Der Treffpunkt für Genießer

HeiBreak

im TC Heisingen

Kulinarisches und mehr im schönsten Stadtteil von Essen

HAPPIG

Hausgemachte Frikadelle[12,A,C,J] **3,50 €**

Beilagensalat **3,50 €**

Portion Pommes **4,00 €**
mit Mayonnaise[A,G,I,L]
oder Ketchup[6,A]

Zweierlei Aioli **8,50 €**
mit ordentlich Knoblauch
und geröstetem Landbrot

Tomate mit Büffelmozzarella **12,00 €**
und Pistazien-Pesto nach
einem Originalrezept aus Sizilien

Gebackener Camembert[3,A,C,G] **13,90 €**
mit Preiselbeeren[3], knuspriger
Petersilie, Toast[A] und Butter

Currywurst[1,2,3,11,12,17,18,J] **8,90 €**
„HeiBreak Style“
mit Pommes frites

Heisinger Krüstchen **13,00 €**
kleines Schnitzel auf Toast
mit Spiegelei und Salatbeilage

HAUPTSPEISEN

Knackiger Salatteller **12,00 €**
mit Schafskäse[G] **15,00 €**
mit Gepflügelstreifen **15,00 €**
mit Gambas **18,00 €**

HeiBreak‘s Schnitzel-Trilogie **18,90 €**
3 goldbraun gebratene Schnitzelchen
mit Hollandaise, Paprikarahmsoße und
Champignonrahmsoße, dazu eine Schaufel
Pommes frites und Trüffelmayonnaise

Amazing Cheeseburger **16,50 €**
200g saftiges Rindfleisch mit Käse
überbacken dazu Pommes frites

HAUPTSPEISEN

Schweineschnitzel „Wiener Art“[A,C,G] **13,00 €**
mit Pommes frites
dazu eine Soße Ihrer Wahl:

Paprikarahmsoße	**3,00 €**
Champignonrahmsoße	**3,00 €**
Pfefferrahmsoße	**3,00 €**
geschmorte Zwiebeln	**3,00 €**
Hollandaise	**3,00 €**

Schweinefiletmedaillons mit Kroketten[A,C,D,G'] **18,90 €**
plus einer Soße Ihrer Wahl
Pfeffersoße, Hollandaise, Champignonrahm

NACHWUCHS

Chicken Nuggets[A,C] **7,50 €**
mit Pommes frites

Kinderschnitzel[A,C] **7,50 €**
mit Pommes frites

Gebratene Nudeln[A,C] **8,00 €**
mit Hähnchenfleisch

SÜSS

Gemischtes Eis mit Vanillecreme **5,50 €**

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

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

Eiskaffee[11] **6,00 €**
Eisgewordener Kaffeegenuss
dazu Vanilleeis[C,G,] gekrönt mit Sahne[G]

Eisschokolade **6,00 €**
flüssiger Schokoladentraum[G,H]
trifft cremiges Vanille[C,G] und
Schokoladeneis[G,H], gekrönt mit Sahne[G]

HOPFIG

Stauder Pils[A]	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,80 €
Bolten Alt[A]	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,80 €
Erdinger Hefe-Weizen[A]	0,5 l	4,80 €

NULL PROMILLE

Cola[2,3,11]**/ Fanta**[2,3]	0,3 l	3,00 €
Cola Light[2,3,6,11]**/Sprite**[3]	0,5 l	4,80 €
Apfelschorle[2]	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,80 €
Mineralwasser	0,3 l	2,40 €
	0,7 l	5,50 €
Mango-, Rhabarber-, Maracujaschorle[3]	0,3 l	3,50 €
Holunderschorle	0,3 l	3,00 €
Bitter Lemon[3,10]	0,3 l	3,00 €
Malzbier[A]	0,33 l	3,00 €
Stauder alkoholfrei[A]	0,33 l	3,00 €
Stauder Fassbrause[A]	0,33 l	3,00 €
Weizen alkoholfrei[A]	0,5 l	4,80 €

