

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.

H.-R. Heinemann

Heinz-Richard Heinemann

Eidgenössisch diplomierter 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, Johanneringer 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

Abruzzan, 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, SÄFTE 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, Kirschwasser, 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.

12/26

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 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 Frühstückten
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter*

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

Koffeinfrei – Kännchen 5,90

Koffeinfrei – große Tasse 3,60

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit
Hafermilch erhältlich.

Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

GEKOCHTES FREILAND-EI 1,70

SPIEGEL- ODER RÜHREIER
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 9,50
Schinken^{2,4,6} 10,95, Lachs 12,50, Tomaten, Zwiebeln
und Schnittlauch 10,95, Bacon^{2,4} 11,50

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 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

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schöllers Leberwurst^{2,4},
gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 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 Tee

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

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

Früchtetee – große Tasse 3,60



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER BRUT

zum Probierpreis

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

TOP KLASSIKER

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^(2,4)
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 18,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

POULARDENBRUST INDIA CURRY

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln,
Banane, Ananas, Butterreis 17,95

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

TIPP
VOM
CHEF

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

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



SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



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.*



Ein Familienunternehmen - seit 1932.

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin 26,95

NEU

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, Rote-Bete-Apfelsalat
Butterreis 17,95

NEU

KALBSLEBERSTREIFEN

in Salbeibutter gebraten
an Feldsalat mit Croutons 17,95

GNOCCHI

in Bärlauchpesto mit Tomatensauce,
geriebener Grana Padano, kleiner Salat 15,95

NEU

GRÜNES MANGOLD-GEMÜSE

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

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95
mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4}
oder Kartoffelsalat 12,95

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4},
Sauce Remoulade 18,95

TIPP
VOM
CHEF

HEINEMANN SCHINKENSÜLZE^{2,5}

unser Familienrezept verarbeitet in der
Handwerksmetzgerei Schlösser mit
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4}
und Sauce Remoulade 14,95

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

UNSERE HEIMATKÜCHE

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 13,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

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

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 15,95

Schottischer Lachs mild geräuchert

- das Beste vom Besten -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,
Rösti oder Toast und Butter 18,50

Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Salzkartoffeln, Speckstippe 14,50

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 21,95



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

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