

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 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

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 19% Mehrwertsteuer.

UNSERE PRICKELNDEN



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER Réserve Cuvée

GLAS 0,1 9,50 FLASCHE 0,75 59,95



CRÉMANT D'ALSACE MURÉ PRESTIGE

1/2 Flasche 0,375 l 13,95

PROSECCO

Glas 0,1 l 4,95 ♦ Flasche 0,75 l 27,50

UNSERE LIMONADEN

NEU Erfrischend lecker:

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,70

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

Schweppes: Bitter Lemon, Tonic Water 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 2,50 0,3l 4,95

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,70

Erdinger Hefeweizen,

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,33 l 3,70

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,50

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

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti,

Underberg 2 cl 2,90

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 24,00 3 Personen 36,00

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 14,95 mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 19,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 10,50

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 8,95

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 9,35

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 8,25

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4}, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 8,45
Zu allen Frühstückten servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

Heinemann Schokolade

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 1,90

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 6,95
Schinken^{2,4,6} 7,45, Lachs 9,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 7,45, Bacon^{2,4} 7,80

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 5,50,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 6,50

kleine Portion Müsli 4,90

Honig, Marmelade 1,00

Nutella 1,00

Butterhörnchen 2,10

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,20

1 Scheibe Brot oder Toast 0,30

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,50 / 4,95

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers Leberwurst^{2,4}, gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 4,50
Roastbeefscheiben oder Lachs 6,50

Leicht und Fruchtig

MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 8,50

QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermark 6,20

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

GOSSET CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

Das älteste Weinhaus der Champagne
und bereits seit 17 Generationen im Familienbesitz!

GLAS 0,1 7,95 FLASCHE 0,75 52,95

TOP KLASSIKER

KALBSLEBER BERLINER ART
Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln,
Kartoffelpüree 18,95

POULARDENBRUST INDIA
Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln,
Banane, Ananas, Butterreis 14,95

TIPP **OCHSENBRUST**
Rahmwirsing mit Speck^{2,4},
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 15,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
vom Schweinefilet in Champignon-Sauce,
Spätzle oder Rösti 15,95

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“
knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat
oder mit Bratkartoffeln 15,95

Plant Based
MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE
frische Paprika, Auberginen, Tomaten,
Zucchini, Zwiebeln und Kräuter,
vegan zubereitet, Reis 12,50

SUPPEN

GULASCHSUPPE
ungarische Art 8,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
KARTOFFEL-CREMESUPPE
mit Lauchstreifen 6,50

TOMATENSUPPE
mit Sahnehäubchen 6,50

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika
mit **Schottischen Lachs** mild geräuchert,
Dill-Senf-Sauce 14,50
mit **gratinierten Ziegenkäse** und Walnüssen 14,50
mit Thunfisch, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,50

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

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEU **FRISCHES MÖHRENGEMÜSE**
(aus regionalen Anbau)
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern
durcheinander gekocht 8,50
mit 2 Spiegeleiern 10,50
mit Kalbsbratwurst 12,50
mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,50
mit gebratenen Kasselersteak^{2,4} 12,90
mit Mettwürstchen^{2,4} 13,50

GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“ **NEU**
mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin 19,50

CURRYWURST
Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
in unserer Currysauce,
mit 2 Brötchen 8,95
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 9,95

NEU **GNOCCHI IN BÄRLAUCHPESTO**
geriebener Grana Padano, kleiner Salat 12,50

JUNGE KOHLRABI
in Rahmsauce mit Bratkartoffeln und
Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 13,50

„HIMMEL UND ERDE“ **NEU**
gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, frittierte
Zwiebeln, Apfelkompott 12,95

Unser Tagesdessert

MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS,
SCHOKOSPÄNE UND SAHNE 5,95

KALTE GERICHTE

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT
mit Toast und Butter 12,50

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln,
Sauce Remoulade 15,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}
mager und würzig mit Bratkartoffeln
rheinischer Art und Sauce Remoulade 11,95

UNSERE HEIMATKÜCHE

TIPP **HEINEMANN PASTETE**
große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus
Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken
mit Sauce Bearnaise 13,95
(lesen Sie hierzu bitte auch unseren Blog:
www.kleineslaster.com)

WEINSAUERKRAUT **TIPP**
mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst
oder gebratenes Kasselersteak^{2,4}
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 12,95

SPINAT
zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art 10,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
RAGOUT FIN
aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 10,95

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE
mit Kartoffelpüree 9,95

FISCH-SPEZIALITÄTEN ZUR FASTENZEIT



GANZTÄGIG:

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 14,95

Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln
Salzkartoffeln, Speckstippe 13,80

TÄGLICH BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

Lachs-Médaille gebraten,
Champagner-Senf-Sauce, Spinat und
Salzkartoffeln 22,50

Gebratenes Schollenfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat 18,95

Zanderfilet
auf der Haut gebraten,
Lauchgemüse und Salzkartoffeln 19,50



CHANDON Garden SPRITZ

DER HIT 2023

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

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

HEINEMANN-EIS



VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE
1 große Kugel 2,50

MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS
mit Schokospänen und Sahne 5,95

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 7,50

BANANENSPLIT
Vanille- und Schokoladeneis, Bananen,
warme Schokolade, Sahne, Mandeln 7,50

SWEET BERRIES
Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 7,50

COUP DANMARK
Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 7,50

GEMISCHTES EIS
mit Sahne 6,40 ohne Sahne 4,90

VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT
Obstsalat 2,00, Erdbeer-Himbeermark 2,00,
heißer Schokoladen-Sauce 2,00,
warme Kirschen oder Himbeeren 3,50,
Schlagsahne 1,50

DESSERTS

BERGISCHE WAFFEL
mit warmen Früchten und Sahne
Kirschen oder Himbeeren 7,50
auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 1,80

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis im Espresso 4,20

MILCHREIS
warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 6,50

WARMER APFELKUCHEN
Vanille-Eis, Sahne 7,50

GEFÜLLTE CREPES
mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce
und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne
beide mit Mandeln garniert 8,95