

# Frühstück – Breakfast

Dies ist die komplette Speise- und Getränkekarte des ACC Café-Restaurants in Weimar, jedoch ohne die Wochenkarte mit ihren häufig wechselnden Hauptgerichten und ohne Tageskarte. Sie enthält 13 Seiten und gilt seit dem 16. Februar 2008. Die Wochenkarte und die Tagesgerichte finden Sie unter [www.acc-cafe.de](http://www.acc-cafe.de)

## Deutsches Frühstück – German Breakfast

Zwei Brötchen bzw. Baguette, Butter, Konfitüre, Frischkäse, Nutella und eine große Tasse Kaffee

Bread roll, butter, jam, cottage cheese, nutella and a big cup of coffee 4,50 Euro

## Französisches Frühstück – French Breakfast

Baguette, Butter, Konfitüre, etwas Rohmilch-Käse, manchmal ein Croissant und eine große Schale Milchkaffee

Baguette, butter, jam, french cheese and a large bowl of coffee with milk 5,50 Euro

## Schwarzwälder Frühstück – Black Forest Breakfast

Zwei Brötchen bzw. Baguette, Butter, Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup> und ein schwarzer Kaffee

Two bread rolls, butter, black forest ham and a cup of coffee 4,50 Euro

## Sonntags Frühstück – Sunday Breakfast (bei uns ist ja immer Sonntag)

Brötchen bzw. Baguette, Butter, Konfitüre, Frischkäse, Nutella, Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup>, französischer Rohmilch-Käse, ein gekochtes Ei und ein großer Milchkaffee

Bread roll, butter, jam, cottage cheese, nutella, black forest ham, french cheese and a boiled egg 8,80 Euro

Bringen Sie Ihre Freunde mit:

für die 2. bis 50. Person zusätzlich je 6,50 Euro

## Heiße Eier (aus Freilandhaltung) – Hot Eggs

Rührei mit Speck<sup>1</sup>, Brötchen oder Baguette und Butter

Scrambled egg with bacon, a bread roll and butter 4,00 Euro

Türkisches Spiegelei mit in Knoblauchbutter geröstetem Fladenbrot

Turkish fried egg with unleaved bread baked in garlic butter 4,00 Euro

Rührei mit Tomaten, Peperoni<sup>1-4</sup>, Fetakäse und Kreuzkümmel

Scrambled egg with tomatoes, green chillies, feta cheese and caraway seeds 5,20 Euro

Pfannkuchen mit Früchten – Pancake with fruits 4,50 Euro

Pfannkuchen mit Gemüse – Pancake with vegetables 4,50 Euro

# Immer mehr Bio im ACC!

Dass wir im ACC mit Lebensmitteln ordentlich umgehen, ist eine Selbstverständlichkeit – es gehört zu unserem Beruf. Doch auch uns lassen die Diskussionen um den Zustand der von uns eingekauften Vorprodukte nicht kalt: Unter dem Zwang, möglichst billig zu produzieren, bleibt bei vielen Herstellern die Qualität auf der Strecke. Und wenn man manchmal durch die Supermärkte streift, will man mitunter lieber nicht so genau wissen, wie manche Lebensmittel produziert wurden und wie ihr (niedriger) Preis zustande kam.

Gewiss sind heutige Produktionsmethoden effizienter als frühere, doch trotzdem werden wir den Verdacht nicht los, dass wir an anderer Stelle einen hohen Preis für die billigen Lebensmittel bezahlen. Dabei geht es nicht nur um Geschmack oder das Fehlen desselben, auch nicht allein um unsere Gesundheit oder um Allergien durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Es geht auch und vor allem darum, wie bei der Erzeugung mit der Natur umgegangen wird. Ob Landschaft ein Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Menschen ist oder nur noch eine hocheffiziente Agrarfabrik.

Deshalb haben wir uns entschlossen, noch mehr als bisher Bio-Produkte einzusetzen. Sie sind gesünder, da sie weniger Schadstoffe enthalten, ihre Erzeugung ist weniger umweltbelastend, da Biobauern achtsamer mit der Natur umgehen.

