

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 mit Mayonnaise ^{A,G,I,L} oder Ketchup ^{6,A}	4,00 €
Zweierlei Aioli mit ordentlich Knoblauch und geröstetem Landbrot	8,50 €
Tomate mit Büffelmozzarella und Pistazien-Pesto nach einem Originalrezept aus Sizilien	12,00 €
Gebackener Camembert^{3,A,C,G} mit Preiselbeeren ³ , knuspriger Petersilie, Toast ^A und Butter	13,90 €
Currywurst^{1,2,3,11,12,17,18,J} „HeiBreak Style“ mit Pommes frites	8,90 €
Heisinger Krüstchen kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatbeilage	13,00 €



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, Paprikarähmsoße 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:	
Paprikarähmsoße	3,00 €
Champignonrahmsoße	3,00 €
Pfefferrähmsoße	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 Krokettens^{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 mit einer Kugel Vanilleeis	6,50 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit Himbeermark	7,00 €
Eiskaffee¹¹ Eisgewordener Kaffeegenuss dazu Vanilleeis ^{C,G} , gekrönt mit Sahne ^G	6,00 €
Eisschokolade flüssiger Schokoladentraum ^{G,H} trifft cremiges Vanille ^{C,G} und Schokoladeneis ^{G,H} , gekrönt mit Sahne ^G	6,00 €

◆ SUPPE

01. Tom Kha Gai^{G,I}	6,50 €
Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Pilzen und Hähnchenfleisch	
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 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-Kokosmilch 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 Reisnudeln, 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 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}/Sprite³	0,5 l	4,80 €
Apfelschorle²	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,80 €
Mineralwasser	0,3 l	2,40 €
	0,7 l	5,50 €
Mango-, Rhabarber-, Maracujaschorle³	0,3 l	3,50 €
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

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	2cl	3,50 €
(Marille, Williams Birne, Nuss)		
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



Herkunft: Italien / Lombardei



Weinart:
trocken



Rebsorte:
Trebbiano



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 €

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



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 €

Grauburgunder – Weinreich



Weinfarbe:
weiss



Herkunft: Deutschland /
Rheinhessen



Weinart:
trocken

Rebsorte:
Grauburgunder

Winzertradition vom nordwestlichen Ende des Oberrhein-grabens. 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



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 €

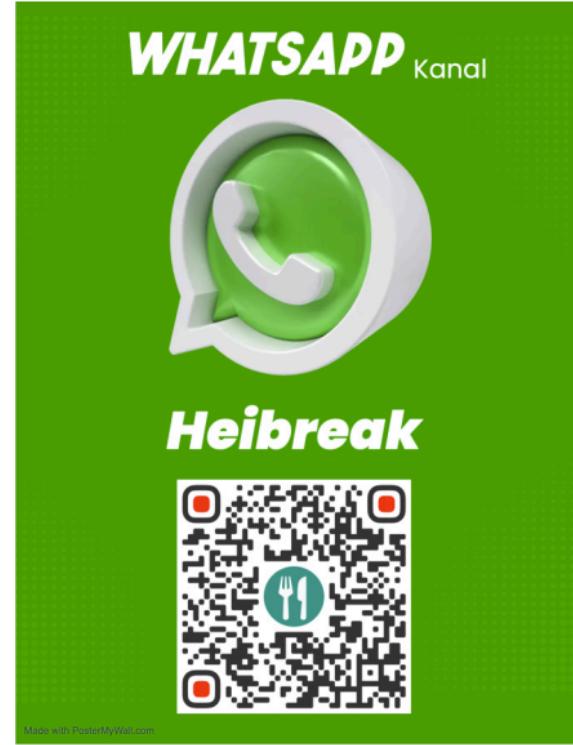
0,75l
24,00 €

„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