



Willkommen im Bistro Baerbel

Bei uns dreht sich alles ums Teilen – Gerichte, Geschichten und schöne Momente.

Ab 14 Uhr laden wir euch ein zum Verweilen, ein Glas Schaumwein trinken und etwas Kleines essen. Ab 17 Uhr starten wir mit unserer Abendkarte.

Wir servieren kleine Tellergerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten, begleitet von einem kuratierten Angebot handwerklicher Low-Intervention-Weine und ausgewählten hochwertigen Cocktails.

Gastfreundschaft verstehen wir als Handwerk – in der Küche, an der Bar und am Tisch. Unsere Zutaten beziehen wir vom Bio-Großhandel Naturkost Erfurt sowie von lokalen Erzeugern wie der Gärtnerei Scharf und Gut Waldland.

KAFFEE

Espresso	2
Americano	2.5
Flat White	4
Cappuccino	3.5

GETRÄNKE

Soft

Apfelschorle natur	0,33l	3.5
Sprudelwasser	0,5l	4
Kombucha Frucht	0,2l	5

Bier

Lammsbräu Bio Pils	0,33l	3.5
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	3.5

Drinks

Cynar Spritz		6.5
Yuzu Sake Spritz		8.5
Mondino Spritz		7.5
Mondino Tonic alkoholfrei		7.5
White Port Tonic		7
Cold Brew Martini		9.5
White Negroni		10.5
Smoked Old Fashioned		12

Digestif

Helbing	0,02l	2
Grappa Barricata	0,02l	3.5

APERETIF

Franz Keller Petit Adler Sekt	6
Sven Leitner Infusion alkoholfrei	4.5
Mondino Spritz	7.5
Mondino Tonic alkoholfrei	7.5
Cynar Spritz	7
Yuzu-Sake Spritz	8.5
White Negroni	10.5

SNACKS

Brot	3.5
Brot Butter	4.5
BAERBEL-Pickles	5
Oliven	5
FANGST Premium Konserven	
Brisling No. 2 Ostseesprotten über Buchenholz geräuchert in Rapsöl	9
Færøsk Laks No. 2 Farøer Insel Lachs in Rapsöl, Sandorn und Verbene	10
Blåmusling No.1 – Limfjord Miesmuscheln Limfjord Miesmuscheln in Rapsöl, Apfelessig, Dill und Fenchelsamen	10

TELLER ZUM TEILEN

Fenchel Orange Kalamata Dill	8
Blattsenf rote Zwiebel-Pickles Apfel Kerne	9
Hokkaido Burrata Radicchio Haselnuss	12
Tarte Tatin Lauch Gruyère	11
Ei Senfsoße Kartoffel Kapern	11
Meatballs Marinara Parmesan	16

SÜSSES

Apfel Shortbread Crème Anglaise Rosmarin	7
--	---