



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.

Sommer

(Mai - September)

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

Winter

(Oktober - April)

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



@dieessbar



@dieEssBarMH



Die EssBar

Erfrischung

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

Flaschen

Coca Cola Cola Zero	0,33l	3
Schlossquelle	0,25l	2,5
feine Perle oder sanfter Genuss	0,75l	6
Veltins Fassbrause	0,33l	3
Zitrone Holunder Mango-Maracuja		
Vita Malz	0,33l	2,8



Thomas Henry

Ginger Ale	0,2l	3
Tonic Water	0,2l	3
Bitter Lemon	0,2l	3

Flaschenbier

Erdinger Weizen Hell Dunkel	0,5l	4,5
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,5
Erdinger Weizen Zitrone alkoholfrei	0,33l	3
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3
Veltins Radler alkoholfrei	0,33l	3



Bier vom Fass

König Pilsener	0,3l	2,8
	0,5l	4,7
König Pilsener Radler Alster	0,3l	2,8
	0,5l	4,7
Füchschen Alt	0,25l	3
	0,4l	5

Aperitif



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

Weißwein



Riesling

Lebendige Säure | verführerisches Apfelaroma | junge zitrusartige Frische | reife vollmundige Noten von Pfirsich und Aprikose

0,2l 7
0,75l 22

Pino Grigio

Im Geschmack trocken ausgebaut | am Gaumen sehr freundlich | milde Säure | ausgewogene Aromen von Apfel | Birne | Zitrus | Mango | andere exotische Früchte

0,2l 7
0,75l 22

Grauburgunder

Trocken bis halbtrockener leichter frischer Sommerwein mit Aromen von Birne | Trockenobst | Rosinen | Ananas | Zitrusfrüchte

0,2l 7
0,75l 22

Lugana

Leicht | trocken | harmonisch mit Aromen von Aprikosen und Pfirsichen | Birnen | leicht blumige Note

0,2l 8
0,75l 25



Weißwein Schorle

0,2l 4,5

Rotwein

Cal Y Canto

Beerenfruchtig | frisch und weich im Geschmack mit würzigen Aromen | sowie Anklängen von Tabak und Leder

0,2l 7
0,75l 23

Primitivo Doppio Passo | Puglia

Aromen von Pflaume | Beerenfrüchten | Kirschen | süßen Rosinen | tiefe dunkle Farbe | sehr fruchtig

0,2l 7
0,75l 23

Rose

Dornfelder halbtrocken

Angenehme Tannin-Säurestruktur | gehaltvoll mit Kirsch- | Holunder- | Brombeernoten | milde Säure

0,2l 7
0,75l 22

Edition Pfalz trocken

Ausgewogen mit zarten Johannisbeeraromen | belebende, fast südländische Fruchtnoten

0,2l 7
0,75l 22

Drinks

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

Bombay Sapphire | Gin | Limette | Tonic

Tanqueray | Gin | Gurke | Tonic

Hendrick's | Gin | Rosmarin | Tonic

0,3l 8
0,3l 8,5
0,3l 9

Whiskey Cola

Jim Beam

Tullamore Dew

0,3l 7
0,3l 8

Rum Cola

Captain Morgan

Bacardi

0,3l 7
0,3l 6,5

Was Kleines für Zwischendurch oder Vorweg

Marinierte Oliven 	6
Kräuteraïoli Baguette	
Rosmarinkartoffeln Kräuterquark 	6
+ Hähnchenbruststreifen Salat	12
Gebratener Ziegenkäse 	12
Kräuter-Honig Preiselbeeren Salat Baguette	
Gambas	15
Knoblauch-Chili-Öl Mario's Gemüse-Mix	
Bratkartoffeln Spiegelei 	8
+ Salat	12
Gebratene Champignons 	8
Aïoli Baguette	



Die EssBar Vorspeisenplatte

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

2 Personen
4 Personen

16
29

Frisch vom Feld



Bunter Salatteller 	10
Blattsalate Paprika Gurke Tomate Möhren Couscous geröstete Körner Baguette	

Himbeer oder
Honig Senf Dressing

Was kommt oben drauf?