Um gänzlich auf Bio umzustellen ist der Preisunterschied bei vielen Produkten jedoch noch zu groß. Wenn Bio das Doppelte oder gar das Dreifache kostet, wollen wir es Ihnen und uns nicht zumuten. Trotzdem bemühen wir uns um einen ständig steigenden Anteil, der natürlich auch von den Jahreszeiten abhängig ist. Im Sommer können wir mit kurzen Wegen preiswert regionale Bioprodukte einkaufen, im Winter wäre eine reine Bio-Karte nur mit langen, umweltbelastenden Transportwegen möglich. Beim Wein hingegen ist der Umstieg schon fast komplett, abgesehen von zwei regionalen Sorten gibt es nun ausschließlich Bio-Weine auf unserer Karte.

Bio-Produkte verarbeiten darf jeder, dafür werben darf aber nur, wer selbst eine Zertifizierung durchlaufen hat. Das ist mit Bürokratie und Kosten verbunden, doch wir haben uns dazu durchgerungen. Nun deklarieren wir, dass wir bestimmte Zutaten unserer Speisen und auch viele der Getränke in Bio-Qualität verwenden (DE-032 Öko-Kontrollstelle). Da wir jedoch nicht immer sicher sein können, ob wir ausreichend Bio einkaufen können, deklarieren wir bewußt weniger Bio-Zutaten, als wir tatsächlich verarbeiten - und reduzieren damit auch unseren bürokratischen Aufwand. An den Stellen, in denen Sie in der Karte dann aber das Wörtchen *bio* finden, ist ganz sicher Bio drin!



Guten Appetit wünschen Ihnen Anselm Graubner und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des ACC!

## Suppen – Soups

Tagessuppe nach Angebot (bitte fragen Sie nach) Soup of the day

Wochenkarten-Suppe (auf der ersten Umschlag-Innenseite)

Soup of the week

Tasse Mug / Teller Bowl 2,90 / 3,50 Euro

## Salate – Salads

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad 3,80 Euro

Großer gemischter Salat Large mixed salad 6,80 Euro

Mozzarella mit Tomaten, eingelegten Oliven,  
frischem Basilikum und Olivenöl  
Mozzarella with tomatoes, olives, fresh basil and olive oil 6,80 Euro

Griechischer Salat mit eingelegten Oliven, Zwiebeln,  
Tomaten, Peperoni<sup>1:4</sup> und Fetakäse  
Greek salad with olives, onions, tomatoes and feta cheese 7,00 Euro

## Kleine kalte Klassiker – Cold Dishes

Französischer Abendbrotteller  
mit verschiedenen Rohmilchkäsespezialitäten  
French platter of assorted raw milk cheeses 8,80 Euro

Italienischer Abendbrotteller  
mit Wurst- und Schinkenspezialitäten<sup>1</sup>  
Italian evening platter with Salami and ham specialities 7,80 Euro

Deutscher Abendbrotteller  
mit dem Besten aus Frankreich und Italien<sup>1</sup>  
German evening platter with the best of France and Italy 9,00 Euro  
... für zwei Personen 13,80 Euro  
... jede weitere Person 4,50 Euro

Gemischte Oliven mit Knoblauch,  
Kräutern und Mandeln eingelegt Pickled olives with bread 3,80 Euro

*... und für Kinder gibts die Kinderkarte! Bitte fragen Sie danach!*

## Hauptgerichte – Main Dishes

Die Hauptgerichte finden Sie in ständigem Wechsel in der Wochenkarte auf der ersten Umschlag-Innenseite.

