

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

UNSER ROSEWEIN

HEINEMANN ROSE

Spätburgunder, Baden

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren

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

CRÉMANT D'ALSACE MURÉ BRUT

Flasche 0,375 l 17,95

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, Bauernkirsch, 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.

28/25

Frühstück bei Heinemann[®]

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 27,80 3 Personen 41,70

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,

Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre,

Quark, Orangensaft, Prosecco, 16,95

mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 20,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,

Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 13,50

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren,

gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 10,80

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4},

Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,25

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre,

Orangensaft 0,1 l 10,25

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 10,25

Zu allen Frühstücken

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.

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

Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

GEKOCHTES FREILAND-EI 1,70

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 8,20

Schinken^{2,4,6} 9,50, Lachs 11,95, Tomaten, Zwiebeln

und Schnittlauch 9,50, Bacon^{2,4} 10,50

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,95

kleine Portion Müsli 5,95

Honig, Marmelade 1,10

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} 5,00

Roastbeefscheiben oder Lachs 7,20

Leicht und Fruchtig

MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 9,45

QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermarmelade 6,90



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER BRUT

zum *Probierpreis*

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

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

mit frisch gebratener **Poulardenbrust** 14,95

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



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

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEUE MATJES FRISCH EINGETROFFEN



Beste Qualität
Original Hollandse Nieuwe
aus Scheveningen

Kleine Filets aus dem Nordostatlantik

Handwerksfischerei (königlicher Hoflieferant)
handgeschnitten und klassisch fassgerecht

- mit **Joghurt-Apfel-Sauce**,
Prinzessbohnen, neue Kartoffeln 15,95
- auf **Äpfeln, Sellerie und roten Zwiebeln**
in Sauerrahmsauce, Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 14,95
- mit **Preiselbeer-Meerrettich-Sahne**,
Joghurt-Apfel-Sauce, neue Kartoffeln 14,95
- mit **Radieschen, Schnittlauch und Zwiebeln**
auf Heinemann-Schwarzbrot 9,95

NEU

PIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

mit knusprig gebratenen Schnitzeln
vom Schweinefilet, Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 24,95

RAHMPIFFERLINGE

auf dünnen Bandnudeln,
geriebener Grana Padano, kleiner Salat 17,95

NEU

GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Lauchgemüse
und Kartoffelgratin 19,95

NEU

HÄHNCHENBRUST

in Rotweinsauce mit kleinem Gemüse
und Champignons, Butterreis 18,95

NEU

ROTE PAPRIKASCHOTE

mit feinem Hackfleisch gefüllt,
Tomaten-Kräuter-Sauce, Butterreis 17,50

Unsere Tagesdesserts

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanille-Eis im Espresso 5,50

WARMER APFELKUCHEN

Vanille-Eis, Sahne 8,25

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

UNSERE HEIMATKÜCHE

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 12,95

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

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} 12,90

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

**TIPP
VOM
CHEF**

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 13,90

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4},
Sauce Remoulade 17,95

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4}
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 17,90

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

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

FRISCHE ERDBEEREN

hmm ... wie lecker

PROSECCO MIT FRISCHEN ERDBEEREN 7,50

ERDBEER-GRATIN

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren
in Mascarpone (mit Alkohol) und
mit Rohrzucker leicht karamelisiert 8,95

ERDBEER-JOGHURT

Erdbeeren in Joghurt mit grünem Pfeffer 6,95

PORTION ERDBEEREN 5,90

- mit Schlagsahne 6,90
- mit Vanille-Eis 8,50
- mit Vanille-Eis und Schlagsahne 8,95

ERDBEER-EIERLIKÖR-BECKER

Erdbeeren mit Eierlikör und Erdbeermark angemacht
Vanille-Eis, Schlagsahne und Schokoraspeln 8,95

ERDBEER-SCHLEMMERTeller

Erdbeeren mit Grand Marnier und Erdbeermark
angemacht, Vanille-Eis, Schlagsahne und garniert
mit gerösteten Mandeln 9,50

HEINEMANN-EIS



**ZITRONE, MANGO, VANILLE
HIMBEER-ERDBEER, SCHOKOLADE**
1 große Kugel 2,80

FRUCHTBECKER

Himbeer-Erdbeer, Mango und Zitroneneis
mit Früchten, Erdbeer-Himbeermark, Sahne 8,50

EIERLIKÖRBECKER Schokoladeneis, Sahne 8,50

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

Kaffee oder Schokolade, Vanilleeis, Sahne 6,95

SCHOKOMAU EISBECKER

Vanille- und Schokoladeneis,
Erdbeer-Himbeermark,
Sahne, Schokospäne 8,50

**TIPP
VOM
CHEF**



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