

## 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 Serviceleiter/innen und unsere Verkaufsleiter/innen 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 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

### LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien

blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure  
0,1 l 3,90 ♦ 0,2 l 6,90 ♦ 0,75 l 21,90

### SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,

blumig mit Noten von Zitrusfrüchten  
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

### RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanningen Rheinhessen

harmonische Säure, feine Fruchtsüße  
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

### WEINSCHORLE 0,2 l 4,50

## UNSERE ROTWEINE

### RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig

0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

### FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien

würziger Duft, satte Frucht, samtig  
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

## UNSER ROSEWEIN

### MONTONALE DOC

Rosa Di Notte, Garda, Italien

florale, fruchtige Nuancen, lebendige Säure  
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

## 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 19% Mehrwertsteuer.

## UNSERE PRICKELNDEN



### DER HIT 2023

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.

Aus dem Hause Chandon

Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

**PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95**

### PROSECCO

Glas 0,1 l 4,95 ♦ Flasche 0,75 l 27,50

## UNSERE LIMONADEN

**NEU** Erfrischend, lecker und herb

Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,50

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,70

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,20,

Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,20

## UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,20

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,90

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,90

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,60

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,60

Johannisbeernektar 0,2 l 3,60

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,60

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,60

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,50 0,3 l 4,95

## UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,70

## UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,50

Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> Orange 4 cl 7,20

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti,

# Frühstück bei Heinemann®

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

## Unser Frühstück

### 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 24,00 3 Personen 36,00

### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 14,95 mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 19,95

### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Gouda-Käse, Salami<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei 10,50 **9,50**

### SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 8,95

### BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 9,35

### FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 8,25

### STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Leberwurst<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 8,45  
*Zu allen Frühstückten servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter*

## Heinemann Schokolade

Feinste Heinemann-Tafel-Schokolade (kein Kakao!) mit Milch gekocht, garniert mit Schlagsahne und Schokoladenflocken.

Kännchen 4,95 große Tasse 3,00

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

**Auswahl aus sechs frischen Pralinen 6,95**

## 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 4,95

Heinemann Kaffee – große Tasse 3,00

Cappuccino, Milchschaum oder Schlagsahne – große Tasse 3,80

Milchkaffee – große Tasse 3,80

Latte Macchiato im Glas 3,80

Schümli – große Tasse 3,20

Espresso 2,60

Espresso Macchiato 2,60

Espresso doppelt 3,80

Caffé latte 3,80

Koffeinfrei – Kännchen 4,95

Koffeinfrei – große Tasse 3,00

## Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

### GEKOCHTES FREILAND-EI 1,50

**SPIEGEL- ODER RÜHREIER**  
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 6,95  
Schinken<sup>2,4,6</sup> 7,45, Lachs 9,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 7,45, Bacon<sup>2,4</sup> 7,80

## Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 5,50,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 6,50

kleine Portion Müsli 4,90

Honig, Marmelade 1,00

Nutella 1,00

Butterhörnchen 2,10

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,20

1 Scheibe Brot oder Toast 0,30

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,50 / 4,95

## Kleiner Hunger

### ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers Leberwurst<sup>2,4</sup>, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 4,50  
Roastbeefscheiben oder Lachs 6,50

## Leicht und Fruchtig

### MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 8,50

### QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermark 6,20



## Heinemann Tee

Das Beste vom Besten - Tee im losen Aufguss und im Stoffsäckchen. Diese Teequalität wird in den nobelsten Häusern Großbritannien serviert.

Verkauf auch im Geschäft für zu Hause.

– Auf Wunsch mit Kandis –

**Darjeeling Nurbong** heller, lieblicher Tee –

Kännchen 4,95

**Spezial Earl-Grey** feine Teemischung –

aus China / Indien mit dem

Aroma der Bergamotte:

Kännchen 4,95

**Assam Mokalbarie** – Kännchen 4,95

Feinste Assam-Teemischung,

malzig, würzig, rassig – große Tasse 3,00

**Grüner Tee** Gunpowder aus China –

große Tasse 3,00

**Pfefferminz** aus Mitcham Minze –

große Tasse 3,00

**Kamille Blütentee** (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 3,00

**Früchtetee** – große Tasse 3,00



Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

KÖ-Center (zwischen Kö und Schadow Arcaden) Tel. 02 11 - 8 80 06 12 Bahnstr. 16 (zwischen Kö und Berliner Allee) Tel. 02 11 - 32 79 89



