

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,
Schweppes: 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
Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ 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.

04/26

Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

Unser Frühstück

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren,
gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 11,80

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und
Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne
oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 10,95

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre,
Orangensaft 0,1 l 11,80

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4},
Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,95

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark,
Orangensaft, Prosecco, 17,95
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 l 22,95

VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Kräuterrührei mit
gek. Schinken^{2,4,6}, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda,
Weichkäse, Früchte, Konfitüre

2 Personen 29,80 3 Personen 44,70

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei
heute zum Probierpreis 14,50

Zu allen Frühstücken
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter



0,1 l 8,95

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

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

3,80

Espresso 3,00

Espresso Macchiato 3,00

4,20

Caffé latte 4,40

Kaffeefrei – Kännchen 5,90

3,60

Kaffeefrei – große Tasse

3,60

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit
Hafermilch erhältlich.

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

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

6,95

</div



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER BRUT

zum Probierpreis

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

TOP KLASSE

OCHSENBRUST

Rahmzwirsing mit Speck^{2,4}
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 18,95

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlosser)
in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95
mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 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)^{2,4} 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

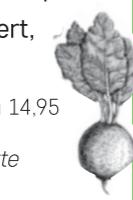
NORWEGISCHER LACHS GEBRÄTEN

(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

MUSKATKÜRBIS SUPPE

mit Chili und Ingwer 8,95



SCHWEINERIPPE

mit Honig und Pfeffer mariniert,
Krautsalat mit Ananas, Salzkartoffeln 17,95



PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

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

RHEINISCHE SCHNIBBELBOHNEN

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

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

MANDARINENEIS
Schokospäne und Sahne 6,40

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

UNSERE HEIMATKÜCHE

AUCH TIEFGEKÜHLT FÜR ZU Hause im Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 13,95

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus
Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken
mit Sauce Bearnaise 16,95

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, gebratenes Kasselersteak^{2,4}
oder Nürnberger Rostbratwürstchen
oder Kalbsbratwurst 15,50

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 12,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} 12,90

SUPPEN

MUSKATKÜRBIS SUPPE

mit Chili und Ingwer 8,95



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)^{2,4},
Sauce Remoulade 18,95

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN -

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



CHANDON Garden SPRiTZ

DER HIT 2026

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

DESSERTS

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 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