

Der Treffpunkt für Genießer



**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 Preiselbeeren³, 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

Salatbowl 12,00 €
knackige Salate
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



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 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter 24,00 €
und Pommes frites

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

Schweinefiletmedaillons
mit Kroketten^{A,C,D,G'} 18,90 €
plus einer Soße Ihrer Wahl
Pfeffersoße, Hollandaise, Champignonrahm



NACHWUCHS/SENIOREN

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

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



SÜSS

Gemischtes Eis mit Vanillecreme 5,50 €

Lauwarmer Apfelstrudel 6,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis

Lauwarmes Schokoküchlein 7,00 €
mit Himbeermark

Eiskaffee¹¹ 6,00 €
Eisgewordener Kaffeeegenuss
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



SUPPE

01. Tom Kha Gai^{G,I} 6,50 €

Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras,
Pilzen und Hähnchenfließ

02. Tom Yam Gung 8,50 €

Garnelensuppe mit Zitronengras,
Lauchzwiebeln, Koriander & Champignons



VORSPEISEN

03. Hausgemachte Frühlingsröllchen 7,90 €

mit allem drin, was lecker ist
(vegetarisch oder mit Hackfleisch)
dazu süß-saure Sauce

04. Satay Gai 7,90 €

Drei Hühnerfleischspieße lecker mariniert,
gereicht mit hausgemachter körniger
Erdnuss-Curry Sauce

05. Gebackene Wan Tan 6,90 €

Teigtaschen mit Shrimps

06. Heibreak Vorspeisenteller 12,90 €

Mix aus Frühlingsrolle, Satay-Spießen,
gebackene Wan Tan und gebackene Shrimps



ThaiBreak

Thailändische Küche



HAUPTGERICHTE

07. Gaeng Kheuw Wahn Gai 17,00 €

verschiedenes Gemüse und
Hähnchenfilet in Grüner Curry-Kokosmilch
Sauce, dazu Jasminduftreis

08. Kao Pad Gai 14,00 €

Gebratener Reis mit Gemüse,
Ei und Hühnerfleisch

09. Pra Sam Lot 18,00 €

gebackenes Fischfilet Fisch in süß-sauer-
scharfer Soße, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
dazu Jasmin-Duftreis

10. Thai Curry (Gelb)

mit frischen Gemüsen und Jasminduftreis¹²
mit Hähnchenfilet 17,00 €
mit Rindfleisch 18,00 €
mit Gambas 19,00 €
vegetarisch 14,00 €

11. Pad Med Mamueng 17,00 €

Hühnchen nach „Thai-Art“ zubereitet,
mit gerösteten Cashewnüssen und
zerhackten Chilis, Tamarindensauce,
würzig-fruchtig, dazu Jasmin-Duftreis

12. Gaeng Phed Ped^F 18,00 €

Gebackenes Entenbrustfilet mit exotischen
Früchten und Gemüse in roter Curry-Kokos-
milch Sauce, dazu Jasminduftreis

13. Pad Prik Nuah^F 17,00 €

Gemüse in Austernsoße mit Rindfleisch
dazu Jasminduftreis

14. Pad Thai ^{C, E, F, 12}

Fruchtig-exotisch mit Tamarindensaft,
pfannengerührten Reismudeln, Ei,
Sojasprossen und jungem Lauch, garniert
mit fein gehackten Erdnüssen

mit Hähnchenfilet 15,00 €
mit Garnelen^H 19,00 €
vegetarisch 12,00 €

15. Pad Krapao Muh 17,00 €

fein gehacktes Schweinefleisch, gebraten mit
Bohnen und Paprika sowie Chili, Knoblauch
und Basilikum, dazu Jasmin-Duftreis

16. Pad See Ew

gebratene Eiernudeln mit Gemüse
Hähnchenfilet 15,00 €
Garnelen^H 19,00 €
vegetarisch 12,00 €



HOPFIG

Stauder Pils^A	0,3 l3,00 €
	0,5 l4,80 €
Bolten Alt^A	0,3 l3,00 €
	0,5 l4,80 €
Erdinger Hefe-Weizen^A	0,5 l4,80 €



NULL PROMILLE

Cola^{2,3,11} / Fanta^{2,3}	0,3 l3,00 €
Cola Light^{2,3,6,11} / Sprite³	0,5 l4,80 €
Apfelschorle²	0,3 l3,00 €
	0,5 l4,80 €
Mineralwasser	0,3 l2,40 €
	0,7 l5,50 €
Mango-, Rhabarber-, Maracujaschorle³	0,3 l3,50 €
Bitter Lemon^{3,10}	0,3 l3,00 €
Malzbier^A	0,33 l3,00 €
Stauder alkoholfrei^A	0,33 l3,00 €
Stauder Fassbrause^A	0,33 l3,00 €
Weizen alkoholfrei^A	0,5 l4,80 €



HEISSES

Kaffeetasse¹¹ / Tee	2,50 €
Espresso¹¹	2,50 €
Cappuccino^{11,G}	3,50 €
Latte Macchiato^{11,G}	3,50 €
Milchkaffee^{11,G}	3,50 €



SPIRITUOSEN

Weizenjunge^A	2cl 2,50 €
Ouzo^L / Wodka^A	2cl 2,50 €
Helbing Kümmel	2cl 2,50 €
Malteser / Linie	2cl 3,00 €
Fernet Branca¹	2cl 2,50 €
Ramazotti	4cl 4,00 €
Baileys^{2,3,G,L}	2cl 2,50 €
Mariacron	2cl 2,50 €
Edle Gebirgsbrände	2cl3,50 €
(Marille, Williams Birne, Nuss)		
Longdrink	7,00 €



PRICKELND & FRUCHTIG

Aperol Spritz	0,2 l6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l6,50 €
Hugo	0,2 l6,50 €
Weisswein Hausmarke	0,2 l5,90 €
Rotwein Hausmarke	0,2 l5,90 €
Weinschorle	0,2 l4,50 €
Prosecco	0,1 l3,50 €
Prosecco	0,7 l22,00 €

Les 5 Vallées – Paul Mas



Weinfarbe:
rosé

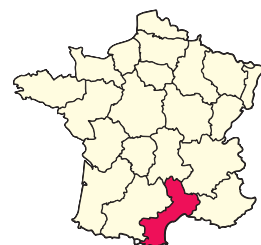
Herkunft: Südfrankreich
Languedoc



Weinart:
trocken



Rebsorte:
Grenache,
Cinsault, Syrah



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 Gardasees. 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



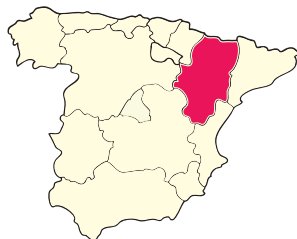
Weinart:
trocken



Rebsorte:
Grenache/
Syrah



Herkunft: Spanien / Carinena



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



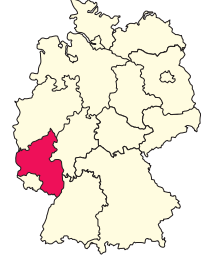
Weinart:
trocken



Rebsorte:
Grauburgunder



Herkunft: Deutschland /
Rheinhausen



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. Sulfid / Schwefeldioxid
- M= Lupinen
- N= Weichtiere