## Kleine warme Klassiker – Other hot Dishes

Geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Balsamico und Basilikum	
Hot baguette slices with tomatoes, balsamico and basil	4,80 Euro
Mit Frischkäse gefüllte, heiße Tomaten, dazu Baguette	
Hot tomatoes filled with cream cheese, to this baguette	4,80 Euro
wie vorher, jedoch zusätzlich mit Schinken <sup>1</sup> ummantelt	
as above stated, in addition wrapped with ham	5,80 Euro
Geröstetes Brot mit Knoblauch-Kräuterbutter	
Toasted bread with garlic-herb butter	3,50 Euro
Tomatenspalten mit gratiniertem Ziegen-Fetakäse	
Tomato splits with grilled feta cheese, to this Baguette	5,20 Euro
Baguettescheiben mit Ziegenkäse, gratiniert mit Rohrzucker und Thymian, dazu gebratene Champignons	
Toasted bread with goat cheese and champignons	5,50 Euro
Fladenbrotecken mit Ziegenkäse, Oliven und Rucola überbacken	
Unleavened bread with goat cheese, olives and arugula	5,20 Euro
Fladenbrotecken mit Tomaten und Mozzarella überbacken	
Unleavened bread, with grilled tomatoes and mozzarella	5,20 Euro

## Dessert

Hausgemachte Rote Grütze (heiß oder kalt) mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis	
Fruit purree with vanilla sauce	3,50 Euro
Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis	
Hot apple strudel with vanilla sauce	3,50 Euro
Pfannkuchen mit in Butter geschmorten Äpfeln und Walnüssen	
Crêpe with in butter braised apples and walnuts	4,50 Euro

# Kuchen – Cake

*Kuchen und Torten backen wir nur noch selbst.  
Bitte fragen Sie nach den aktuellen Angeboten!*

Hausgebackener Kuchen bzw. Torte nach Angebot

Homemade cakes of the day

2,50 Euro

- ♥ In unserer Küche verarbeiten wir nur erstklassige Lebensmittel. Das Gemüse kommt der Jahreszeit entsprechend frisch vom Markt, das Brot kommt täglich vom Bäcker und alle Gerichte werden frisch zubereitet. Wir kochen nicht mit Mikrowellen und rühren Fertigprodukte nicht an. Sollte es deshalb im Einzelfall etwas länger dauern, so bitten wir um Ihr Verständnis.
- ♥ Auf Wunsch werden alle Gerichte mit verschiedenen Brotsorten unseres Bäckers Uwe Buczek, Döllstadtstraße, serviert. Die Eier beziehen wir vom Geflügelhof Hottelstedt bei Weimar aus Freilandhaltung.
- ♥ ... und nur wo Fleisch dransteht, ist auch Fleisch drin.  
... and meat is only contained where it is stated.

## Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe sind Substanzen, die Lebensmitteln bewußt zugegeben werden, um bestimmte lebensmitteltechnologische Wirkungen zu erzielen. Bei empfindlichen Personen können sie jedoch auch Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten auslösen oder begünstigen und müssen deshalb laut Gesetz gekennzeichnet werden. Beim Einkauf unserer Rohprodukte achten wir darauf, dass diese möglichst ohne Zusatzstoffe hergestellt wurden. Hier die verbliebenen, offenbar unvermeidlichen Stoffe:

- <sup>1)</sup> = enthält Konservierungsstoffe (bei fast allen Schinkensorten und Peperoni)
- <sup>2)</sup> = enthält Farbstoff (z.B. bei Coca-Cola und Campari)
- <sup>3)</sup> = enthält eine Phenylalaninquelle (bei Coca-Cola light)
- <sup>4)</sup> = enthält Süßstoffe (bei milden Peperoni)

Zum Thema Gentechnik: Seit April 2004 sind bestimmte gentechnisch veränderte Lebensmittel in Deutschland zugelassen, sie müssen aber auf Etiketten – oder Speisekarten – deklariert werden. Wir setzen im ACC keine gentechnisch veränderten Produkte ein und müssen deshalb auch nichts deklarieren.



Wir verwenden die in dieser Karte deklarierten Zutaten aus ökologischem Anbau (DE-032 Öko-Kontrollstelle).

