



# Die EssBar



Der Matchball des guten Geschmacks!



## Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind und sich von uns verwöhnen lassen möchten. Frische Produkte und ein kreativer Koch sind das beste Rezept. Wir arbeiten mit langjährigen und regionalen Lieferanten zusammen, sodass wir Frische und Qualität garantieren können. Um unserem Anspruch gerecht zu werden, bereiten wir alle Speisen frisch für Sie zu. Wir bieten Ihnen saisonale Gerichte, frische Hausmannskost, Steaks und Burger, Schnitzelgerichte, vegan und vegetarische Gerichte und vieles mehr.

**„Zeit die wir uns nehmen, ist Zeit die uns etwas gibt.“**

- Ernst Ferstl

Haben Sie einen entspannten Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich von Chefkoch Mario und seinem EssBar Team nett bewirten.

## Öffnungszeiten

### Sommer

(April - Oktober)

Mo. – Sa.: 16:00 – 22:00  
Sonn- und Feiertags: 12:00 – 21:00

### Winter

(November - März)

Mo. – Di.: 17:00 – 22:00  
Do. – Sa.: 17:00 – 22:00  
Sonn- und Feiertags: 12:30 – 21:00  
Mittwochs: Ruhetag

Die Küche schließt eine Stunde vor Ladenschluss.



@dieessbar



@dieEssBarMH



@Die\_Ess\_Bar



Die EssBar

# Erfrischung

Coca Cola	0,2l	<b>2</b>	<b>Schorlen</b>	0,3l	<b>3,5</b>
Cola Zero	0,3l	<b>2,6</b>		0,5l	<b>5</b>
Fanta	0,5l	<b>4</b>	Maracuja		
Sprite			Rhabarber		
Apfelschorle					

## Flaschen

Coca Cola   Cola Zero	0,33l	<b>2,8</b>
Schlossquelle	0,25l	<b>2,2</b>
feine Perle oder sanfter Genuss	0,75l	<b>5</b>
Veltins Fassbrause	0,33l	<b>3</b>
Zitrone   Holunder   Mango-Maracuja		
Vita Malz	0,33l	<b>2,5</b>



## Thomas Henry

Ginger Ale	0,2l	<b>3</b>
Tonic Water	0,2l	<b>3</b>
Spicy Ginger	0,2l	<b>3</b>
Bitter Lemon	0,2l	<b>3</b>

## Bier vom Fass

König Pilsener	0,3l	<b>2,7</b>
	0,5l	<b>4,5</b>
König Pilsener Radler   Alster	0,3l	<b>2,7</b>
	0,5l	<b>4,5</b>
Füchschen Alt	0,25l	<b>3</b>
	0,5l	<b>5,5</b>

## Flaschenbier

Erdinger Weizen Hell   Dunkel	0,5l	<b>4,4</b>
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	<b>4,4</b>
Erdinger Weizen Zitrone alkoholfrei	0,33l	<b>3</b>
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	<b>2,8</b>
Veltins Radler alkoholfrei	0,33l	<b>2,8</b>



# Aperitif

Lillet Wildberry   Lillet   Schweppes Wildberry   Waldfrüchte	0,2l	<b>7</b>
Aperol Spritz   Bitter   Prosecco   Soda   Orange	0,2l	<b>6,5</b>
Aperol Maracuja Spritz   Bitter   Prosecco   Maracuja   Soda   Minze	0,2l	<b>7</b>
Prosecco Schorle	0,2l	<b>6</b>
• Holunder		
• Rhabarber		
• Maracuja		
Prosecco Martini	0,1l	<b>4</b>
	0,7l	<b>25</b>

# Weißwein



<b>Riesling</b> Lebendige Säure   verführerisches Apfelaroma   junge zitrusartige Frische   reife vollmundige Noten von Pfirsich und Aprikose	0,2l 0,75l	<b>6,5</b> <b>22</b>
<b>Pino Grigio</b> Im Geschmack trocken ausgebaut   am Gaumen sehr freundlich   milde Säure   ausgewogene Aromen von Apfel   Birne   Zitrus   Mango   andere exotische Früchte	0,2l 0,75l	<b>6</b> <b>20</b>
<b>Grauburgunder</b> Trocken bis halbtrockener leichter frischer Sommerwein mit Aromen von Birne   Trockenobst   Rosinen   Ananas   Zitrusfrüchte	0,2l 0,75l	<b>6,5</b> <b>21</b>
<b>Lugana</b> Leicht   trocken   harmonisch mit Aromen von Aprikosen und Pfirsichen   Birnen   leicht blumige Note	0,2l 0,75l	<b>7</b> <b>24</b>



