

# Der Treffpunkt für Genießer



## Kulinarisches und mehr im schönsten Stadtteil von Essen

### Sommeröffnungszeiten

Mo. Ruhetag  
Di.\*– Fr. ab 15:00 Uhr  
Sa. – So. ab 12:00 Uhr

### Winteröffnungszeiten

Mo. Ruhetag  
Di.\*– Sa. ab 17:00 Uhr  
Sonntag ab 12:00 Uhr

**\*Dienstag = Eintopftag „all you can eat“  
9,90 € pro Person – kein à la carte!**



## SUPPIG

- Karotten-Ingwer-Süppchen<sup>G,I</sup>** 6,50 €  
mit Kräutercroûtons
- Tom Yam Gung** 8,50 €  
Garnelensuppe mit Zitronengras,  
Lauchzwiebeln, Koriander & Champignons



## HAPPIG

- Hausgemachte Frikadelle<sup>12,A,C,J</sup>** 3,50 €
- Portion Pommes** 3,50 €  
mit Mayonnaise<sup>A,G,I,L</sup>  
oder Ketchup<sup>6,A</sup>
- Zweierlei Aioli** 7,90 €  
mit ordentlich Knoblauch  
und geröstetem Landbrot
- Tomate mit Büffelmozzarella** 10,50 €  
und Pistazien-Pesto nach  
einem Originalrezept aus Sizilien
- Gebackener Camembert<sup>3,A,C,G</sup>** 12,90 €  
mit Preiselbeeren<sup>3</sup>, knuspriger  
Petersilie, Toast<sup>A</sup> und Butter





## HAPPIG

**Currywurst**<sup>1,2,3,11,12,17,18,J</sup> **8,50 €**  
„HeiBreak Style“  
mit Pommes frites

**Hausgemachte Frühlingsröllchen** **7,90 €**  
mit allem drin, was lecker ist  
(vegetarisch oder mit Hackfleisch)  
dazu ein kleines Salatbouquet und  
süß-saure Sauce



## HAUPTSPEISEN

**Einfach aber gut:**  
**Linguine „aglio e olio“** **9,50 €**  
+ 5 gebratene Garnelen **+ 7,50 €**

**Linguine „Pescador“**  
in feiner Lachssahne **11,00 €**  
+ 5 gebratene Garnelen **+ 7,50 €**

**Linguine „Kostas“** **15,00 €**  
in Metaxa-Kräuterrahm mit  
Filetspitzen (Schweinefilet)





## HAUPTSPEISEN

<b>Knackige Gartensalate</b>	<b>11,00 €</b>
wahlweise mit Himbeerdressing oder Honig-Senf-Dressing	
mit Schafskäse <sup>G</sup> und Thunfisch <sup>D</sup>	<b>15,00 €</b>
mit Hähnchenbrustfilet	<b>15,00 €</b>

### **Teriyaki Bowl**

mit würzigen Nudeln, knackigen Salaten,  
Mango und Avocado-Streifen und herzhaftm  
Teriyaki-Dressing

<b>vegetarisch</b>	<b>13,00 €</b>
<b>mit kross gebratenem Hähnchen</b>	<b>15,00 €</b>

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“<sup>A,C,G</sup>** 11,00 €

mit Pommes frites

dazu eine Soße Ihrer Wahl:

Paprikarahmsoße	<b>2,50 €</b>
Champignonrahmsoße	<b>2,50 €</b>
Pfefferrahmsoße	<b>2,50 €</b>
geschmorte Zwiebeln	<b>2,50 €</b>
Hollandaise	<b>2,50 €</b>

### **HeiBreak's Schnitzel-Trilogie** 17,90 €

3 goldbraun gebratene Schnitzelchen  
mit Zitronenhollandaise, Feuersoße und  
Champignonrahmsoße, dazu eine Schaufel  
Pommes frites und Trüffelmayonnaise





## HAUPTSPEISEN

**Rumpsteak mit Kräuterbutter** 19,90 €  
und einer Folienkartoffel mit Sour Cream

### **Thai Curry**

mit frischen Gemüsen und Reis<sup>12</sup>

mit Hähnchenfilet 15,00 €

mit Rindfleisch 15,00 €

vegetarisch 12,00 €

**Amazing Cheeseburger** 14,00 €

200g saftiges Rindfleisch mit Käse  
überbacken dazu Pommes frites

Gerne veredeln wir ihren Burger zu  
einem Aufpreis von 2,- € mit Ziegenkäse  
und Preiselbeeren

**Fischfilet des Tages** 17,00 €

in Nussbutter gebraten mit Bratkartoffeln

**Heisinger Hantel**<sup>3,12,A,I,J</sup> 19,50 €

das ultimative Schaschlikerlebnis!