# Heisse Getränke

Kaffee (bio)	<b>Alle Kaffee- und Kakaosorten stammen aus biologischem Anbau und zertifiziert fairem Handel.</b>	klein	1,60 Euro
Milchkaffee		normal	2,00 Euro
(auch als Caro-Milchkaffee)		normal	2,00 Euro
		große Schale	3,00 Euro
Sirup zum Kaffee (Amaretto, Karamel, Haselnuss, Mandel)			0,30 Euro
Cappuccino			2,00 Euro
Latte Macchiato			2,80 Euro
Espresso (bio)			1,60 Euro
Espresso macchiato			1,80 Euro
Doppelter Espresso (bio)			2,40 Euro
Doppelter Nummert (doppelter Espresso mit Kakao)			2,50 Euro
Caro-Kaffee			2,00 Euro
An heißen Tagen: Eiskaffee und Eis-Schokolade			3,20 Euro
Kakao (mit Milch zubereitet)			2,00 Euro
Kakao, große Schale			3,00 Euro
Kinderkaffee (Milch, viel Milchschaum, wenig Kakao)			1,20 Euro
Heiße Milch mit Honig			2,00 Euro
Schwarzer Tee (im Beutel; lose Teespezialitäten im Kännchen siehe unten)			2,00 Euro
Kräuter-, Früchte-, Pfefferminz-, Hagebutten-, Kamillentee			2,00 Euro
Yogi-Tee (mit heisser Milch und Ahornsirup)			2,50 Euro
Grog (mit 4 cl Jamaika-Rum 54 %)			3,30 Euro
Heißes Mixgetränk nach Wunsch (Kaffee/Kakao mit 2 cl Spirituose z.B. Amaretto, Baileys, Calvados, Cognac, Cointreau, Rum, Wodka etc.)			3,90 Euro
Heißes Mixgetränk nach Wunsch, große Schale (mit 4 cl Spirituose)			4,90 Euro

# Tee im Kännchen aus Gusseisen

Assam No. 1, feine Blattausslese kräftig-aromatisch, malzig und dunkel	<b>Auch alle Teesorten stammen aus biologischem Anbau und zertifiziert fairem Handel.</b>		3,20 Euro
Darjeeling TGFOP All Seasons fein-blumig, hellgolden			3,50 Euro
China Grüntee, edle Blattausslese kräftig-herber Grüntee aus China (Projekttee, ökolog. Anbau)			3,50 Euro
China Oolong, edle Blattausslese milder, trotzdem würziger halbfermentierter Tee			3,50 Euro
Earl Grey Feiner Darjeeling mit Bergamotte-Öl			3,50 Euro
Rotbuschtee – Roiboos			3,20 Euro
Thüringer Pfefferminztee im Kännchen			3,20 Euro

## Kalte Getränke

		0,2 l	0,4 l
Thüringer Waldquell (Mineralwasser, still oder medium)	Flasche 0,25 l	1,80	— Euro
Thüringer Waldquell (Mineralwasser, still oder medium)	Flasche 0,75 l	3,80	— Euro
Tafelwasser (mit Kohlensäure)		1,50	2,30 Euro
Apfelschorle, naturtrüb		1,70	2,70 Euro
Apfelsaft, naturtrüb, von Thüringer Streuobstwiesen (Appenrodt/Weimar)		1,80	2,90 Euro
Birnsaft (Appenrodt/Weimar)		1,80	2,90 Euro
Orangensaft, Tomatensaft (Schlör/Thür.)		1,80	2,90 Euro
Sauerkirsch-, Bananen-, Johannisbeer-Nektar (60 %/25 %/30 %; Schlör)		1,80	2,90 Euro
Sanddorn-Nektar (25 %; heiss oder kalt; aus Mecklenburg)		2,40	3,90 Euro
Holundersaft (100 %; heiss oder kalt; aus Mecklenburg),		2,40	3,90 Euro
Frisch gepresster Orangensaft		3,50	4,90 Euro
Frisch gepresster Zitronensaft (mit Mineralwasser 0,25 l)		2,80	— Euro
Bionade Orange-Ingwer oder Holunder (bio)	Flasche 0,33 l	2,00	— Euro
Orangina aus Frankreich gelb oder rot	Flasche 0,25 l	2,00	— Euro
Zitronenlimonade Thüringer Waldquell (bio)		1,80	2,90 Euro
Vita-Cola <sup>2)</sup>		1,80	2,90 Euro
Coca-Cola light <sup>2,3)</sup> ; Ginger Ale (Thüringer Waldquell)	Flasche 0,25 l	2,00	— Euro
Bitter Lemon, Tonic Water (Thüringer Waldquell)		1,80	2,90 Euro
Weinschorle (trocken)		3,00	— Euro
Cidre Rosée du Bocage (Eigenimport Normandie), trocken	(0,2 l / 0,75 l)	3,50	12,00 Euro