Weißwein Schorle

0,2l **4,4**

## Rotwein

<b>Cal Y Canto</b> Tempranillo Merlot Syrah Beerenfruchtig   frisch und weich im Geschmack mit würzigen Aromen   sowie Anklängen von Tabak und Leder	0,2l 0,75l	<b>6</b> <b>20</b>
<b>Primitivo</b> Doppio Passo   Puglia Aromen von Pflaume   Beerenfrüchten   Kirschen   süßen Rosinen   tiefe dunkle Farbe   sehr fruchtig	0,2l 0,75l	<b>6,5</b> <b>23</b>

## Rose

<b>Dornfelder</b> halbtrocken Angenehme Tannin-Säurestruktur   gehaltvoll mit Kirsch-   Holunder-   Brombeernoten   milde Säure	0,2l 0,75l	<b>6</b> <b>20</b>
<b>Edition Pfalz</b> trocken Ausgewogen mit zarten Johannisbeeraromen   belebende, fast südländische Fruchtnoten	0,2l 0,75l	<b>6</b> <b>20</b>

## Drinks

### Gin & Tonic | served with 0,2l Bottle Thomas Henry

Bombay Sapphire   Gin   Limette   Tonic	0,3l	<b>7,5</b>
Tanqueray   Gin   Gurke   Tonic	0,3l	<b>8</b>
Hendrick's   Gin   Rosmarin   Tonic	0,3l	<b>8,5</b>

### Whiskey Cola

Jim Beam	0,3l	<b>6,5</b>
Tullamore Dew	0,3l	<b>7</b>

### Rum Cola

Captain Morgan	0,3l	<b>6,5</b>
Bacardi	0,3l	<b>6</b>

<b>Moskow Mule</b>   Vodka   Ginger Brew   Gurke   Limette	0,3l	<b>8</b>
--	------	----------

<b>Italien Mule</b>   Gin   Ingwer   Limette   Prosecco	0,3l	<b>8</b>
---	------	----------

<b>Horse's Neck</b>   Bourbon   Ginger Ale   Zitrone	0,3l	<b>9</b>
--	------	----------

## Was zum Auslöffeln



**Tomaten Suppe**  **5**  
Baguette

**Senfrahm Suppe**  **5**  
Baguette

## Was Kleines für Zwischendurch oder Vorweg

**Marinierte Oliven**  **6**  
Kräuteraiolì | Baguette

**Rosmarinkartoffeln | Kräuterquark**  **6**  
+ Hähnchenbruststreifen | Salat **12**

**Gebratener Ziegenkäse**  **12**  
Kräuter-Honig | Preiselbeeren | Salat | Baguette

**Gambas** **14**  
Knoblauch-Chili-Öl | Mario's Gemüse-Mix

**Bunter griechischer Bauernsalat**  **9**  
Feta | Oliven | Pfefferschoten

**Gemüsebratlinge**  **8**  
2 Dips

**Bratkartoffeln | Spiegelei** **8**  
+ Salat **12**

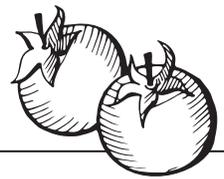
**Gebratene Champignons**  **8**  
Aioli | Baguette



## Die EssBar Vorspeisenplatte

Bunter Salat | gebratene Champignons | Gemüse-Bratlinge | Oliven | Dips | Baguette

**2 Personen** **16**  
**4 Personen** **29**



## Bunter Salatteller

10

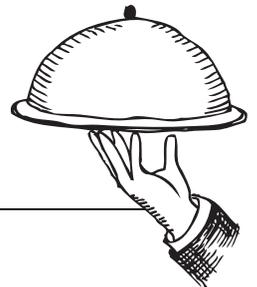
Blattsalate | Paprika | Gurke | Tomate | Möhren | Couscous | geröstete Körner | Baguette

Himbeer oder  
Honig Senf Dressing

## Was kommt oben drauf?

- Hähnchenbruststreifen 15
- Gambas | Kräuteraïoli 16
- Gemüsebratlinge | Dip  15
- Steakstreifen 17
- Surf & Turf | Gambas | Steakstreifen | Aïoli | Kräuterbutter 19

# Leckere Schnitzel



## Vom Schwein

### Wiener Art

15

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat

### Schnitzel | Champignonrahm | Pfefferrahm | Paprikasoße

16

Pommes | Salat

### Käseschnitzel | Bearnaise & Gouda

17

Bratkartoffeln | Salat

## Vom Kalb

### Wiener Schnitzel

21

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat

### Kalbsschnitzel | Gebratenen Champignons

22

Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salat

## Specials

### Crispy Hähnchenschnitzel

17

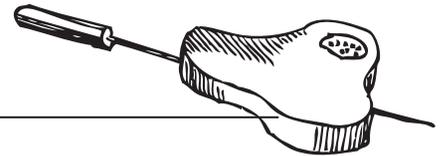
Bearnaise | Röstitaler | Grillgemüse

### Crispy Zucchini Schnitzel

15

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

# Steaks



## Rumpsteak vom Weideochsen 250g

- Pfefferrahmsoße | Bratkartoffeln | Grillgemüse
- Kräuterbutter | buntem Salat | Baguette

