

## 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 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, 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

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  
Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> 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.

## 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<sup>2,4,6</sup>, Leberwurst<sup>2,4</sup>,  
Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,95

#### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>,  
Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark,  
Orangensaft, Prosecco, 17,95  
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 22,95

#### VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Kräuterrührei mit  
gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda,  
Weichkäse, Früchte, Konfitüre  
2 Personen 29,80 3 Personen 44,70

#### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>,  
Gouda-Käse, Salami<sup>2,4</sup>, 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.

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

### 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<sup>2,4,6</sup> 10,95, Lachs 12,50, Tomaten, Zwiebeln  
und Schnittlauch 10,95, Bacon<sup>2,4</sup> 11,50

### Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 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<sup>2,4</sup>,  
gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 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 Kandis –

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<sup>(2,4)</sup>  
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 18,95

### CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)  
in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95  
mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> oder Kartoffelsalat 12,95

### 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)<sup>2,4</sup> 18,95

#### KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln,  
Kartoffelpüree 19,95

**TIPP  
VOM  
CHEF**

#### 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

#### 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 14,95  
mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,95

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



# Heinemann

Ein Familienunternehmen - seit 1932.

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.

## UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

**NEU**

**SPARGELSUPPE** (vegetarisch)  
mit grünen und weißen Spargelstückchen 8,50

### FRISCHER BLUMENKOHL

in Bärlauchsauce, gekochter Schinken,  
Salzkartoffeln 15,95

**NEU**

### FRISCHES MÖHREN-KOHLRABIGEMÜSE

mit 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

**NEU**

### HACKSTEAK IN BRATENSauce

zarte Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree 17,95

**NEU**

### GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen  
und Kartoffelgratin 26,95

### KALBSLEBERSTREIFEN

in Salbeibutter gebraten  
an Feldsalat mit Croutons 17,95

### GNOCCHI

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

## Für den kleinen Hunger

### CREPES gefüllt mit Räucherlachs,

Salat und Dill-Senfsauce, Sahnemeerrettich,  
kleiner Salat 13,95

## SUPPEN

### SPARGELSUPPE (vegetarisch)

mit grünen und weißen  
Spargelstückchen 8,50

### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95

### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



**Auch tiefgekühlt  
für zu Hause im  
Ladenverkauf!**

## KALTE GERICHTE

### FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50

### ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck<sup>2,4</sup>),  
Sauce Remoulade 18,95

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

unser Familienrezept verarbeitet in der  
Handwerksmetzgerei Schlösser mit  
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup>  
und Sauce Remoulade 14,95

**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 18,50

**Auch gekühlt  
für zu Hause im  
Ladenverkauf!**

### KLEINE MATJES-FILETS

#### AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei  
klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce,  
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 15,95

*Schöpf das es  
Sie da Gipel?  
Danke  
Mr. 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<sup>2,4</sup>  
oder Nürnberger Rostbratwürstchen  
oder Kalbsbratwurst 15,50

### GEKOCHTE EIER IN SENFSauce

mit Kartoffelpüree 12,95

### SPINAT

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

## 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