

## HERZLICH WILLKOMMEN!

in unserem Café-Restaurant und Konditorei. Unsere Küche kocht für Sie aus frischen Zutaten gute Speisen in bester Qualität zu günstigen Preisen. Verantwortlich für diese Gaumenfreuden ist unser Küchenmeister Rolf Küsters mit seinem Team.

Unsere Serviceleitende und unsere Verkaufsleitende sorgen für Ihr Wohlbefinden. Anregungen und Beschwerden nehmen alle gerne entgegen. Es liegen aber auch Karten für Lob und Tadel bereit, mit denen Sie sich an Konditormeister Heinz-Richard Heinemann persönlich wenden können. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Heinz-Richard Heinemann

Eidgenössisch diplomierte Konditor- und Confiseur-Meister

## UNSERE WEISSWEINE

### CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol  
harmonisch, exotische Noten, edles Bukett  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95



### LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien  
blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95

### SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,  
blumig mit Noten von Zitrusfrüchten  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95

### RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanninger Rheinhessen  
harmonische Säure, feine Fruchtsüße  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95

### WEINSCHORLE

0,2 l 4,95

## UNSERE ROTWEINE

### RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95



### FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien  
würziger Duft, satte Frucht, samtig  
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95

## HINWEISE

Speisenbestellung bis 30 Min. vor Geschäftsschluss.  
Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis berechnet.

EC- und Kreditkartenzahlung ab 10,00 Euro möglich.

Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.  
Heinemann verzichtet bewusst in seiner Backstube und Küche ganz auf Zusatzstoffe.

Bei einigen Artikeln, bei denen wir auf Lieferanten angewiesen sind, lässt es sich manchmal leider nicht vermeiden.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,  
3 mit Süßungsmitteln, 4 mit Antioxidationsmittel,  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Phosphat.

Eine Liste über allergene Stoffe liegt für Sie im Café aus.

Unsere Preise verstehen sich in Euro,  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## UNSERE PRICKELNDEN



### PROSECCO

Glas 0,1 l 5,95 • Flasche 0,75 l 29,95

## UNSERE LIMONADEN

**NEU** Erfrischend, lecker und herb  
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,70

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 4,10  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,70,  
Schweppe's Bitter Lemon 0,2 l 3,70

## UNSER WASSER, SÄFE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,50  
Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 5,60

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 6,95  
Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 4,00

Apfelsaftschorle 0,3 l 4,00

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 4,00

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 4,00

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,95 0,3 l 5,95

## UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,  
Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 4,00

## UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 8,95  
Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> Orange 4 cl 7,95  
Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 4,00

Hunde sind in Ausnahmefällen nur willkommen,  
wenn sie unter dem Tisch bleiben  
und in unseren Räumen nicht gefüttert werden.

Ein Wassernapf steht in der Gästetoilette.

06/26

## Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

### Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

#### GEKOCHTES FREILAND-EI

1,70 mit Toast und Butter von je 3 Eiern 9,50

Schinken<sup>2,4,6</sup> 10,95, Lachs 12,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 10,95, Bacon<sup>2,4</sup> 11,50

#### Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,95

kleine Portion Müsli 5,95

Honig, Marmelade 1,50

Nutella 1,30

Butterhörnchen 2,30

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,30

1 Scheibe Brot oder Toast 0,35

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,95 / 5,95



0,1 l 8,95

#### Kleiner Hunger

#### ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers Leberwurst<sup>2,4</sup>,

gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 6,00

Roastbeefscheiben oder Lachs 8,50

#### Leicht und Fruchtig

##### MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen,  
Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 9,45

##### QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermark 6,90

### Heinemann Schokolade (ist kein „Kakao“!)

Feinste Heinemann-Tafel-Schokolade wird mit Milch gekocht, garniert mit Schlagsahne und Schokoladenflocken.

Kännchen 6,50 große Tasse 4,40

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

### Auswahl aus sechs frischen Pralinen

8,95

### Heinemann Kaffee

Kenia, Guatemala und Costa Rica liefern aus ihren Hochländern  
unseren besonders wertvollen Kaffee.  
Jede Tasse ist frisch gemahlen und gebrüht.

Heinemann Kaffee – Kännchen 5,90

Heinemann Kaffee – große Tasse 3,60

Cappuccino, Milchschaum oder

Schlagsahne – große Tasse 4,40

Milchkaffee – große Tasse 4,40

Latte Macchiato im Glas 4,40

Schümli – große Tasse 3,80

Espresso 3,00

Espresso Macchiato 3,00

Espresso doppelt 4,20

Caffé latte 4,40

Kaffeefrei – Kännchen 5,90

Kaffeefrei – große Tasse 3,60

**NEU**  
ICED STRAWBERRY  
MATCHA LATTE  
(nur in Düsseldorf)  
6,95

### Heinemann Tee

Das Beste vom Besten - Tee im losen Aufguss und im  
Stoffsäckchen. Diese Teequalität wird in den nobelsten Häusern  
Großbritanniens serviert.  
– Auf Wunsch mit Kandis –

Darjeeling Nurbong heller, lieblicher Tee –  
Kännchen 5,90

Spezial Earl-Grey feine Teemischung –  
aus China / Indien mit dem  
Aroma der Bergamotte:

Kännchen 5,90

Assam Mokalbarie – Kännchen 5,90  
Feinste Assam-Teemischung,  
malzig, würzig, rassig – große Tasse 3,60

Grüner Tee Gunpowder aus China –  
große Tasse 3,60

Pfefferminz aus Mitcham Minze –  
große Tasse 3,60

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –  
große Tasse 3,60



Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit  
Hafermilch erhältlich.