750g zart geschmortes Fleisch  
vom Schweinenacken, serviert  
mit Pommes frites

**Spareribs**<sup>1,3,12,</sup> 16,50 €

butterzartes Fleisch, das vom Knochen  
fällt, mit Krautsalat<sup>1,3,4,12</sup> und Landbrot<sup>A</sup>



## BEILAGEN

Kleiner Beilagensalat 3,50 €

Paprika-, Champignon-  
oder Pfefferrahmsauce, Hollandaise 2,50 €

Schaukel geschmorte Zwiebeln 2,50 €

Spiegelei 1,50 €

Eine Scheibe geröstetes Landbrot 1,50 €



## NACHWUCHS/SENIOREN

**Chicken Nuggets<sup>A,C</sup>** 6,50 €  
mit Pommes frites

Da wir die Kinder nicht nur auf Chicken-Nuggets und Pommes reduzieren wollen, bieten wir fast jedes Gericht als **Kindengericht** an zu einem Preis von 50% des Gerichtes an.

Ausgewählte Gerichte bieten wir auch als Seniorengericht zu einem Preis von 80% des Gerichtes an.



## SÜSS

**Gemischtes Eis mit Vanille- oder Baileyscreme** 5,50 €

**Lauwarmer Apfelstrudel** 6,50 €  
mit einer Kugel Vanilleeis

**Lauwarmes Schokoküchlein** 7,00 €  
mit Himbeermark

**Eiskaffee<sup>11</sup>** 5,50 €  
Eisgewordener Kaffeeegenuss  
dazu Vanilleeis<sup>C,G</sup>, gekrönt mit Sahne<sup>G</sup>

**Eisschokolade** 5,50 €  
flüssiger Schokoladentraum<sup>G,H</sup>  
trifft cremiges Vanille<sup>C,G</sup> und  
Schokoladeneis<sup>G,H</sup>, gekrönt mit Sahne<sup>G</sup>





## HOPFIG

<b>Stauder Pils<sup>A</sup></b>	0,3 l	.....2,80 €
	0,5 l	.....4,50 €
<b>Bolten Alt<sup>A</sup></b>	0,3 l	.....2,80 €
	0,5 l	.....4,50 €
<b>Bayreuther Hell<sup>A</sup></b>	0,3 l	.....3,00 €
<b>Erdinger Hefe-Weizen<sup>A</sup></b>	0,5 l	.....4,50 €



## NULL PROMILLE

<b>Cola<sup>2,3,11</sup> / Fanta<sup>2,3</sup></b>	0,3 l	.....2,80 €
<b>Cola Light<sup>2,3,6,11</sup> / Sprite<sup>3</sup></b>	0,5 l	.....4,50 €
<b>Apfelschorle<sup>2</sup></b>	0,3 l	.....2,80 €
	0,5 l	.....4,50 €
<b>Mineralwasser</b>	0,3 l	.....2,20 €
	0,7 l	.....4,80 €
<b>Mango-, Rhabarber-, Maracujaschorle<sup>3</sup></b>	0,3 l	.....3,50 €
<b>Bitter Lemon<sup>3,10</sup></b>	0,3 l	.....2,80 €
<b>Malzbier<sup>A</sup></b>	0,33 l	.....2,80 €
<b>Stauder alkoholfrei<sup>A</sup></b>	0,33 l	.....2,80 €
<b>Stauder Fassbrause<sup>A</sup></b>	0,33 l	.....2,80 €
<b>Weizen alkoholfrei<sup>A</sup></b>	0,5 l	.....4,50 €



## HEISSES

<b>Kaffeetasse<sup>11</sup> / Tee</b>	.....	2,50 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b>	.....	2,50 €
<b>Cappuccino<sup>11,G</sup> / Kakao<sup>11,G</sup></b>	.....	3,50 €
<b>Latte Macchiato<sup>11,G</sup></b>	.....	3,50 €
<b>Milchkaffee<sup>11,G</sup></b>	.....	3,50 €





## SPIRITUOSEN

<b>Weizenjunge<sup>A</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Sierra Tequilla</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Sambucca</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Ouzo<sup>L</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Helbing Kümmel</b>	2cl .....	2,00 €
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Linie Aquavit</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Fernet Branca<sup>1</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Jägermeister</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Ramazotti</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Averna<sup>1</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Cointreau<sup>1</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Baileys<sup>2,3,G,L</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Mariacron</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Bacardi<sup>2</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Pernod</b>	2cl .....	2,50 €
<b>Campari<sup>2</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Gin<sup>A</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Wodka<sup>A</sup></b>	2cl .....	2,50 €
<b>Edle Gebirgsbrände</b>	2cl .....	3,50 €
(Marille, Williams Birne, Nuss)		
<b>Longdrink</b>	.....	6,00 €



