



Frühstück

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK **5,80€**
1 Croissant, Konfitüre, Butter 7|13|A|G

ACAI BOWLE **14,60 €**
mit frischen Beeren, hausgemachten Granola und Obst A|H ✓

FITNESS-BOWLE **14,20 €**
hausgebackenes Roasted Müsli mit frischen Früchten & Joghurt, Honig, 1 Bio Ei, Butter & 1 Brötchen A|C|G|H

NÜSSLEIN BAGEL **16,70 €**
mit Kräuter-Frischkäse, frischen Avocado, Tomaten, Salat und Spiegelei A|C|G|H

BENEDICT BAGEL **17,20 €**
hausgebeizter Lachs, pochiertes Ei, frischer Bagel und lauwarmer Hollandaise-Soße A|C|G|H|J

VITAL-FRÜHSTÜCK **16,20 €**
hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Dip, knackiges Gemüse, 1 Spiegelei (Bio Ei), 2 Scheiben Pumpnickel A|C|D|G|J 6|7

EGGS BENEDICT **16,80 €**
auf hausgebackenen Brioche, pochiertes Ei auf Spinat & Sauce Hollandaise A|C|G|L

KÄSE-FRÜHSTÜCK **17,80 €**
Käsevariation aus Italien & Frankreich, Butter, Feigensenf, 2 Brötchen 6|7|A|G|J

FRÜHSTÜCK »LOTTE« **18,60 €**
Wurst- & Käsevariation aus Italien & Frankreich, Konfitüre, 1 gekochtes Bio Ei, frisch gepresster Orangensaft, Butter, 2 Brötchen 2|3|6|7 A|C|G|H|J

FRÜHSTÜCK »AMORE« für Zwei **43,20€**
2 Gläser Prosecco, Wurst- & 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|J

RÜHREI (aus kontrolliert biologischer Haltung) mit Kräutern & Tomaten **10,20 €**
mit Schinkenspeck **11,90 €**
2|A|C|G|J

OMELETT **12,00 €**
(aus kontrolliert biologischer Haltung) mit hausgemachtem Pesto, Tomate & Mozzarella A|C|H|F|G|J

OBSTSALAT **8,80 €** ✓

Frisch gepresster ORANGENSAFT 0,2 L **4,20 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen & Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren & 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- & GEBACKENE TORTE **5,20 €**

CRÈME- & SAHNETORTEN **5,80 €**

EXTRA SAHNE **1,30 €**

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee ¹³ **3,00 €**

Kännchen Filterkaffee ¹³ **5,10 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Kuchen & Heißgetränke

Espresso am Tresen ¹³	2,00 €
Espresso ¹³	2,90 €
Doppelter Espresso ¹³	3,90 €
Espresso Macchiato ¹³	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato ¹³	4,10 €
Pott Kaffee ¹³	4,80 €
Kaffee Crème ¹³	3,30 €
Cappuccino ¹³	4,10 €
Flat White ¹³	4,60 €
Kaffee Cortado ¹³	3,60 €
Doppelter Cappuccino ¹³	5,10 €
Kaffee Cortado leche y leche ¹³	4,10 €
Milchkaffee ¹³	4,80 €
Latte Macchiato ¹³	4,80 €
Schokochino ¹³	4,10 €
Matchaccino ¹³	4,10 €
Kaffee Mexico ¹³	4,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis ¹³	6,20 €
Eisschokolade mit Vanilleeis ¹³	6,50 €
Chai-Latte ¹³	5,10 €

Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,40 €**

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL ¹³ **6,20 €**

Latte Macchiato mit Bailey's 4CL ¹³ **6,20 €**

Irish Coffee mit Whisky 4CL ¹³ **5,70 €**

Grog **4,10 €**

Heiße Zitrone **3,30 €**

Heiße Schokolade mit Sahne **4,90 €**

Lumumba HEISSE SCHOKOLADE **6,20 €**

& 1SCHUSS RUM

Apfelpunsch & **6,00 €**

1SCHUSS WEISSEM RUM

Glas Milch **2,40 €**

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM TEEFACHGESCHÄFT TEE-IN ERFURT.

