

essTB

Bar

Kleinigkeiten

vorneweg, zwischendurch oder allein

Marinierte Kräuter-Knoblauch-Oliven <i>mit hausgebackenem Brot</i>	2.80
Zweierlei hausgebackene Bauernbrot-Crostini <i>mit schwarzer Oliventapenade und Tomatentatar</i>	3.00
Gebackene Kartoffelspalten <i>mit Kräuterquark</i>	3.50
Hausgemachte Kartoffelkrapfen <i>mit Frischkäse-Tomatenfüllung, Basilikumdip und Rucola</i>	4.80
Hähnchenbruststreifen in Currysauce <i>mit Sherry und Lauchzwiebeln, dazu Basmatireis</i>	5.50
Hähnchenbruststreifen mit Himbeeren <i>Frühlingszwiebeln und Chilisauce, dazu Basmatireis</i>	5.50
Hausgemachte Rote Bete Rösti <i>mit Norweger Räucherlachs, Dillschmand und mariniertem Rucola</i>	5.80
Streifen von der Lammhüfte <i>mit Curry, Rotwein und Blattspinat gebraten, dazu Kartoffelgnocchi</i>	6.00
Pikante Knoblauch-Garnelen <i>in Olivenöl mit Kirschtomaten, Pfefferschote und italienischen Kräutern gebraten, dazu hausgebackenes Brot</i>	6.30

Marktfrische Salate

zu den Salaten reichen wir unser hausgebackenes Brot

essBar-Salat <i>frische Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, einem gekochten Ei, Maiskörnern, Peperoni und marinierten Oliven, roten Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl</i>	7.10
Beilagensalat <i>kleiner gemischter Salatteller mit Dressing Ihrer Wahl</i>	3.60
Dressings <i>Essig-Öl, Joghurt, Curry-Ingwer, Knoblauch, Honig-Senf</i>	
Mozzarella & Tomate <i>mit Basilikum, geschrotetem Pfeffer, Olivenöl, Butter und hausgebackenem Brot</i>	6.90
Mediterraner Bauernsalat <i>mit Gurke, Tomate, Olive, Peperoni, Kapernäpfeln, Olivenöl und Balsamico, dazu gebackener Schafskäse und scharfes Tomatentatar</i>	10.00
Hähnchenbrustsalat <i>im Tempurategie gebackene Streifen von der Hähnchenbrust auf Salat von knackigem Eisberg, Frisée und Chiccorée, mit Ananas, Kiwi, Nüssen und Curry-Ingwer-Dressing</i>	10.90
Scampi-Mozzarella-Salat <i>gebratene Scampi und Mozzarella auf Blattsalaten mit roter und gelber Paprika, angerichtet mit Basilikum-Joghurt-Dressing</i>	12.80
Lammsalat <i>gegrillte Lammhüfte auf italienischem Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kapernäpfeln, Basilikum, Pinienkernen, weißem Balsamico und Olivenöl</i>	13.90
Steaksalat <i>Tranchen vom Argentinischen Hüftsteak mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern überbacken auf Blattsalaten mit Essig-Öl-Dressing</i>	14.00

Suppen

zu den Suppen reichen wir unser hausgebackenes Brot

Bärlauch-Rahmsuppe	4.50
<i>mit gebackenen schwarzen Oliven und Pinienkernen</i>	
kleine Portion als Vorspeise	3.00
Mediterraner Fischtopf	6.00
<i>mit Garnelen, Tomaten, Oliven, Pfefferschoten und Knoblauch, dazu Knoblauch-Brot</i>	
kleine Portion als Vorspeise	4.00

Flammkuchen

der Teig wird täglich frisch zubereitet, daher erst ab 16 Uhr

<i>mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse</i>	6.80
<i>mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und Mozzarella</i>	7.50
<i>mit Birnen, Gorgonzola und italienischem Landschinken</i>	8.00
<i>mit Schafskäse, Champignons, Kirschtomaten, Oliven und Lauchzwiebeln</i>	8.00
<i>mit frischem Rucola, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan</i>	8.00
<i>mit Hähnchenbrust, Ananas, Frühlingszwiebeln, Käse und Currydip</i>	8.80
<i>mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und Käse</i>	9.20
<i>mit Räucherlachs, Blattspinat, Knoblauch und Honig-Senf dip</i>	10.00
<i>mit Schweinefilet, Steinpilzen, Parmesan und Pesto</i>	10.00