## PRICKELND & FRUCHTIG

<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l.....	6,00 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2 l.....	6,00 €
<b>Hugo</b>	0,2 l.....	6,00 €
<b>Weisswein Hausmarke</b>	0,2 l.....	5,90 €
<b>Rotwein Hausmarke</b>	0,2 l.....	5,90 €
<b>Weinschorle</b>	0,2 l.....	4,00 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l.....	3,50 €
<b>Prosecco</b>	0,7 l.....	22,00 €



## Les 5 Vallées – Paul Mas



Weinfarbe:  
rosé



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Grenache,  
Cinsault, Syrah



Herkunft: Südfrankreich  
Languedoc



Ein herrlicher Roséwein aus der Region Languedoc in Frankreich. Dieser Wein zeichnet sich durch seine leuchtend rosa Farbe und sein fruchtiges Aroma aus. Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten sind sein Markenzeichen. Am Gaumen ist er angenehm trocken und erfrischend mit einer leichten Säure.



0,2l  
5,90 €



0,75l  
22,00 €

## Lugana - Brunello



Weinfarbe:  
weiß



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Trebiano



Herkunft: Italien / Lombardei



Ein perfekter Weißwein vom sonnen-verwöhnten Westufer des Gardasee's. Fruchtige Note mit sehr milder Säure. Im Mund sehr weich ist er der perfekte Begleiter durch den Tag und durch den Abend.



0,2l  
6,80 €



0,75l  
25,00 €

Ohne Wein  
wäre die Welt  
eine Wüste



## Grauburgunder – Weinreich



Weinfarbe:  
weiss



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Grauburgunder



Herkunft: Deutschland /  
Rheinessen



Winzertradition vom nordwestlichen Ende des Oberrheingrabens. Ein ausbalancierter, säurearmer Begleiter für die schönen Stunden im Leben. Vollmundig und frisch erinnert er an leichte Zitrus-Blütenaromen.



0,2l  
6,50 €



0,75l  
24,00 €

## Finca Milena – Organic Blend



Weinfarbe:  
weiss



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Cuvée aus Verdejo  
und Sauvignon blanc



Herkunft: Spanien /  
La Mancha



Im Duft frisch mit etwas grünen Noten erinnert er an frisch geschnittenes Gras und Grapefruit. Der Geschmack saftig und würzig mit schönem Nachhall von Limone und Äpfeln.



0,2l  
6,50 €



0,75l  
24,00 €



## today's Appassimento



Weinfarbe:  
rot

Herkunft: Italien / Apulien



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Cuvee



Dieser Wein präsentiert sich im Glas in dichtem purpurrot. Er zeigt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Schattenmorellen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Heidelbeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von Zimt, Lebkuchen-Gewürz und Bitterschokolade.



0,2l  
6,50 €



0,75l  
24,00 €

## Gran Passaia Rosse



Weinfarbe:  
Rot

Herkunft: Italien / Toscana



Weinart:  
halbtrocken



Rebsorte:  
Sangiovese/  
Merlot



Im Glas zeigt er ein schönes, sattes Dunkelrot und sein Bouquet wird von dunklen, roten Früchten wie Kirsche, Heidelbeeren, Pflaumen und etwas Vanille geprägt. Sein warmer und voller Geschmack wirkt leicht würzig und wird von weichen Tanninen begleitet.



0,2l  
6,50 €



0,75l  
24,00 €

## Care Tinto Sobre Lias



Weinfarbe:  
Rot

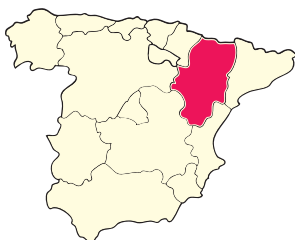
Herkunft: Spanien / Carinena



Weinart:  
trocken



Rebsorte:  
Grenache/  
Syrah



Die Nase dieses Rotweins aus Aragonien begeistert mit Anklängen von Heidelbeere, Zwetschge, Schwarzkirsche und Pflaume. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen durch den Eichenholzeinfluss gefördert, orientalische Gewürze, Vanille und Kakaobohne hinzu.



0,2l  
6,50 €



0,75l  
24,00 €

# „Wo der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens“

Euripides 480 v. Chr.  
griechischer Tragödiendichter

Regelmäßig finden bei uns Themenabende und Aktionen statt. Gerne nehmen wir Sie in unseren **E-Mail-Verteiler** auf.

Für Veranstaltungen, Feiern und Buffets fragen Sie bitte auch nach unserem **Catering-Prospekt**.

.....

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen & Weichtieren enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unser Personal berät Sie gerne.

#### **Zusatzstoffe:**

1. Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst

#### **Allergene:**

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch/Milchzucker (Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Nüsse)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesam
- L. Sulfid / Schwefeldioxid
- M= Lupinen
- N= Weichtiere