



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER BRUT

zum *Probierpreis*

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

TOP KLASSIKER

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^{2,4}, 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)^{2,4} 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



CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95 mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} oder Kartoffelsalat 11,95

POCHIERTES LACHSMEDAILLON

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

NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr) Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTLEGER

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

STIELMUSGEMÜSE

mit Kartoffeln, Karotten 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

DICKE BOHNEN

mit Wacholderspeck, Salzkartoffeln 15,95

NEU

GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin 21,95

KARTOFFELGNOCCHI

in Bärlauch-Walnuss-Pesto, würzige Tomatensauce, kleiner Salat 13,95

NEU

Unser Tagesdessert

AFFOGATO AL CAFFÈ
VANILLEEIS IM ESPRESSO 4,95

Sooo lecker!

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



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^{2,4} 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)^{2,4} 12,90

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

GUTSCHEINE
für ein feines Essen
oder gemütliches Kaffeetrinken
bei Heinemann
(Verkauf im Laden an der Kasse)

Schön dass

Sie da sind!

Danke

W. H. R. Heinemann

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^{2,4}), Sauce Remoulade 17,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} und Sauce Remoulade 14,95

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK

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

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,90

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

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,
1 große Kugel 2,80

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,50

EISKAFFEE

Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 6,95

EISSCHOKOLADE

Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, 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 7,50

BERGISCHE WAFFEL

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

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