## Biere vom Fass

Ehringsdorfer Urbräu	0,3 l	2,00 Euro
Das Pils aus Weimar	0,4 l	2,50 Euro
	0,5 l	3,00 Euro
Radeberger Pilsner	0,3 l	2,20 Euro
Aus Radeberg bei Dresden	0,4 l	2,70 Euro
	0,5 l	3,20 Euro
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,20 Euro
Aus Bad Köstritz in Ost-Thüringen	0,4 l	2,70 Euro
	0,5 l	3,20 Euro
Radler / Alsterwasser, Diesel	0,3 l	2,00 Euro
Weimarer Pils mit Zitronenlimonade (bio) bzw. Cola	0,4 l	2,50 Euro
	0,5 l	3,00 Euro

## Biere aus der Flasche

Staropramen - das Bier aus Prag	Flasche 0,5 l	3,00 Euro
Franziskaner Hefeweizen hell, dunkel, kristallklar oder alkoholfrei	Flasche 0,5 l	3,00 Euro
Clausthaler alkoholfrei extra-herb	Flasche 0,33 l	2,00 Euro
Malzbier Karamalz (ohne Alkohol)	Flasche 0,33 l	2,00 Euro

# Die Weine

Nun sind fast ausschließlich Bio-Weine auf unserer Karte, nur die beiden ersten Regionalgewächse stammen aus konventionellem Anbau. Wir haben bei der Auswahl einige richtige Entdeckungen gemacht und festgestellt, dass Bioweine kaum teurer sind als konventionell erzeugte, die bis zu zwanzig Mal im Jahr mit Spritzmitteln bedacht werden müssen. Und noch etwas: Um Ihnen (und uns) die schwierigen Namen zu erleichtern haben wir sie einfach nummeriert. Also trauen Sie sich, neue Weine zu erleben!

## Weisse Weine

### (1) Saale-Unstrut

♥ 2006-er Müller-Thurgau, QbA	0,2 l	4,00 Euro
Landesweingut Kloster Pforta	0,5 l	9,00 Euro
trocken; der vollmundige Wein aus der Region (11,5 %)	1,0 l	17,00 Euro
	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	12,00 Euro

### (2) Saale-Unstrut

♥ 2006-er Weissburgunder, QbA	0,2 l	4,30 Euro
Winzervereinigung Freyburg	0,75 l	14,50 Euro
trocken, mit feiner Säure (11,0 %)		
	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	9,80 Euro

### (3) Rheinhessen

♥ 2006-er Scheurebe, QbA	0,2 l	3,50 Euro
halbtrocken; Rödinger, Weingut Hemer	0,5 l	8,30 Euro
(bio, 11,0 %)	1,0 l	14,90 Euro
	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	12,00 Euro

### (4) Curicó-Tal (Chile)

♥ 2006-er Sauvignon blanc, Gran Roble	0,2 l	4,00 Euro
trocken, mit feiner, herb-würzigen Säurebalance, körperreich	0,75 l	13,80 Euro
(bio, 13,0 %; aus zertifiziert fairem Handel)		
	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	9,50 Euro

### (5) Venetien (Norditalien)

♥ 2006-er Pinot Grigio	0,2 l	3,50 Euro
Arnaldo Savian	0,5 l	7,90 Euro
Lison-Pramaggiore DOC, trocken, der preiswerte Italiener (bio, 12,0 %)	1,0 l	14,90 Euro

