

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

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.

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.

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.

UNSERE PRICKELNDEN

PROSECCO

Glas 0,1 l 5,95 ♦ Flasche 0,75 l 29,95

mit erfrischend leckeren Zitroneneis Glas 0,1 l 7,95

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

Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ Orange 4 cl 7,95

Grand Marnier, Kirschwasser, Ramazotti 2 cl 4,00

TELEFONIEREN - wenn es unbedingt sein muss.

Aber bitte sehr leise

und natürlich ohne Lautsprecher. Danke !

Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

Unser Frühstück

KÄSEFRÜHSTÜCK

Gouda, Weichkäse, Tete de Moine,
Ziegenkäse, Pfefferkäse, Kräuterquark,
Feigensenf, gekochtes Freilande 14,90

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 14,50

*Zu allen Frühstückten
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter*

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 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 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**

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika
mit **gratinierten Ziegenkäse**, Walnüssen
und Feigensenf 14,95
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

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

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce,
Spätzle oder Rösti 18,95

CURRYWURST

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

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

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

TAFELSPITZ (früher Ochsenbrust)

im Gemüsesud, Meerrettichsauce,
Rahmwirsing (mit Speck)^{2,4}, Salzkartoffeln 20,95

NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

SPINAT

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

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

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

GEBRATENER FLEISCHKÄSE

NEU (aus der Handwerksfleischerei Schlösser)
mit Spiegelei und Kartoffelsalat 14,95

FRISCHES SÜSSKARTOFFEL-STECKRÜBENGEMÜSE

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

Wir bieten Ihnen Mo.-Fr.
ein Tagesgericht
zum Probierpreis an.
Bitte fragen Sie uns,
was es heute gibt !

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



UNSERE HEIMATKÜCHE

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^{2,4}
oder Nürnberger Rostbratwürstchen
oder Kalbsbratwurst 15,50

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 12,95

FRISCHE PFIFFERLINGE

PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

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

RAHMPFIFFERLINGE

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

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE

mit Kräuterrührei und
Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 18,95

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE

auf großem Salatteller mit Joghurtdressing
und gerösteten Croutons 17,95

Für den kleinen Hunger

RAHMPFIFFERLINGE in kleinem

Blätterteigpastetchen 12,95

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50

KALTE GERICHTE

KLASSISCHER GEFLÜGELSALAT

Hähnchenbrust, Ananas, Champignons
und Spargel in cremigen Dressing
mit Toast und Butter 14,50

ZARTE ROASTBEEFSCHIEBEN VOM ENTRECOTE

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

HEINEMANN SCHINKENSÜLZE^{2,5}

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

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- **DAS BESTE VOM BESTEN** -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,
Rösti oder Toast und Butter 18,50

KLEINE MATJES-FILETS

AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei
klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce,
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 17,95



DER HIT 2026

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

HEINEMANN-EIS



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

PROSECCO

mit erfrischend leckeren Zitroneneis 7,95

FRUCHTBECHER

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

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 7,60 ohne Sahne 6,60

VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

Obstsalat 2,25, Erdbeer-Himbeermark 2,25,
heißer Schokoladen-Sauce 2,25,
Himbeeren 3,85 oder Schlagsahne 1,00

DESSERTS

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

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50