GLAS grüner Tee 0,3 L **4,10 €**

GLAS schwarzer Tee 0,3 L **4,10 €**

GLAS Früchtetee 0,3 L **4,10 €**

GLAS Kräutertee 0,3 L **4,10 €**

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L **6,20 €**

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Speisen

Für den kleinen Hunger

BRUSCHETTA **10,40 €**
mit gehackten Tomaten,
frischen Zwiebeln, Basilikum
und Mozzarella **A|G|K|J**

**GEBACKENER FRANZÖSISCHER
ZIEGENKÄSE** **12,80 €**
mit Salat, Chili & Kastanienhonig **A|G|I|K|J**

SNACKBRETT **11,20 €**
mit Aioli, Frischkäse, Oliven,
getrockneten franz. Tomaten & Baguette **A|G|I|K**

KÄSETELLER „NÜSSLEIN“ **16,80 €**
Auswahl feiner Käsesorten,
mit Feigensenf, Weintrauben & Oliven **K|A|G|L|J**

Salat

SALAT BOWLE **14,60 €**
mit Reis, Blattsalat, Tomaten,
Gurken, Paprika, Mais, Edamame, Mango **A|G|K|J** 

Pimp Deinen Salat mit:

Ziegenkäse **+ 6,50 €**
Avocado Tartar **+ 4,50 €**
Lachs **+ 9,40 €**
Hänchenbruststreifen **+ 7,20 €**
Burrata **+ 5,60 €**
gebratene Pfifferlinge **+ 6,50 €**

MANGO-AVOCADO-TARTAR **19,20 €**
mit Beilagensalat &
gerösteten Pinienkernen
und mit gebratenen Pfifferlingen **A|G|H|J** 

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE
AUF DER LETZTEN SEITE.





SOMMER

im Nüsslein

Weinempfehlung



GUTEDEL 0,2 L **8,50 €**
WEINGUT ZAHN | QbA 0,75 L **27,50 €**
trocken, grüner Apfel, Zitrone,
lebendig, frisch

Suppe



ERBSEN-MINZ-CREMESUPPE **8,70 €**
mit gebratenen Pfifferlingen A|G|L|K

Salat



BRUSCHETTA **12,80 €**
mit gebratenen Pfifferlingen A|G|K|J



BURRATA-SALAT **23,20 €**
mit gegrilltem Pfirsich, Pfifferlingen, A|H|G|J|K
Cocktailtomaten, Rucola &
gerösteten Walnüssen

Erfrischendes



NÜSSLEIN-ERDBEER-BOWLE 0,3 L **7,60 €**
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersaft,
Prosecco und Ginger Ale
* auch alkoholfrei möglich



PFIRSICH-EISTEE 0,4 L **6,20 €**
mit Pfirsich, Limette & Minze

Hauptgang



OFENKARTOFFEL **19,60 €**
mit cremigen Rahm-Pfifferlingen & A|G|J
gebratenem Lauch



GEBRATENES LACHSFILET **29,80 €**
mit Baconsauce, A|D|G
Pfifferling-Bohngemüse &
Rosmarin-Kartoffeln



SCHNITZEL VOM KALB **32,40 €**
mit Rahm-Pfifferlingen & A|G|C|J
Petersilien-Kartoffeln



SCHNITZEL VOM SCHWEIN **26,40 €**
mit Rahm-Pfifferlingen & A|G|C|J
Petersilien-Kartoffeln



SAFTIGE HÄHNCHENBRUST **24,60 €**
an feiner Bratensauce, A|G
dazu Pfifferlings-Pfirsich-Ragout
& Rosmarin-Kartoffeln



PFIFFERLING FLAMMKUCHEN **17,20 €**
mit gebratenen Pfifferlingen, A|G|I|J|L
roten Zwiebeln, Petersilie, Schmand
& Parmesan



Deftige Burger

„NÜSSLEIN“ BURGER **18,60 €**
saftiger Rindfleischpatty, A|C|G|H|I|J|K
geschmorten Zwiebeln,
knusprigen Bacon & Barbecue-Sauce

CLUB CHICKEN BURGER **18,40 €**
gebr. Hähnchenbrust, Schinken, A|C|G|I
knackiger Salat, Spiegelei, Tomaten,
hausgemachte weiße Barbecue-Sauce

Ganztags Serviert

BAUERNFRÜHSTÜCK WIE BEI OMA **17,20 €**
zubereitet ganz klassisch mit C|G|J
Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und
Gewürzgurken

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ **16,40 €**
mit Speck, Zwiebeln, Schmand, A|G|H|J
Senf & Limburger Käse

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN **16,80 €**
mit Birne, Ziegenkäse, A|G|H|J
Walnüsse & Honig

LACHS FLAMMKUCHEN **17,20 €**
mit hausgebeiztem Lachs, Rucola, A|G|H|J|D
rote Zwiebeln & Cranberrys

Suppe

SOLJANKA **8,80 €**
Thüringer Art mit Schmand und A|E|G|I|J|L
saisonalen Kräutern