Vegetarisches, Pikantes & Deftiges

Gebackener Mandelcamembert	6.90
<i>mit Preiselbeersahne, Eisberg-Champignonsalat mit Tomaten und Senf-Dressing</i>	
Kartoffel-Champignon-Gratin	7.50
<i>mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Emmentaler Käse, Schwarzwälder Schinken und einem Gurken-Dillsalat</i>	
Pappardelle auf Bärlauch-Frischkäsesauce	7.50
<i>abgeschmeckt mit Chili, Limettensaft und schwarzem Pfeffer, angerichtet mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat</i>	
Schwäbische Käsespätzle	7.50
<i>mit buntem Gemüse, Emmentaler Käse, Röstzwiebel und grünem Salat</i>	
Provencalisches Pfannengemüse	8.80
<i>auf Tomatensauce mit Aubergine, Zucchini, zweierlei Paprika, Champignons und Tomaten, überbacken mit Mozzarella</i>	
Gnocchi auf Steinpilzrahm	9.80
<i>mit grünem Pfeffer, Lauchzwiebeln, italienischem Schinken und Parmesan, dazu Feldsalat</i>	

Aus Topf & Pfanne

Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust	11.80
<i>gefüllt mit getrockneter Tomate und Mozzarella, auf italienischen Bandnudeln mit Tomaten-Kräutersauce und Feldsalat mit Crôutons</i>	
Lamm-Rigatoni	12.80
<i>in Rotwein und Knoblauch gebratene Lammstreifen, mit frischem Rucola, Cherrytomaten, und geriebenem Parmesan</i>	
Filet vom Zander	13.50
<i>mit Speckstreifen auf der Haut gebraten, dazu Walnuss-Spinat und gebratene Dillkartoffeln</i>	
Filetgoulasch vom Schwein	13.50
<i>in Steinpilz-Rucolarahm mit getrockneten Tomaten, gebratenen Petersilienkartoffeln und Feldsalat</i>	
Rindergeschnetzeltes „á la Stroganoff“	13.80
<i>mit Champignons, Zwiebeln, Delikatessgurke und saurem Rahm, gebraten, dazu Butterreis und ein frischer Blattsalat</i>	
Wiener Schnitzel „auf unsere Art“	13.90
<i>Kalbsschnitzel in der Steinpilzkruste gebraten mit lauwarmen Kartoffel-Specksalat oder Schinken-Bratkartoffeln, dazu Gurken-Dillsalat</i>	
Rosa gebratene Lammhüfte	14.00
<i>unter der Kräuter-Knoblauchkruste, dazu mediterranes Gemüse und hausgemachte Kartoffelbällchen</i>	
Argentinisches Hüftsteak (250g Rohgewicht)	14.80
<i>mit gebratenen Zwiebeln, einer Beilage Ihrer Wahl und einem gemischten Salat</i>	
<i>als Beilage können Sie wählen:</i>	
<i> hausgemachte Kartoffelbällchen</i>	
<i> Pommes Frites</i>	
<i> Schinkenbratkartoffeln</i>	

Kindgerecht

mit einer kleinen Überraschung

Fünf Fischstäbchen	4.00
<i>mit Pommes Frites und Tomaten-Ketchup</i>	
Bandnudeln	4.00
<i>mit Tomatensauce und gekochtem Schinken</i>	
Kinderschnitzel	5.00
<i>ein paniertes Hähnchenschnitzel mit einer großen Portion Pommes Frites und Tomatenketchup</i>	
Eierkuchen	2.80
<i>mit Schokoladensauce</i>	

Dessert

Eierkuchen	3.50
<i>mit Zucker, Zimt und frischem Obst</i>	
Apfel-Eierpfannkuchen	4.50
<i>mit Apfelingeln gebacken, dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	
Hausgemachtes Schokoladen-Rumparfait	4.50
<i>auf Vanillesauce, mit frischen Früchten und Minze</i>	
Wiener Apfelstrudel	5.00
<i>mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne</i>	
Crêpes „Rothschild“	5.50
<i>mit heißen Himbeeren und Vanilleeis</i>	
Walnuß-Schmarren	5.80
<i>mit Blaubeeren, Ahornsirup und einer Kugel Vanilleeis</i>	
Hausgebackener Kuchen	2.60
<i>bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot</i>	
Portion Sahne	0.80
Eiscreme-Kugel	2.00
<i>Bourbon-Vanille</i>	
<i>Chocolate-Chips</i>	
<i>Maple Walnut</i>	
<i>Erdbeer Creme</i>	
Eisbecher Vanilla	
<i>von zwei Kugeln</i>	
<i>mit heißer Schokoladensauce</i>	4.50
<i>mit heißen Himbeeren</i>	5.00
<i>mit frischen Früchten</i>	5.50
Eiskaffee ^{1/2}	3.80
<i>Kaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
Eisschokolade	3.80
<i>Trinkschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
Milkshakes	3.50
<i>Vanille, Schokolade oder Erdbeer</i>	

Sie planen eine Betriebs- oder Familienfeier, eine Firmenveranstaltung, eine Vernissage oder...



