



Break  
POINT

# Speisekarte



# BREAK POINT SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### **Karotten-Süßkartoffel-Ingwer Suppe**

Eine samtige, aromatische Suppe aus süßlicher Süßkartoffel und frischer Karotte, verfeinert mit einem Hauch Ingwer für eine elegante Wärme.

8,90 €

### **Sellerie-Cremesuppe**

Fein pürierter Sellerie in cremiger Konsistenz – leicht, duftend und perfekt abgerundet für einen eleganten Start.

8,90 €

### **Rinder Carpaccio**

Dünn geschnittenes Rindfleisch höchster Qualität, serviert mit würzigem Rucola und frisch gehobeltem Parmesan – ein klassischer Genuss.

14,50 €

### **Rote Beete Carpaccio**

Zarte Scheiben von marinierter Roter Beete, kombiniert mit Feta, Feldsalat und Walnüssen – ein farbenfrohes, leichtes und harmonisches Vorspiel.

12,90 €



# BREAK POINT SPEISEKARTE

## BURGER

### **Der Klassiker Hamburger**

Ein zeitloser Burger mit saftigem 140 g Beef-Patty, dazu hausgemachte Pommes und feine Saucen – schlicht, ehrlich und köstlich.

14,50 €

### **Der Burner Burger**

Kräftiger 280 g Beef-Patty, geschmolzener Käse und feurige Jalapeños – ein intensives Geschmackserlebnis, begleitet von hausgemachten Pommes.

18,90 €

### **Green Garden Burger**

Ein moderner, vegetarischer Genuss: nussiger Quinoa-Patty (180 g), harmonisch abgestimmt und serviert mit frischen Pommes und feinen Saucen.

16,50 €



# BREAK POINT SPEISEKARTE

## P I N S A

### **Pinsa Antipasti**

Knusprig-luftiger Teig, belegt mit feinen mediterranen Antipasti – ein aromatisches Zusammenspiel von Gemüse, Kräutern und Olivenöl.

17,00 €

### **Pinsa Surf & Turf**

Eine moderne Fusion: zartes Fleisch trifft auf Meeresfrische – auf fluffigem Pinsa-Teig elegant arrangiert.

22,00 €

### **Pinsa Cesar Style**

Der berühmte Caesar-Salat neu interpretiert: auf knuspriger Pinsa mit cremigem Dressing und herzhaften Noten.

18,00 €

### **Pinsa Prosciutto**

Luxuriöse Kombination intensiver Aromen – eine feine Wahl für Liebhaber kräftiger, ausgewogener Geschmäcker.

17,00 €



# BREAK POINT SPEISEKARTE

## SALATE

### **Cesar Salat**

Knackiger Rucola, würziges Cesar Chicken und aromatischer Grana Padano – dazu eine feine Tramezzini-Rolle. Modern, frisch, ausgewogen.

17,80 €

### **Break Point Salat**

Ein herzhaftes Ensemble aus Ei, Schinken, Tomate und Käse – klassisch, kräftig und wunderbar ausgewogen.

16,50 €

*Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette*



# EMPFEHLUNG DES HAUSES

von Inhaber Boris Hardy

## FLEISCH - SOUSVIDE

### **Simmentaler Rumpsteak – 250 g**

Ein edles Stück Simmentaler Rind, sous vide gegart, wodurch es eine außergewöhnliche Zartheit und Saftigkeit erhält. Serviert mit hausgemachten Pommes, aromatischem Ratatouille-Gemüse und feiner Kräuterbutter – ein klassisches Gericht, neu interpretiert mit moderner Finesse.

26,00 €

### **Schweineschnitzel, Wiener Art**

Schnitzel Wiener Art, goldbraun ausgebacken und herrlich knusprig, serviert nach traditioneller Art. Dazu reichen wir hausgemachte Pommes aus frischen Kartoffeln. Ein knackiger Beilagensalat rundet das Gericht leicht und frisch ab

21,00 €



# GETRÄNKE

## Wasser

Gerolsteiner Gourmet Still	0,25 l – 2,80 € / 0,75 l – 6,90 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25 l – 2,80 € / 0,75 l – 6,90 €

## Limo

Afri Cola	0,2 l – 2,90 €
Afri Fanta	0,2 l – 2,90 €
Afri Zero	0,2 l – 2,90 €
Afri Misch	0,2 l – 2,90 €

## Special Bier

Gaffel Fassbrause	0,33 l – 3,50 €
Bitburger 0 %	0,33 l – 3,50 €
Benediktiner Alk.	0,5 l – 5,50 €

## Homemade Spritz

Traube	0,5 l – 5,90 €
Rhabarber	0,5 l – 5,90 €
Orange	0,5 l – 5,90 €
Apfel	0,5 l – 5,90 €
Maracuja	0,5 l – 5,90 €
Mango	0,5 l – 5,90 €

## Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2 l – 2,30 € / 0,4 l – 4,60 €
Benediktiner Hell	0,3 l – 3,90 €
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l – 4,00 € / 0,5 l – 5,50 €
Bitburger Pils	0,3 l – 3,30 €



# W I N E

## Weiß

## Glas / Flasche

### 2024 Blanc de Noir „Purist“ | Adeneuer

*Feinfruchtig, leicht, elegante Mineralität.*

7,50 € / 24 €

### 2023 Weißburgunder & Chardonnay BIO | Andres

*Cremitig, sanfte Säure, harmonisch.*

9,50 € / 31 €

### 2022 Grauer Burgunder | Lambrich

*Weich, nussige Aromen, vollmundig.*

9,00 € / 29 €

### 2023 Riesling Spätlese süß | Lambrich

*Fruchtig-süß, aromatisch, leichte Säurebalance.*

9,00 € / 29 €

### 2024 Mission Null Sauvignon Blanc | Weingut Dackermann

*Alkoholfrei, lebendig, frische Zitrusaromen.*

9,00 € / 29 €

## Rosé

### 2023 Jubel & Trubel | Anette Closheim

*Frisch, beerig, sommerlich.*

9,00 € / 29 €

## Rot

### 2024 Primitivo Acanto

*Kräftig, würzig, dunkle Beeren.*

9,00 € / 29 €

### 2019 Petit Soleil Bordeaux | Château Le Pin Beausoleil

*Klassisch, rund, elegante Tannine.*

9,50 € / 31 €

## Prickelndes

### Marca Trevigiana Frizzante Prosecco

*Leicht, prickelnd, florale Noten.*

6,00 / 30 €

### Crémant de Loire Rosé Brut | Domaine de Cray

*Frisch, feinperlig, rote Früchte.*

9,00 € / 49 €

### OSMOSE Rosé fruity zero alc | Domaine Uby

*Alkoholfrei, fruchtbetont, harmonisch.*

6,50 € / 31 €



# DRINKS & COFFEE

## Spritz

Aperol Spritz	7,50 €
Lillet Wildberry	7,50 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Wonder Spritz alkoholfrei	7,50 €

## Longdrinks

Gin Mule	9,00 €
Gin Tonic	9,00 €
Vodka Lemon	9,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Virgin Gin	9,00 €

## Tee

Verschiedene Sorten	3,50 €
---------------------	--------

## Coffee

Espresso Doppio	2,90 €
Macchiato	3,20 €
Caffee Creme	3,30 €
Flat White	3,30 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €
Schokoccino	4,20 €
Hot Chocolate	4,50 €

