

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 Serviceleiter/innen und unsere Verkaufsleiter/innen 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 diplomierter Konditor- und Confiseur-Meister

UNSERE WEISSWEINE

CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol

harmonisch, exotische Noten, edles Bukett
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien

blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure
0,1 l 3,90 ♦ 0,2 l 6,90 ♦ 0,75 l 21,90

SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,

blumig mit Noten von Zitrusfrüchten
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanningen Rheinhessen

harmonische Säure, feine Fruchtsüße
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

WEINSCHORLE 0,2 l 4,50

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig

0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien

würziger Duft, satte Frucht, samtig
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

UNSER ROSEWEIN

MONTONALE DOC

Rosa Di Notte, Garda, Italien

florale, fruchtige Nuancen, lebendige Säure
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

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 4,95 ♦ Flasche 0,75 l 27,50

UNSERE LIMONADEN

NEU Erfrischend, lecker und herb

Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,50

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,70

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,20,

Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,20

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,20

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,90

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,90

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,60

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,60

Johannisbeernektar 0,2 l 3,60

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,60

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,60

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,75 0,3 l 5,50

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,70

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,95

Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ Orange 4 cl 7,20

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 2,90

07/24

Frühstück bei Heinemann®

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

Unser Frühstück

VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Kräuterrührei mit gek. Schinken^{2,4,6}, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda, Weichkäse, Früchte, Konfitüre
2 Personen 27,80 3 Personen 41,70

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 16,50
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 l 19,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 12,75

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 9,95

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 9,95

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 9,25

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4}, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 9,95

Zu allen Frühstückten

servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

Heinemann Schokolade (kein Kakao!)

Feinste Heinemann-Tafel-Schokolade (kein Kakao!) mit Milch gekocht, garniert mit Schlagsahne und Schokoladenflocken.

Kännchen 4,95 große Tasse 3,00

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

Auswahl aus sechs frischen Pralinen 6,95

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 4,95

Heinemann Kaffee – große Tasse 3,00

Cappuccino, Milchschaum oder

Schlagsahne – große Tasse 3,80

Milchkaffee – große Tasse 3,80

Latte Macchiato im Glas 3,80

Schümli – große Tasse 3,20

Espresso 2,60

Espresso Macchiato 2,60

Espresso doppelt 3,80

Caffé latte 3,80

Koffeinfrei – Kännchen 4,95

Koffeinfrei – große Tasse 3,00

Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

GEKOCHTES FREILAND-EI 1,70

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 7,75
Schinken^{2,4,6} 8,25, Lachs 10,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 8,25, Bacon^{2,4} 8,65

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,25

kleine Portion Müsli 5,45

Honig, Marmelade 1,10

Nutella 1,10

Butterhörnchen 2,30

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,30

1 Scheibe Brot oder Toast 0,35

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,75 / 5,50

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers Leberwurst^{2,4},

gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 5,00

Roastbeefscheiben oder Lachs 7,20

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 Tee

Das Beste vom Besten - Tee im losen Aufguss und im Stoffsäckchen. Diese Teequalität wird in den nobelsten Häusern Großbritannien serviert.

Verkauf auch im Geschäft für zu Hause.

– Auf Wunsch mit Kandis –

Darjeeling Nurbong heller, lieblicher Tee –

Kännchen 4,95

Spezial Earl-Grey feine Teemischung –

aus China / Indien mit dem

Aroma der Bergamotte:

Kännchen 4,95

Assam Mokalbarie – Kännchen 4,95

Feinste Assam-Teemischung,

malzig, würzig, rassig – große Tasse 3,00

Grüner Tee Gunpowder aus China –

große Tasse 3,00

Pfefferminz aus Mitcham Minze –

große Tasse 3,00

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 3,00

Früchtetee – große Tasse 3,00



Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

KÖ-Center (zwischen Kö und Schadow Arcaden) Tel. 02 11 - 8 80 06 12 Bahnstr. 16 (zwischen Kö und Berliner Allee) Tel. 02 11 - 32 79 89



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER Réserve Cuvée

zum *Probierpreis*

GLAS 0,1 **7,95** FLASCHE 0,75 **54,00**

TOP KLASSIKER

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

POULARDENBRUST INDIA CURRY

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 15,95

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck) 17,50

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95

TIPP VOM CHEF

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 17,50

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^{2,4}, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,50

TIPP



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

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

SUPPEN

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Chili und Ingwer 7,75

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 6,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 6,95



SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika

mit **Schottischem Lachs** mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 15,95

mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 15,95

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



UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

FRISCHES SCHNIBBELBOHNENGEMÜSE

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern durcheinander gekocht 8,90
- mit 2 Spiegeleiern 11,50
- mit Kalbsbratwurst 12,90
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,90
- mit gebratenem Kasselersteak^{2,4} 13,50

NEU

GRÜNE PAPRIKASCHOTE

mit feinem Hackfleisch gefüllt, Tomaten-Kräuter-Sauce, Butterreis 16,95

QUICHE LORRAINE

mit kleinem Salat 9,95

ZARTER SCHWEINEBRATEN

mit Rosenkohl, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln (mit Speck) 16,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

RHEINISCHER SAUERBRATEN

in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren, wahlweise Spätzle, dünne Nudeln oder Püree 20,95

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 9,95
mit Bratkartoffeln (mit Speck) oder Kartoffelsalat 10,95

Unser Tagesdessert

MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS, SCHOKOSPÄNE UND SAHNE 6,40

KALTE GERICHTE

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 13,90

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck), Sauce Remoulade 17,75

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln (mit Speck) rheinischer Art und Sauce Remoulade 13,30

FISCH-SPEZIALITÄTEN ZUR FASTENZEIT



GANZTÄGIG:

Pochiertes Lachsmedaillon

mit Gemüsestreifen, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, kleiner Salat 24,95

Kleine Matjes-Filets aus dem Nordostatlantik

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 13,95

Schottischer Lachs mild geräuchert

- das Beste vom Besten - Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 16,65

Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Salzkartoffeln, Speckstippe 12,95

TÄGLICH BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

Norwegischer Lachs gebraten

Champagner-Senf-Sauce Spinat und Salzkartoffeln 24,95

Zanderfilet

auf der Haut gebraten Lauchgemüse und Salzkartoffeln 24,95



UNSERE HEIMATKÜCHE

TIPP

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 14,95

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak^{2,4} oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,40

TIPP VOM CHEF

NEU

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln (mit Speck) rheinischer Art 12,20

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 11,20

CHANDON Garden SPRITZ

DER HIT 2024

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis. Aus dem Hause Chandon. Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

PROBIERPREIS GLAS 0,15 **7,95**

HEINEMANN-EIS



VANILLE, SCHOKOLADE, HIMBEER

1 große Kugel 2,80

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,25

EISKAFFEE

Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 6,50

EISSCHOKOLADE

Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, Sahne 6,50

BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 8,25

SWEET BERRIES

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 8,25

COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 8,25

GEMISCHTES EIS

mit Sahne 6,60 ohne Sahne 5,60

VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

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

DESSERTS

BERGISCHE WAFFEL

mit warmen Früchten und Sahne Kirschen oder Himbeeren 8,35 auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 2,00

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis im Espresso 4,70

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,25

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