...und alle Möglichkeiten stehen Ihnen offen.

Ob bei Ihnen zu Hause, in Ihren Firmenräumen oder...

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit unseren Speisen.

Wir richten Caterings bis etwa 200 Personen aus.

Es besteht aber auch die Möglichkeit, die Räumlichkeiten des **Restaurant essBar** für eine geschlossene Gesellschaft bis ca. 50 Personen je nach Veranstaltungsart zu reservieren.

Sprechen Sie uns an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot.

Bitte beachten Sie, daß wir Kartenzahlungen erst ab **€10.-** akzeptieren

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal
nach unserem aktuellen Angebot an

Hausgebackenem Kuchen

ab 2.60 €

Portion Sahne 0.80 €

Bitte beachten Sie, daß wir Kartenzahlungen erst ab
€10.-
akzeptieren.

Heißgetränke

Kaffee wahlweise auch ohne Koffein

Espresso	1.90
Verlängerter Espresso	2.10
Doppelter Espresso	3.20
Espresso Macchiato	2.00
Doppelter Espresso Macchiato	3.30
Cappuccino	2.50
Milchkaffee	2.65
Getreidemilchkaffee	2.65
Latte Macchiato	2.90
<i>Mandel-, Vanille-, Karamell oder Kokosaroma</i>	0.70
Tasse italienischer Kaffee	2.00
Becher italienischer Kaffee	3.20
Heiße Milch mit Honig	2.50
Heiße Schokolade	2.80
<i>aus echtem Kakao, mit Sahne oder Milchschaum</i>	
Heiße Zitrone	2.30
Glas Tee	1.70
<i>Friesenmischung, Früchtetee, Pfefferminztee</i>	
Masala Chai	2.40
<i>mit Honig und Milchschaum</i>	
Kännchen Tee	3.50
<i>Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos Tee</i>	

Heißgetränke mit Alkohol

Kaffee wahlweise auch ohne Koffein

Pharisäer	3.70
<i>Kaffee, 2cl brauner Rum^{/1}, mit Sahne</i>	
Irish Coffee	4.50
<i>Kaffee, 4cl Tullamore Dew^{/1}, mit Sahnehaube</i>	
Russische Schokolade	3.80
<i>Heiße Trinkschokolade, 2cl brauner Rum^{/1} mit Sahne</i>	
Glühwein	3.10
<i>nur in der kalten Jahreszeit</i>	
Grog	3.60
<i>von 4cl braunem Rum^{/1}</i>	

Erfrischungsgetränke

	0,25l	0,75l
Selters natürliches Mineralwasser	1.90	5.20
Selters „naturell“	1.90	5.20
	0,2l	0,4l
Coca – Cola ^{/1/2/5/8}	2.00	3.50
Coca – Cola light ^{/1/2/4/5/8/12}	2.00	3.50
Fanta ^{/1/5/6}	2.00	3.50
Sprite ^{/5}	2.00	3.50
Spezi ^{/1/2/5/8}	2.00	3.50
Faßbrause ^{/1/5}	2.00	3.50
Schweppes Bitter Lemon ^{/3/6}	2.20	
Schweppes Ginger Ale ^{/1/3}	2.20	
Schweppes Tonic Water ^{/3/6}	2.20	
Bitter Lemon Schorle ^{/3}		3.30
Säfte und Nektare	2.00	3.50
<i>Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Grapefruitsaft Ananas- und Bananennektar</i>		
Saft- und Nektarschorle	1.90	3.30
Frisch gepresster Orangensaft	3.50	
Bitter Lemon Schorle ^{/3}		3.30
Hausgemachte Limonade		3.50
<i>Zitronen-, Orangen- und Limettenachtel, brauner Zucker, mit Mineralwasser aufgegossen, Crushed Ice</i>		
		0,33l
Kraftmalz		2.50
Eiskaffee ^{/2}		3.80
<i>Kaffee mit Vanilleeis und Sahne</i>		
Eisschokolade		3.80
<i>Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne</i>		
Milchshakes		3.80
<i>Vanille-, Schoko- oder Erdbeer</i>		
	0,2l	0,4l
Glas Milch	1.50	2.80

