





**Veuve Clicquot**

CHAMPAGNER BRUT

zum *Probierpreis*

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

### TOP KLASSIKER

#### OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck<sup>2,4</sup>, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,95

TIPP

#### POULARDENBRUST INDIA CURRY

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

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### ZWEI SCHNITZEL VOM

##### SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> 17,95

#### KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95

TIPP VOM CHEF

#### GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 17,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

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



### SUPPEN

#### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

#### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



### SALATE

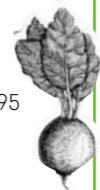
#### GROSSER HEINEMANN SALATTLELLER

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

Wir kochen ehrlich und traditionell handwerklich und ohne Geschmacksverstärker. „Fertigsößchen“ oder andere industrielle Zutaten finden Sie in unseren Gerichten nicht.

NEU

#### MÖHRENGEMÜSE (vegetarisch)

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern

durcheinander gekocht 11,50

- mit 2 Spiegeleiern 13,50

- mit Kalbsbratwurst 14,80

- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 14,80

- mit gebratenen Kasselersteak 14,80

#### FRISCHER BLUMENKOHL

in Käse-Sahnesauce, gekochter

Schinken, Salzkartoffeln 14,90

NEU

#### PICCATA MILANESE

vom Schweinefilet mit dünnen Bandnudeln

und würziger Tomatensauce 19,95

*Soooo lecker!*

NEU

#### CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95 mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> oder Kartoffelsalat 11,95

#### Unser Tagesdessert

MANDARINENSORBET UND VANILLEEIS, SCHOKOSPÄNE SAHNE 5,95

### 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<sup>2,4</sup>), Sauce Remoulade 17,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup> und Sauce Remoulade 14,95

#### MILCHREIS

warm oder kalt

mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

### UNSERE HEIMATKÜCHE

#### HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 15,90

#### WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak<sup>2,4</sup> oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,90

TIPP VOM CHEF

#### GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 12,95

#### SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup> 12,90

## FISCH-SPEZIALITÄTEN ZUR FASTENZEIT



GANZTÄGIG:

#### Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Salzkartoffeln, Speckstippe 13,95

#### Kleine Matjes-Filets aus dem Nordostatlantik

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 14,50

#### Pochiertes Lachsmedaillon

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

#### Schottischer Lachs mild geräuchert

- das Beste vom Besten - Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,90

TÄGLICH BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

#### Zanderfilet

auf der Haut gebraten Lauchgemüse und Salzkartoffeln 19,95



#### Norwegischer Lachs gebraten

Champagner-Senf-Sauce Spinat und Salzkartoffeln 24,95

CHANDON *Garden* SPRITZ

DER HIT 2025

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 8,25

#### 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

#### MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

#### 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 4,95

#### 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