Typisch Thüringen

THÜRINGER BRATWURST **14,90 €**
auf deftigem Sauerkraut A|G|I|L|J
mit Kartoffelstampf

THÜRINGER BRÄTEL **18,60 €**
gebratener mariniertes A|G|J|I|L
Schweinenacken mit geschmortem
Apfel-Zwiebel-Gemüse, Bratkartoffeln
und Salat

RINDERROULADE **24,80 €**
mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen A|G|J|I|L

Dessert

CREMIGE PANNA COTTA **7,90 €**
mit karamellisierten Pfirsichen G|C

TROPISCHES DESSERT **8,70 €**
mit Mango & Maracuja A|C|G

KÄSETELLER „NÜSSLEIN“ **16,80 €**
Auswahl feiner Käsesorten K|A|G|L|J
mit Feigensenf, Weintrauben & Oliven

ESPRESSO MARTINI **8,80 €**
Espresso, Kahlua & Vodka A|C|G|I|J

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen & Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren & 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- & GEBACKENE TORTE 5,20 €

CRÈME- & SAHNETORTEN 5,80 €

EXTRA SAHNE 1,30 €

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee ¹³ 3,00 €

Kännchen Filterkaffee ¹³ 5,10 €

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Kuchen & Heißgetränke

Espresso am Tresen ¹³	2,00 €
Espresso ¹³	2,90 €
Doppelter Espresso ¹³	3,90 €
Espresso Macchiato ¹³	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato ¹³	4,10 €
Pott Kaffee ¹³	4,80 €
Kaffee Crème ¹³	3,30 €
Cappuccino ¹³	4,10 €
Flat White ¹³	4,60 €
Kaffee Cortado ¹³	3,60 €
Doppelter Cappuccino ¹³	5,10 €
Kaffee Cortado leche y leche ¹³	4,10 €
Milchkaffee ¹³	4,80 €
Latte Macchiato ¹³	4,80 €
Schokochino ¹³	4,10 €
Matchaccino ¹³	4,10 €
Kaffee Mexico ¹³	4,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis ¹³	6,20 €
Eisschokolade mit Vanilleeis ¹³	6,50 €
Chai-Latte ¹³	5,10 €

Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,40 €**

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL ¹³ **6,20 €**

Latte Macchiato mit Bailey's 4CL ¹³ **6,20 €**

Irish Coffee mit Whisky 4CL ¹³ **5,70 €**

Grog **4,10 €**

Heiße Zitrone **3,30 €**

Heiße Schokolade mit Sahne **4,90 €**

Lumumba HEISSE SCHOKOLADE **6,20 €**

& 1SCHUSS RUM

Apfelpunsch & **6,00 €**

1SCHUSS WEISSEM RUM

Glas Milch **2,40 €**

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM TEEFACHGESCHÄFT TEE-IN ERFURT.

GLAS grüner Tee 0,3 L **4,10 €**

GLAS schwarzer Tee 0,3 L **4,10 €**

GLAS Früchtetee 0,3 L **4,10 €**

GLAS Kräutertee 0,3 L **4,10 €**

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L **6,20 €**

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Offene Weine



Rotwein

Italien

0,2 L



HAUSWEIN MONTEPULCIANO 7,20 €

IL MIO, DOC ABRUZZEN
Aromen aus Pflaumen und Kirschen, trocken



PRIMITIVO 7,40 €

»PUGLIA« LA FAMIGLIA, IGT VENETIEN
jung und kraftvoll, Geruch nach roten,
krätigen Früchten, Geschmack nach saftiger
Kirsche, trocken

Frankreich



MERLOT „AIMERY“ N PAYX D'OC IGO 7,40 €

MAITRES VIGNERONS, PAYS D'OC IGP
fruchtiges Bukett, präsenre Säure, kräftig,
tiefe Frucht, trocken



MALBEC 7,60 €

„LA BELLE ENSEIGNE“ RÉUNIS
CEBAZAN IGP, LANGUEDOC
vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen
Johannisbeeren, pfeffrige und leichte
Vanille-Note, trocken

Baden



SPÄTBURGUNDER 7,40 €

WINZERGELOSSENSCHAFT BISCHOFFINGEN,
QUALITÄTSWEIN rundes fruchtiges Bukett,
im Geschmack dunkle Fruchtaromen,
gehaltvoll, rund, harmonisch, halbtrocken

Rosé

Saale-Unstrut

0,2 L



ROTLING 7,40 €

WEINGUT HERZER
frisch, fruchtig, feinherb. Aromen von roten
Beeren, harmonisch und leicht.