• Hähnchenbruststreifen	16
• Gambas Kräuteraïoli	17
• Gemüsebratlinge Dip 	16
• Gebratene Lachsstreifen	18
• Steakstreifen	18
• Surf & Turf Gambas Steakstreifen Aïoli Kräuterbutter	20

Leckere Schnitzel



Vom Schwein

Wiener Art

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat

16

Schnitzel | Champignonrahm | Pfefferrahm | Paprikasoße

Pommes | Salat

17

Käseschnitzel | Bearnaise & Gouda

Bratkartoffeln | Salat

18

Vom Kalb

Wiener Schnitzel

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Salat

22

Kalbsschnitzel | Gebratenen Champignons

Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salat

23

Vom Hähnchen

Crispy Hähnchenschnitzel

Bearnaise | Röstitaler | Grillgemüse

18

Steaks



Rumpsteak vom Weideochsen 250g

• Pfefferrahmsoße | Bratkartoffeln | Grillgemüse

26

oder

• Kräuterbutter | bunter Salat | Baguette

25

Rinderfilet

Rotweinjus | Rosmarinkartoffeln | Kräuterquark | Butter-Böhnchen

29



Der EssBar Burger

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

- Beef & Cheese | 180g Rindfleisch Patty **13**
- Crispy Chicken | Knusprige panierte Hähnchenbrust **13**
- Veggie Patty | Hausgemachter Gemüsebratling  **13**

Burger Menü

- Pommes | Dip **17**
- Mit Süßkartoffelpommes | Dip **18**

Was oben drauf

- Bacon | Jalapeños | Extra Käse **2**

Snacks



Curry Frikadelle

- Frikadelle | Currysoße | Pommes **10**
- + Salat **13**

Currywurst

- Bratwurst | Currysoße | Pommes **10**
- + Salat **13**

Beilagen



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

Dips



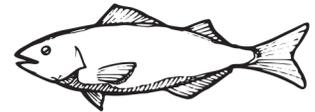
- Mayo | Ketchup **1,50**
- Chilimayo **1,50**
- Paprika-Chili **1,50**
- Kräuteraioli **1,50**
- Kräuterquark **2**
- Kräuterbutter **2**
- Soßen **2**



Aus dem Topf & aus der Pfanne

Mölmsche Endivien	11
Kartoffelstampf Essig Zwiebelfond Speck Endiviensalat	
• Blutwurst	17
• Schnitzel	17
Thai Chickencurry	16
Pikante Kokoscurrysoße Sojasprossen Wokgemüse Hähnchenbrust Sesam Reis	
Gemüsecurry 	15
Pikante Kokoscurrysoße Wokgemüse Sojasprossen Reis	
Mario's Grillteller	20
Lassen Sie sich überraschen	
Vegane Grillteller 	17
Salat Gemüsebratlinge Grillgemüse Kartoffelecken Cous Cous Dips	
Gemüsebratlinge 	14
Currysoße Mixed Pommes Salat	

Aus dem Meer



Gebrautes Lachsfilet	20
Limetten-Dillsoße Kräuterdrillinge Butter-Böhnchen	
Gebrautes Zanderfilet	20
Dijon-Senfsoße Grillgemüse Reis	



Was Süßes zum Schluss

Espresso Gourmet	6
Espresso etwas Süßes	
Schichtdessert im Glas	6
Joghurt-Quarkcreme Waldfruchtgrütze Kekscrunch	
Warmer Apfelstrudel	7
Vanille Eis Sahne	
Vanille Eis Warme Waldbeeren-Grütze	6
Warmer Schokokuchen	8
Eis Sahne Früchte	



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

Frischer Minztee

3

Frischer Minztee | Ingwer | Orange

3,5

Glas Tee | verschiedene Sorten

2,5

Shots

Vodka Ouzo Jägermeister Williams	2cl	3
Ramazotti Averna Fernet Branca	2cl	4
Sangrita pikant alkoholfrei	2cl	2,5

Edelbrände

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



Die EssBar
im TC Selbeck Mülheim
Inhaber Mario Bille
Stooter Straße 17 | 45481 Mülheim/Ruhr
0208 - 488 267
www.essbar-muelheim.de