# Veuve Clicquot

CHAMPAGNER BRUT

zum Probierpreis

GLAS 0,1 8,95 FLASCHE 0,75 58,00

## TOP KLASSE

### OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck<sup>2,4</sup>

Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 18,95

### CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlosser)  
in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95  
mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> oder Kartoffelsalat 12,95

### POULARDENBRUST INDIA CURRY

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln,  
Banane, Ananas, Butterreis 18,95

### ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat  
oder mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> 18,95

### KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln,  
Kartoffelpüree 19,95



### GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce,  
Spätzle oder Rösti 18,95



### MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten,  
Zucchini, Zwiebeln und Kräuter,  
vegan zubereitet, Reis 13,90



### NORWEGISCHER LACHS GEBRÄTEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

## SALATE

### GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika  
mit Schottischem Lachs mild geräuchert,  
Dill-Senf-Sauce 14,95

mit Thunfisch, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,95

Zu allen Salaten servieren wir Sauce Vinaigrette  
oder Joghurt-Dressing, Brötchen oder Brot.



## UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEU

### HÄHNCHENBRUST

in Champignon-Weissweinsauce,  
gebratene Ananas, Butterreis 16,95

NEU

### MÖHRENGEMÜSE

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern  
durcheinander gekocht 11,95  
- mit 2 Spiegeleieren 13,95  
- mit Kalbsbratwurst 15,50  
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 15,50  
- mit gebratenen Kasselersteak 15,50

### KALBSLEBERKLÖSSE

auf Sauerkraut, Kartoffelpüree  
wahlweise mit Speckstippe 17,95

### PIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

mit knusprig gebratenen Schnitzeln  
vom Schweinefilet, Bratkartoffeln (mit Speck) 24,95

### OCHSENSCHWANZRAGOUT

mit Scheiben von Semmelknödeln,  
kleiner Salat 21,95

### HAUSGEMACHTE LASAGNE

mit pikanter Fleischsauce  
und geriebenen Käse, kleiner Salat 17,50

### RAHMPIFFERLINGE

auf dünnen Bandnudeln  
geriebener Grana Padano, kleiner Salat 18,90

### Unser Tagesdessert

FRUCHTIGES MANDARINENEIS  
aus sonnengereiften Mandarinen,  
Schokospäne und Sahne 6,40

## SUPPEN



### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95



### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95

## KALTE GERICHTE



### FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50



### ZARTE ROASTBEEFSCHEIBEN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup>,  
Sauce Remoulade 18,95



### HEINEMANN SCHINKENSÜLZE<sup>2,5</sup>

unser Familienrezept verarbeitet in der  
Handwerksmetzgerei Schlosser mit  
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup>  
und Sauce Remoulade 14,95



### SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

#### - DAS BESTE VOM BESTEN -

Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,  
Rösti oder Toast und Butter 18,50

## Für den kleinen Hunger

CREPES gefüllt mit Räucherlachs,  
Salat und Dill-Senfsauce, Sahnemeerrettich,  
kleiner Salat 13,95

## CHANDON Garden SPRiTZ

### DER HIT 2026

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.

Aus dem Hause Chandon

Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

PROBIEPREIS GLAS 0,15 7,95

## HEINEMANN-EIS



VANILLE, SCHOKOLADE,  
HIMBEER-ERDBEER, MANDARINE  
1 große Kugel 2,80

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,50

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE  
Kaffee oder Schokolade, Vanilleeis, Sahne 6,95

## BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen,  
warme Schokolade, Sahne, Mandeln 8,50

## SWEET BERRIES

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 8,50

## COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 8,50

## GEMISCHTES EIS

mit Sahne 6,60 ohne Sahne 5,60

## VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

Obstsalat 2,25, Erdbeer-Himbeersalat 2,25,  
heißer Schokoladen-Sauce 2,25,  
warme Kirschen oder Himbeeren 3,85,  
Schlagsahne 1,00

## DESSERTS

### MILCHREIS

warm oder kalt  
mit Erdbeer-Himbeersalat 8,50

### BERGISCHE WAFFEL

mit warmen Früchten und Sahne  
Kirschen oder Himbeeren 8,35  
auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 2,50

### AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis im Espresso 5,50

### WARMER APFELKUCHEN

Vanille-Eis, Sahne 8,25

### GEFÜLLTE CREPES

mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce  
und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne  
beide mit Mandeln garniert 9,95

*Schöpfe dass  
sie da Seiul!  
Danke  
Ihr H.-R. Heinemann*