HEISSES

Kaffeetasse[11]**/Tee**	2,50 €
Espresso[11]	2,50 €
Cappuccino[11,G]	3,50 €
Latte Macchiato[11,G]	3,50 €
Milchkaffee[11,G]	3,50 €

EXOTISCH

Thailändischer Eistee 0,3 l ..... 3,50 €

Wahlweise mit Milch



SPIRITUOSEN

Weizenjunge[A]	2cl	2,50 €
Ouzo[L] **/ Wodka**[A]	2cl	2,50 €
Helbing Kümmel	2cl	2,50 €
Malteser / Linie	2cl	3,00 €
Fernet Branca[1]	2cl	2,50 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Baileys[2,3,G,L]	2cl	2,50 €
Mariacron	2cl	2,50 €
Edle Gebirgsbrände (Marille, Williams Birne, Nuss)	2cl	3,50 €
Longdrink		7,00 €

PRICKELND & FRUCHTIG

Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Weisswein Hausmarke	0,2 l	5,90 €
Rotwein Hausmarke	0,2 l	5,90 €
Weinschorle	0,2 l	4,50 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
Prosecco	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:
Trebbiano



Herkunft: Italien / Lombardei



Ein perfekter Weißwein vom sonnen-verwöhnten Weststufer 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 €

Riesling – Eser

Weinfarbe:
weiss

Weinart:
trocken

Rebsorte:
Riesling



Herkunft: Deutschland



Dieser trockene Riesling von Eser zeigt die typische Eleganz der Region: eine lebendige Frische, fein eingebundene Säure und ein harmonisches Zusammenspiel von Frucht und Mineralität. Er erinnert an Zitrus- und Steinobstnoten, begleitet von einer leichten Würze.

0,2l
6,50 €

0,75l
24,00 €

Care Tinto Sobre Lias

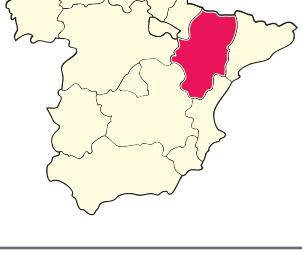
Weinfarbe:
Rot

Weinart:
trocken

Rebsorte:
Grenache/
Syrah



Herkunft: Spanien / Carinema



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 €

Grauburgunder – Weinreich

Weinfarbe:
weiss

Weinart:
trocken

Rebsorte:
Grauburgunder



Herkunft: Deutschland / Rheinhessen



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 €

today's Appassimento

Weinfarbe:
rot

Weinart:
trocken

Rebsorte:
Cuvee



Herkunft: Italien / Apulien



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

Weinart:
halbtrocken

Rebsorte:
Sangiovese/ Merlot



Herkunft: Italien / Toscana



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 €

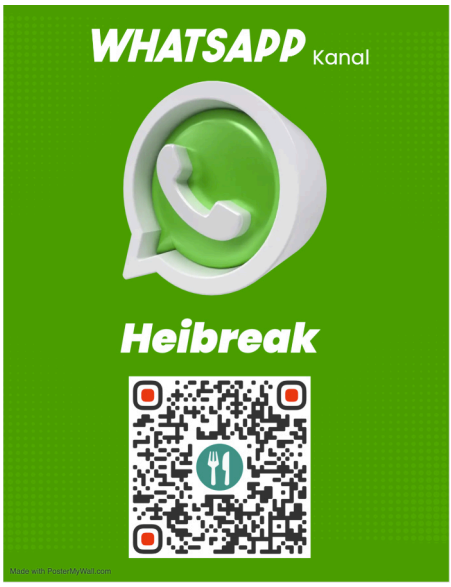
0,75l
24,00 €

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

Euripides 480 v. Chr.
griechischer Tragödiendichter

Regelmäßig finden bei uns Themenabende und Aktionen statt. Schnell informiert über unseren Whatsapp-Kanal.

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. Sulfit / Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere