3 % Vol. 0,25 l 7,90 €

Hendrick's Gin 44 % Vol. 0,25 l 7,90 €

Alle Gins werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

SONSTIGE

Echter Nordhäuser Doppelkorn 38 % Vol. 2 cl 2,50 €
4 cl 3,90 €

Neudietendorfer Aromatique 40 % Vol. 2 cl 2,80 €
4 cl 4,30 €

Ramazotti 30 % Vol. 2 cl 3,80 €
4 cl 5,20 €

Vodka Smirnoff 40 % Vol. 2 cl 3,50 €
4 cl 5,20 €

Linie Aquavit 41,5 % Vol. 2 cl 3,50 €
4 cl 5,20 €



H I N W E I S

Sollten Sie oder Ihre Kinder allergisch auf einige Nahrungsmittel reagieren, so wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die eine Dokumentationsmappe für Sie bereithalten. Hier ist aufgeführt, welche der vierzehn ggf. allergieauslösenden Zutaten, wie zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Erdnüsse, Nüsse, Sellerie, Senf etc. in den einzelnen Speisen verwendet werden.

Weine, Sekte und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Inhaltsstoffe laut Lebensmittel-Kennzeichnung:

¹ Konservierungsstoffe

² Antioxydationsmittel

³ Farbstoff

⁴ Aromastoffe

⁵ Phosphat

⁶ geschwefelt

⁷ geschwärzt

⁸ Süßungsmittel

⁹ coffeinhaltig

¹⁰ Chinin

Frauentor

CAFÉ & RESTAURANT

Schillerstraße 2 • 99423 Weimar

Telefon: +49 (0) 3643 51 13 22

Fax: +49 (0) 3643 40 20 34

info@cafe-frauentor.de

cafe-frauentor.de



I H R E L I E B L I N G S T O R T E

für jeden Anlass

Alle unsere hausgemachten Torten und Kuchen können Sie auch vorbestellen. Für Ihre Hochzeit und andere festliche Anlässe gestaltet unsere Konditorin Ihre Torte.

... denn bei uns werden täglich 18 Sorten gebacken. Sie haben die Wahl zwischen Thüringer Schmandkuchen, Schokoladen-Mousse, Waldbeer-Sahne-Torte, gefülltem Streuselkuchen und, und, und ...

Auch unsere jahreszeitlichen Kreationen sind eine Sünde wert: Im Frühling Himbeer-Krokant und Möhrentorte. Im Sommer Erdbeer-Joghurt-Torte und Aprikosentarte. Im Herbst Heidelbeertarte und Schoko-Birnen-Torte. Im Winter weihnachtliche Torten und Plätzchen.

• Mai 2026 •

Gestaltung: Gudman Design