### (6) Rheinhessen

♥ 2006-er Riesling, Alte Rebe, QbA	0,75 l	16,50 Euro
trocken; Weingut Hemer; (bio, 13,0 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	11,00 Euro

## (7) Loire (Mittelfrankreich)

2006-er Sauvignon, Jardin des Anges  
Touraine AC, trocken, (bio, 12,5 %) 0,75 l 16,50 Euro  
*außer-Haus-Verkauf 11,00 Euro*

## (8) Bordeaux (Südfrankreich)

♥ 2006-er Le Chant de Grive  
Entre deux mers AC; trocken, mit voller Frucht (bio, 13,0 %) 0,75 l 18,50 Euro  
*außer-Haus-Verkauf 12,00 Euro*

## (9) Casablanca Tal (Chile)

♥ 2006-er Chardonnay / Marsanne / Viognier  
Novas, Emiliana Selection 0,75 l 22,50 Euro  
trocken und würzig, zarter Barriqeton, langanhaltend (bio, 14,5 %) *außer-Haus-Verkauf 15,00 Euro*

# Roséwein

## (10) Mendoza (Argentinien)

♥ 2006-er Cabernet rosé, Tupungato-Tal  
Domaine Jean Bousquet 0,2 l 4,00 Euro  
0,75 l 13,80 Euro  
trocken, feinfruchtig, (bio, 12,5 %) *außer-Haus-Verkauf 8,70 Euro*

# Rote Weine

## (11) Rheinhessen

♥ 2006-er Blauer Portugieser  
Weingut Hemer 0,2 l 3,50 Euro  
0,5 l 8,30 Euro  
halbtrocken (bio, 12,0 %) 1,0 l 14,90 Euro

## (12) Rhône (Südfrankreich)

♥ 2006-er Merlot  
Vin du Pays du Gard 0,2 l 3,50 Euro  
trocken, der preiswerte Rote 0,5 l 7,90 Euro  
(bio, 12,0 %) 1,0 l 15,30 Euro

## (13) Curicó-Tal (Chile)

♥ 2004-er Gran Roble, Cabernet-Sauvignon  
trocken, tiefrot mit fruchtigem, komplexen Körper und einer Note 0,2 l 4,00 Euro  
Schwarzer Johannisbeeren (13 %; aus zertifiziert fairem Handel) 0,75 l 13,80 Euro  
*außer-Haus-Verkauf 9,50 Euro*

## (14) La Mancha (Mittelspanien)

♥	2005-er Tempranillo, Parra Jimenez	0,2 l	4,00 Euro
	La Mancha D.O.; Crianza	0,75 l	13,80 Euro
	trocken, dezente Tannine, feine Holznote (bio, 12,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	9,50 Euro

## (15) Mendoza (Argentinien)

♥	2006-er Malbec, Tupungato-Tal	0,2 l	4,50 Euro
	Domaine Jean Bousquet, eine Entdeckung auf 1200 Metern Höhenlage	0,75 l	15,50 Euro
	trocken, schwer, fruchtig, harmonische Beerenaromen (bio, 14,0 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	10,00 Euro

## (16) Rheinhessen

♥	2006-er Spätburgunder QbA		
	Rödinger, Weingut Hemer	0,75 l	16,50 Euro
	halbtrocken (bio, 12,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	11,00 Euro

## (17) Burgund (Mittelfrankreich)

♥	2004-er Côte Chalonnaise, Bourgogne A.C.,		
	Pinot Noir, Pierre d' Heilly et Martine Huberdeau	0,75 l	22,50 Euro
	trockener, weicher, feiner Burgunder, mit schönen Fruchtaromen	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	15,00 Euro

## (18) Rhône (Südfrankreich)

♥	2003-er Vacqueyras A.C.		
	Domaine Le Clos de Caveau; trocken, harmonische Frucht,	0,75 l	24,00 Euro
	samtig eingebundene Gerbstoffe (bio, 14,3 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	16,00 Euro