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsener	2.50	3.50
Märkischer Landmann	2.50	
Erdinger Helles Hefeweizen	2.50	3.30

Flaschenbiere

	0,3l	0,5l
Erdinger Weißbier Kristallklar		3.30
Erdinger Dunkles Hefeweizen		3.30
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei		3.30
Jever Fun alkoholfrei	2.50	

Biermix Getränke

	0,3l	0,5l
Radler	2.40	3.40
<i>Radeberger Pilsener mit Sprite ^{/5}</i>		
Alster	2.40	3.40
<i>Radeberger Pilsener mit Fanta ^{/1/5/6}</i>		
Gespritztes	2.40	3.40
<i>Radeberger Pilsener mit Fassbrause ^{/1/5}</i>		
Diesel	2.40	3.40
<i>Radeberger Pilsener mit Cola ^{/1/2/5/8}</i>		
Russn	2.40	3.40
<i>helles Hefeweizen mit Sprite ^{/5}</i>		
Alkoholfreies Radler		3.40
<i>Jever Fun mit Sprite ^{/5}</i>		
Berliner Weiße mit Schuss	2.80	
<i>mit Himbeer ^{/1}- oder Waldmeistersirup ^{/1}</i>		

Flaschenweine weiß

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge

	0,75l
Sauvignon Bianco di Sicilia IGT	18.80
<i>Cataldo, Sizilien, trocken</i> <i>fruchtiges Bukett, feine Struktur, gut eingebundener Säure</i>	
Riesling Kabinett	20.50
<i>Weingut Trenz, Johannisberg, Reingau, feinherb</i> <i>fein strukturiert mit verhaltener Fruchtsüße, zartwürziger Nachhall</i>	
Weißburgunder QbA	22.50
<i>Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken</i> <i>frischer Burgunder mit sehr schöner Struktur und dezentem Säurespiegel</i>	

Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
Grüner Veltliner	3.90	9.60
<i>Weingut Huber, Traisental, trocken</i>		
Chardonnay QbA	4.40	10.90
<i>Weingut Langenwalter, Pfalz, trocken</i>		
Riesling QbA	4.50	11.10
<i>Weingut Familie Rauhen, Mosel, trocken</i>		
Grauburgunder QbA	4.50	11.10
<i>Winzergemeinschaft Weingarten, Baden, trocken</i>		

Offene Roséweine

	0,2l	0,5l
Sieners Rosé QbA	3.90	9.60
<i>Weingut Siener, Pfalz, mild</i>		

Weinschorlen

	0,2l	0,5l
weiß oder rot, trocken	3.00	

Flaschenweine rot

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge

	0,75l
Nero d'Avola IGT	18.80
<i>Cataldo, Sizilien, trocken</i> <i>freigiebigen Bukett, körperreich im Geschmack</i>	
Merlot „Classique dA“	19.80
<i>Vin de Pays d'Oc, Domaine Astruc, trocken</i> <i>tiefgründiges Bukett mit schmelziger Fruchtsüße</i>	
Rioja – La Vendimia D.O.Ca.	24.50
<i>Bodegas Palacios Remondo, trocken</i> <i>herrliche Aromatik, erstaunliche Fülle</i>	

Offene Rotweine

	0,2l	0,5l
Zweigelt	3.90	9.60
<i>Weingut Huber, Traisental, trocken</i>		
Montepulciano d'Abruzzo DOC	4.20	10.40
<i>La Reggia, Veneto, trocken</i>		
Cabernet Sauvignon	4.50	11.10
<i>vin de Pays d'Oc "Villa des Pins", Südfrankreich, trocken</i>		
Dornfelder QbA	4.90	12.10
<i>Weingut Hensel, Pfalz, trocken</i>		

Sprudelndes

	0,1l	0,75l
Prosecco del Veneto, "Insieme"		
<i>Vino Frizzante, Veneto / Italien</i>	3.60	22.50
	Piccolo 0,2l	0,75l
Carte Blanche sec.		
<i>Geldermann, traditionelle Flaschengärung</i>	8.50	32.00

Spirituosen

Vermuth 5cl

Martini Bianco	3.10
Martini Rosso	3.10
Martini Extra Dry	3.10

Sherry 5cl

Sandemann rich golden	3.20
Sandemann medium dry	3.20
Sandemann dry seco	3.20

Port 5cl

Sandemann ruby (weiß)	3.30
Sandemann tawny (rot)	3.30

Bitter & Kräuter 2cl

Averna	2.80
Ramazzotti	2.80
Jägermeister	2.80
Fernet Branca ^{/1}	2.60
Fernet Menta ^{/1}	2.60
Campari ^{/1/3}	2.40