PASSIONS Z 7,60 €

WEINGUT ZAHN, fruchtig, im Bukett rote
Früchte, saftig und leicht

Italien



ROSATO 7,20 €

„COLLEZIONE IL MIO“, IGT PUGLIA
frisch und fruchtig, Aromen von roten
Früchten wie Walderbeere,
Süßkirsche, trocken

Flaschenweine

Weisswein

Saale-Unstrut 0,75 L



WEISSBURGUNDER 29,50 €

GRÖSTER STEINBERG
WEINGUT THÜRKIND | SAALE UNSTRUT
mild, weich, feine Fruchtsüße, mit kompakter
Säure im Nachhall, trocken



BACCHUS 29,50 €

WEINGUT PAWIS | SAALE UNSTRUT
aromatisch, frisch, schöne Harmonie, Aromen
von Grapefruit und Zitrone, trocken

Italien



LUGANA 39,00 €

MONTEZOVO TERRALBE | DOC
Frisch & Elegant, mineralisch
Zitrusnoten - ideal zu Spargel & Fisch

Rosé



PINK PONY 29,00 €

WEINGUT BORN | SAALE UNSTRUT
zart und elegant, Aromen von
frischer Himbeere, strahlende Farbe,
feine Restsüße, feinherb



PASSIONS Z ROSE 29,50 €

WEINGUT ZAHN | SAALE UNSTRUT
fruchtig, im Bukett rote Früchte,
saftig und leicht

Rotwein

Frankreich 0,75 L



MALBEC 24,50 €

LA BELLE ENSEIGNE" REÛNIS
CEBAZAN IGP, LANGUEDOC
vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen
Johannisbeeren, pfeffrige und leichte
Vanille-Note, trocken

Italien



PRIMITIVO 28,50 €

PUGLIA | IGT
volles fruchtiges Bukett, im Geschmack
eine weiche, volle Frucht mit Aromen einer
Schwarzkirsche, harmonisch, trocken

Spanien



MERLOT / CABERNET SAUVIGNON 27,50 €

„OPTIMO“ BODEGAS ALCONE, NAVARRA
intensives Aroma von reifen Beeren &
eleganten Röstaromen, kräftig,
wohl balanciert, milde Säure,
schöne Fruchtnoten, trocken

Drinks & Cocktails

CUBA LIBRE / CUBA WHITE 9,00 €

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

MOJITO 9,00 €

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

GIN TONIC 9,00 €

Brick Gin, T. Henry Tonic Water

MOSKAU MULE 9,50 €

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

LIO TONIC 9,50 €

Lio Liqueur, Zitronensaft &
T. Henry Tonic Water

GIN MULE 9,00 €

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

CAIPIRINHA 9,50 €

Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale,
Limetten, Rohrzucker

DRUNKIN MANGO 9,50 €

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

CAMPARI »AMALFI« 9,00 €

Campari, Grapefruitsirup,
Schweppes Bitter Lemon

GIN BUCK 9,50 €

Brick Gin, Zitronensaft, T. Henry Ginger Ale

Alkoholfreie Cocktails

SCHÖNGEIST 8,60 €

mit Limettensaft, Muscovado-Zucker
& Minze

GARTENKUNST 8,60 €

mit Gurkensirup, Limettensaft & Basilikum

VIRGIN GIN TONIC 9,00 €

mit Gurke, Limette, Limettensaft &
T. Henry Tonic Water

CORDINO SPRITZ 6,50 €

mit Cordino Aperitivo, Soda, Orange
ohne Alkohol

NOT ITALIAN APERO 7,80 €

Apero ohne Alkohol

NOT LIO SPRITZ 7,80 €

Lio, Sekt, Soda, Zitrone

Digestif

GRAPPA 4 CL

„GIARE AMARONE“ Marzadro 7,70 €

„NONINO“ Grappa lo Chardonnay 7,20 €

„VILLA SANDI“ Grappa di Prosecco 7,20 €

KRÄUTER

Ramazotti 4,90 €

Krume Kräuter Likör 7,20 €

Krume Kräuter Plus 7,70 €

Jägermeister 4,90 €

WHISKEY

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey 5,70 €

VODKA

PARITISAN Vodka 4,90 €

LIKÖR

Quitten-Likör 5,30 €

Weinbergpfirsich-Likör 5,30 €

OBSTLER

Williams-Birnenschnaps 5,70 €

Kirschnaps 5,70 €

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder Konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 coffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Taurin
- 16 mit Säuerungsmittel

LEGENDE FÜR ALLERGIKER:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische 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 (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe & Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden & darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien & Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.



GUTSCHEINE

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