25  
24

## Rinderfilet

Rotweinjus | Rosmarinkartoffeln | Kräuterquark | Butter-Böhnchen

28

## Kalbsteak

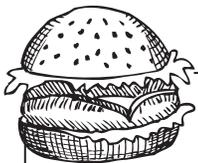
Kräuterbutter | Röstitalern | Butter-Böhnchen

26

## Hähnchensteak | Paprikasoße

Pommes | Grillgemüse

16



## Der EssBar Burger

Sesam Bun | hausgemachte Burgersoße | Blattsalat | Tomate | Kraut | Zwiebeln | Käse

- Beef & Cheese | 180g Rindfleisch Patty 12
- Crispy Chicken | Knusprige panierte Hähnchenbrust 12
- Veggie Patty | Hausgemachter Gemüsebratling 🌿 12

### Burger Menü

- Pommes | Dip 16
- Mit Süßkartoffelpommes | Dip 17

## Was oben drauf

Bacon | Jalapeños | Extra Käse 1,5

## Beilagen



Pommes	3
Süßkartoffelpommes	5
Rosmarinkartoffeln	4
Couscous	4
Röstitaler	4
Bratkartoffeln	5
Grillgemüse	4
Beilagensalat	4

## Dips

Mayo   Ketchup	
Chilimayo	1
Paprika-Chili	1
Kräuteraioli	1
Kräuterquark	1
Kräuterbutter	2
Soßen	2

# Aus dem Topf & aus der Pfanne



<b>Mölmsche Endivien</b>	10
Kartoffelstampf   Essig Zwiebelfond   Speck   Endiviensalat	
• Blutwurst	16
• Schnitzel	16
<b>Thai Chickencurry</b>	16
Pikante Kokoscurrysoße   Sojasprossen   Wokgemüse   Hähnchenbrust   Sesam   Reis	
<b>Gemüsecurry</b> 	14
Pikante Kokoscurrysoße   Wokgemüse   Sojasprossen   Reis	
<b>Mario's Grillteller</b>	20
Lassen Sie sich überraschen	
<b>Veganer Grillteller</b>	17
Salat   Gemüsebratlinge   Grillgemüse   Kartoffelecken   Cous Cous   Dips	
<b>Gemüsebratlinge</b> 	14
Currysoße   Mixed Pommes   Salat	

# Aus dem Meer

<b>Spaghetti   Knoblauch-Chili Gambas</b>	17
Mario's Gemüse-Mix	
<b>Spaghetti   Lachsstreifen</b>	17
Mario's Gemüse-Mix   Limetten-Dillsoße	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	18
Limetten-Dillsoße   Kräuterdrillingen   Butter-Böhnchen	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	19
Dijon-Senfsoße   Grillgemüse   Reis	



# Was Süßes zum Schluss

<b>Espresso Gourmet</b>	6
Espresso   etwas Süßes	
<b>Schichtdessert im Glas</b>	6
Joghurt-Quarkcreme   Waldfruchtgrütze   Kekscrunch	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	7
Vanille Eis   Sahne	
<b>Vanille Eis   Warme Waldbeeren-Grütze</b>	6



# Was Heißes

## Fairtrade Bio Kaffee

Kaffee Crema	2,5
Milchkaffee	2,8
Cappuccino	3
Latte Macchiato	3,5
Espresso	2,5
Espresso Doppio	4

**Heißer Kakao** 2,5

Alle Heißgetränke auch mit pflanzlicher Milch +0,4

**Frischer Minztee** 3,0

**Frischer Minztee** | Ingwer | Orange 3,5

**Glas Tee** | verschiedene Sorten 2,5

## Shots

Vodka   Ouzo   Jägermeister   Williams	2cl	<b>3</b>
Ramazotti   Averna   Fernet Branca	2cl	<b>3,5</b>
Sangrita pikant alkoholfrei	2cl	<b>2,5</b>

## Edelbrände

Alter Williams	2cl	<b>4</b>
Alter Williams Edles Fass	2cl	<b>4,5</b>
Haselnuss	2cl	<b>4,5</b>
Bergpfirsich Likör	2cl	<b>4</b>
Grappa Andrea de Ponte	2cl	<b>4,5</b>



**Die EssBar**  
im TC Selbeck Mülheim  
Inhaber Mario Bille  
Stooter Straße 17 | 45481 Mülheim/Ruhr  
0208 - 488 267  
[www.essbar-muelheim.de](http://www.essbar-muelheim.de)