**Veuve Clicquot**

CHAMPAGNER Réserve Cuvée

zum *Probierpreis*

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

### TOP KLASSIKER

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### POULARDENBRUST INDIA

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 14,95

#### ZWEI SCHNITZEL VOM

##### SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck) 15,95

#### KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 18,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 15,95

#### OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck <sup>2,4</sup>, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 15,95

**TIPP**

#### STEAK VOM ARGENTINISCHEN ENTRECOTE

mit Sauce Bernaise oder Pfeffer-Cognacsauce, Kartoffelgratin und kleiner Salat 27,95

#### MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräuter, vegan zubereitet, Reis 12,50



#### CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 8,95  
mit Bratkartoffeln (mit Speck) oder Kartoffelsalat 9,95

#### NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 22,50

### SALATE

#### GROSSER HEINEMANN SALATTLEGER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit frisch gebratener **Poulardenbrust** 14,50  
mit **Schottischem Lachs** mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 14,50  
mit **gratiniertem Ziegenkäse** und Walnüssen 14,50  
mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,50

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



## UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

**NEU**

#### FRISCHES KOHLRABI-MÖHRENGEMÜSE

(aus regionalem Anbau, vegetarisch) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern durcheinander gekocht 8,90  
- mit Kalbsbratwurst 12,90  
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,90

**NEU**

#### HIRSCHRAGOUT

in Wacholderrahmsauce mit Pilzen Preiselbeerbirne und Spätzle 15,50  
auf Wunsch mit Rotkohl 17,95

**NEU**

#### RHEINISCHER SAUERBRATEN

in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren, wahlweise Spätzle, dünne Nudeln oder Püree 18,95

#### RHEINISCHE RINDERROULADE

(gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Schinken und Senf) in Rotweinsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Püree 18,95

**ZUM PROBIERPREIS:**



#### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK (bis 12 Uhr)

Katenschinken, zarte Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade, Gouda-Käse, Salami, gekochtes Freiland-Ei ~~10,50~~ **9,50**

#### HACKSTEAK IN BRATENSAUCE

zarte Erbsen und Möhren, hausgemachtes Kartoffelpüree 14,95 **13,50**

### SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### GULASCHSUPPE

ungarische Art 7,95

#### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 6,50

#### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 6,50



### KALTE GERICHTE

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 12,50

#### ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck), Sauce Remoulade 15,95

#### KLEINE MATJES-FILETS

##### AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 13,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

mager und würzig mit Bratkartoffeln (mit Speck) rheinischer Art und Sauce Remoulade 11,95

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 14,95

#### EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

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

## UNSERE HEIMATKÜCHE

**TIPP**

#### HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 13,95  
(lesen Sie hierzu bitte auch unseren Blog: [www.kleineslaster.com](http://www.kleineslaster.com))

#### WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak <sup>2,4</sup> oder Nürnberger Rostbratwürstchen 12,95

**TIPP**

#### SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln (mit Speck) rheinischer Art 10,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

#### RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 10,95

#### GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 9,95

## HEINEMANN-EIS



**VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE**  
1 große Kugel 2,50

**EIERLIKÖRBECHER** Schokoladeneis, Sahne 7,50

#### EISKAFFEE

Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 5,95

#### EISSCHOKOLADE

Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, Sahne 5,95

#### BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 7,50

#### SWEET BERRIES

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 7,50

#### COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 7,50

#### GEMISCHTES EIS

mit Sahne 6,40 ohne Sahne 4,90

#### VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

Obstsalat 2,00, Erdbeer-Himbeermark 2,00, heißer Schokoladen-Sauce 2,00, warme Kirschen oder Himbeeren 3,50, Schlagsahne 1,50

## DESSERTS

#### BERGISCHE WAFFEL

mit warmen Früchten und Sahne Kirschen oder Himbeeren 7,50  
auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 1,80

#### AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis im Espresso 4,20

#### MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 6,50

#### WARMER APFELKUCHEN

Vanille-Eis, Sahne 7,50

#### GEFÜLLTE CREPES

mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne beide mit Mandeln garniert 8,95