## (19) Bordeaux (Südfrankreich)

♥	2002-er Bordeaux A.C.		
	Château Pouchaud-Larquey	0,75 l	21,00 Euro
	trocken, harmonisch, mit ausdrucksvoller Würze (bio, 12,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	14,00 Euro

## (20) Dolomiten (Norditalien)

♥	2006-er Raetino, Südtiroler Vernatsch, IGT	0,75 l	16,50 Euro
	Schwarhof Weingut Loacker, hellrot, leicht, individuell (bio, 12,0 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	11,00 Euro

## (21) Abruzzen (Mittelitalien)

♥	2005-er Montepulciano d' Abruzzo, DOC		
	Bùcaro, Cantina Volpi, schwerer, gehaltvoller Barriquewein,	0,75 l	21,00 Euro
	Gewürze, Vanille, dunkle Beeren, weiche Tannine (bio, 14,0 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	14,00 Euro

## (22) Western Cape (Südafrika)

♥	2004-er Pinotage	0,75 l	16,50 Euro
	Stellar Organics, trocken, dicht, langanhaltend (bio, 14,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	11,00 Euro

## (23) Colchagua Tal (Chile)

♥	2005-er Coyam, DO	0,75 l	29,00 Euro
	Vinedos Emiliana, purpurrot, sehr dicht, weiche Tannine, intensive Aromen, ein Wein, der mit Auszeichnungen überhäuft wird (bio, 14,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	19,50 Euro

## Sekt, Crémant, Cidre etc.

### (24) Rheinhessen

♥	Tricollo, Weingut Hemer	0,1 l	2,50 Euro
	trocken (bio, 12 %)	0,75 l	15,00 Euro
		<i>außer-Haus-Verkauf</i>	10,00 Euro

### (25) Burgund (Mittelfrankreich)

♥	Crémant de Bourgogne, brut	0,75 l	24,00 Euro
	Pierre d' Heilly et Martine Huberdeau, (bio, 12,5 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	16,00 Euro

### (26) Veneto (Norditalien)

♥	Prosecco, Colli Trevigiani, brut	0,375 l	9,00 Euro
	Pizzolato, in der kleinen Flasche (bio, 12,0 %)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	6,00 Euro

### (27) Normandie (Nordfrankreich)

♥	2004-er Cidre Rosée du Bocage	0,2 l	3,50 Euro
	Eigenimport von Lequertier Père & Fils aus Vassy ein wunderbarer Cidre aus bäuerlicher Herstellung	0,75 l	12,00 Euro
	trocken, ungefiltert, Eigenimport (5 % vol.)	<i>außer-Haus-Verkauf</i>	7,50 Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Jahrgangsangaben der Weine trotz häufig aktualisierter Weinkarte von dem tatsächlichen Bestand in unserem Keller abweichen können. (Stand Februar 2008)

## Aperitifs und Liköre

		2 cl	4 cl
Campari <sup>2)</sup> (Italien)		2,50	3,50 Euro
Baileys (Irland)		2,50	3,50 Euro
Batida de COCO (Brasilien, hergest. in Italien)		2,50	3,50 Euro
Pastis	Pernod (40 %; mit Karaffe Eiswasser; Frankreich)	3,00	4,50 Euro
Absinth	Tabu (55 %; mit Karaffe Eiswasser; Deutschland)	3,50	5,00 Euro
Magenbitter	Ramazzotti (32 %; Italien)	2,50	3,50 Euro
	Averna (35 %; Italien)	2,50	3,50 Euro
	Fernet Branca (40 %; Italien)	2,50	3,50 Euro
	Aromatique (35 %; Neudietendorf, Thüringen)	2,50	3,50 Euro
	Karlsbader Becher (38 % Böhmen/Tschechien)	2,50	3,50 Euro
Sherry	Sandeman (trocken oder halbtrocken; Spanien)	jeweils 5 cl	2,50 Euro
Martini (weiß, rot, extra dry, d' Oro; Italien)		jeweils 5 cl	2,50 Euro