Anis 2cl

Ouzo Tsantali	2.40
Sambuca Molinari	2.50
Pastis 51 ^{/1}	3.20
Ricard ^{/1}	3.20

Klare & Aquavit 2cl

Fürst Bismarck	2.40
Malteser Aquavit	2.60
Linie Aquavit	2.90

Liköre 2cl

Amaretto di Saronno ^{/1}	2.50
Baileys Irish Cream ^{/1}	2.50
Grand Marnier ^{/1}	3.20
Cointreau	2.80
Batida de Coco	2.20

Cognac, Branntwein & Calvados 2cl

Rémy Martin V.S.O.P.	3.90
Hennessy Fine de Cognac	3.60
Osborne Veterano ^{/1}	3.00
Veccia Romagna Nera	3.00
Calvados Pápidoux	3.00

Grappae 2cl

Veccia Grappa di Prosecco	3.00
Grappa Nonino Vuisinar	3.00

Obstbrände 2cl

Pascall "la vieille prune"	3.10
Pascall Mirabelle	3.10
Pascall Birne	3.10
Pascall Kirsch	3.10
Pascall Himbeere	3.10

Wodka & Gin 2cl

Wodka Gorbatschow	2.50
Smirnoff Vodka	2.60
Moskovskaya	2.60
Tanqueray London Dry Gin	2.80

Tequila 2cl

Olmecca Tequila Blanco	2.80
Olmecca Tequila Anejo	2.80

Rum & Cachaca 2cl

Havana Club 3 anos	2.80
Havana Club 7 anos ^{/1}	3.40
Meyer's Rum ^{/1}	2.80
Cachaca Cana Rio	2.60

Scotch Whisky 2cl

Ballantine's ^{/1}	2.80
Chivas Regal ^{/1}	3.60
Johnnie Walker Red Label ^{/1}	2.80
Johnnie Walker Black Label ^{/1}	4.80

Malt Whisky 2cl

Johnnie Walker Malt ^{/1}	5.50
-----------------------------------	------

Irish Whisky 2cl

John Jameson ^{/1}	3.30
Tullamor Dew ^{/1}	3.00

American Whisky 2cl

Jim Beam	2.80
Jack Daniels	3.20

Longdrinks

Kir	4.00
<i>2cl Crème de Cassis, Weißwein</i>	
Kir Royal	4.20
<i>2cl Crème de Cassis, Prosecco</i>	
Prosecco Aperol	4.20
<i>2cl Aperol ^{/1/3}, Prosecco</i>	
Campari Orange oder Soda	4.80
<i>4cl Campari ^{/1/3}, Orangensaft oder Sodawasser</i>	
Whisky Cola	4.80
<i>4cl Whisky ^{/1/3}, Coca - Cola ^{/1/2/5/8}</i>	
Gin Tonic	4.80
<i>4cl Tanqueray London Dry Gin, Schweppes Tonic Water ^{/1/3}</i>	
Wodka Lemon	4.80
<i>4cl Smirnoff Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{/3/6}</i>	
Tequila Sunrise	4.80
<i>4cl Olmecca blanco, Orangensaft, Grenadine ^{/1}</i>	
Batida Kirsch	4.80
<i>4cl Batida de Coco, Kirschsaff</i>	
Cuba Libre	4.80
<i>4cl Havana Club 3 anos, Coca - Cola ^{/1/2/5/8}</i>	

essBar

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen Guten Appetit.
Sollten Sie Wünsche, Ratschläge oder Anmerkungen haben,
sprechen Sie bitte mit uns.

Möchten Sie gerne regelmäßig über Neuigkeiten und unsere
wöchentliche Business-Lunchkarte informiert werden?
Dann teilen Sie uns bitte Ihre eMail-Adresse mit.
Wir nehmen Sie gerne in unseren Newsletter-Verteiler auf.

Alle Preise incl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

/1 mit Farbstoff, /2 koffeinhaltig, /3 chininhaltig, /4 mit Süßungsmittel, /5 konserviert, /6
mit Antioxidationsmittel, /8 mit Phosphat, /12 enthält eine Phenylalaninquelle

essBar

**CAFE • BAR • RESTAURANT
CATERING**

www.essbar-berlin.de
SCHWÄBISCHE STRASSE 16, 10781 BERLIN
Tel.: 030 / 219 17 228