## Longdrinks, Cocktails

Campari-Orange, Campari-Soda (jeweils mit 4 cl Campari)			
Gin-Tonic, Whiskey-Cola, Wodka-Lemon, Wodka-Orange, Wodka-Tomate, Batida-Kirsch usw. (jeweils mit 2 cl Spirituose)			4,00 Euro
Alkoholfreier Campari-Orange /-Soda (mit ital. Bitter-Sirup)			2,90 Euro

## Digestifs

		2 cl	4 cl
Whisk(e)y	Jim Beam (Kentucky, USA)	2,50	4,00 Euro
	Jack Daniels (Tennessee, USA)	3,00	4,80 Euro
	Tullamore Dew (Irland)	3,00	4,80 Euro
	Johnnie Walker Red Label (Schottland)	2,50	4,00 Euro
	Glenfiddich Pure Malt (Schottland)	3,00	4,80 Euro
	Rum	Havana Club (Cuba)	2,50
Wodka	Moskovskaya (Rußland)	2,50	4,00 Euro
Korn	Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,50	4,00 Euro
Gin	Finsbury (England)	2,50	4,00 Euro
Aquavit	Malteserkreuz (Deutschland)	2,50	4,00 Euro
Tequila	Sierra (silber oder gold; Mexiko)	2,50	4,00 Euro
Weinbrand	Wilthener V.S.O.P. (Deutschland)	3,00	4,80 Euro
Cognac	Remy Martin V.S. (Frankreich)	3,00	4,80 Euro
Calvados	Dauphin V.S.O.P. (Bretagne)	3,00	4,80 Euro
Grappa	di Barolo (Italien)	3,00	4,80 Euro
Obstbrände	Zwetschgenwasser (Fahner Frucht, Thür.)	3,00	4,80 Euro
	Waldhimbeergeist (Fahner Frucht, Thür.)	3,00	4,80 Euro
	Williams-Christ-Birne (Fahner Frucht, Thür.)	3,00	4,80 Euro

## Abk. (Abkürzungen)

A.C.	Appellation Contrôlée (frz.: Qualitätswein aus kontrollierter Herkunft)
ACC	Autonomes Cultur Centrum (hier, seit 1988)
D.O.	Denominación de Origen (span.)
D.O.C.	Denominazione di Origine Controllata (ital.)
I.G.T.	Indicazione geografica tipica, Landwein mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung (ital.)
V.d.P.	Vin de Pays (frz.: Landwein)
V.d.T.	Vino da Tavola (ital.: Tafelwein)
V.S.O.P.	Very Special Old Pale (int.: "ganz besonders alt und blaß")
FTGFOP1	Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1 (Bei Darjeeling-Tee die zweithöchste Blattsortierung mit dünnem, drahtigem Blatt und einem hohen Anteil Tips, den jungen Blattspitzen)



### Presseschau im ACC:

Süddeutsche Zeitung ♦ die tageszeitung  
 Thüringer Allgemeine ♦ Thüringische Landeszeitung  
 Der Spiegel ♦ Die Zeit

... sowie diverse kostenlose Blätter und alle Online-Angebote  
 mit unserem kostenlosen Internet-Rechner am Eingang  
 oder über Funk mit eigenem WLAN-Rechner im ganzen Haus.



Informationen über die Ausstellungen und Veranstaltungen des ACC  
 entnehmen Sie bitte den folgenden Seiten, dem ausliegenden Monatsprogramm  
 und den separaten Handzetteln. Oder fragen Sie Frank Motz (Ausstellungen;  
 03643-851261), Alexandra Janizewski (Veranstaltungen; 03643-851262)  
 oder Anselm Graubner (Gastronomie; 03643-259238).

Viele Informationen über das ACC finden Sie auch  
 im Internet unter [www.acc-weimar.de](http://www.acc-weimar.de)  
 bzw. unter [www.acc-cafe.de](http://www.acc-cafe.de)

**Unsere Gästezimmer und Ferienwohnungen finden Sie unter  
[www.goethezimmer.de](http://www.goethezimmer.de)**