

## 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 gesetzlicher 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 2,75 0,3 l 5,50

## UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,  
Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,70

## UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,95  
Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> Orange 4 cl 7,20  
Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti,

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 27,80 3 Personen 41,70

### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 16,50  
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 l 19,95

### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Gouda-Käse, Salami<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei 12,75

### SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 9,95

### BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 9,95

### FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 9,25

### STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Leberwurst<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 9,95

*Zu allen Frühstückten*

*servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter*

## Heinemann Schokolade (kein Kakao!)

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 1,70

**SPIEGEL- ODER RÜHREIER**  
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 7,75  
Schinken<sup>2,4,6</sup> 8,25, Lachs 10,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 8,25, Bacon<sup>2,4</sup> 8,65

## Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,25

kleine Portion Müsli 5,45

Honig, Marmelade 1,10

Nutella 1,10

Butterhörnchen 2,30

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,30

1 Scheibe Brot oder Toast 0,35

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,75 / 5,50

## Kleiner Hunger

### ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlóssers Leberwurst<sup>2,4</sup>, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 5,00  
Roastbeefscheiben oder Lachs 7,25

## 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 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

## Fertiges Weihnachtsmenü zum Mitnehmen

Für die Weihnachtsfeiertage können Sie ein fertig vorbereitetes, mehrgängiges Menü bestellen.

**Bitte fragen Sie nach unserem Menü-Vorschlag!**

### TOP KLASSIKER

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**POULARDENBRUST INDIA CURRY**  
Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 15,95

**ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“**  
knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck) 17,50

**KALBSLEBER BERLINER ART**  
Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95

TIPP VOM CHEF

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART**  
vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 17,50

**OCHSENBRUST**  
Rahmwirsing mit Speck<sup>2,4</sup>, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,50

TIPP

Pflanzen Basiert

**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 9,95  
mit Bratkartoffeln (mit Speck) oder Kartoffelsalat 10,95

**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



**STECKRÜBENGEMÜSE**  
mit Süsskartoffeln und frischen Kräutern durcheinander gekocht 8,90  
- mit 2 Spiegeleiern 11,50 **NEU**  
- mit Kalbsbratwurst 12,90  
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,90  
- mit gebratenem Kasselersteak<sup>2,4</sup> 13,50

**GESCHMORTE FLUGENTENKEULE**  
in Orangensauce, Schmorapfel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln 17,75  
auf Wunsch mit Rotkohl 20,45

**FRISCHER FLEISCHKÄSE** **NEU**  
(Handwerksfleischerei Schlösser)  
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat 14,50

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**HIRSCHRAGOUT**  
in Wacholderrahmsauce mit Pilzen Preiselbeerbirne und Spätzle 17,25  
auf Wunsch mit Rotkohl 19,95

**GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“**  
(aus regionalem Anbau)  
mit 2 westfälischen Mettwürsten<sup>2,4</sup> 15,50

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**  
in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren, wahlweise Spätzle, dünne Nudeln oder Püree 20,95

**MUSKATKÜRBISUPPE**  
mit Chili und Ingwer 7,75

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**RHEINISCHE RINDERROULADE**  
(gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Schinken und Senf) in Rotweinsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Püree 20,95

### Unser Tagesdessert

**MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS, SCHOKOSPÄNE UND SAHNE** 6,40

### SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

**KARTOFFEL-CREMESUPPE**  
mit Lauchstreifen 6,95  
**TOMATENSUPPE**  
mit Sahnehäubchen 6,95



*Ich bin dass  
Sie da Gijuel?  
Danke  
Stv H.-R. Hejnenmann*

### 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), Sauce Remoulade 17,75

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 13,30

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 16,65

### UNSERE HEIMATKÜCHE

**TIPP HEINEMANN PASTETE**  
große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 14,95  
(lesen Sie hierzu bitte auch unseren Blog: [www.kleineslaster.com](http://www.kleineslaster.com))

**WEINSAUERKRAUT** **TIPP VOM CHEF**  
mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak<sup>2,4</sup> oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,40

**SPINAT**  
zwei Spiegelei und Bratkartoffeln (mit Speck) rheinischer Art 12,20

**RAGOUT FIN**  
aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 11,20

**Veuve Clicquot**  
CHAMPAGNER Réserve Cuvée

zum *Probierpreis*

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

### HEINEMANN-EIS



**VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE**  
1 große Kugel 2,80

**EIERLIKÖRBECHER** Schokoladeneis, Sahne 8,25

**EISKAFFEE**  
Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 6,50

**EISSCHOKOLADE**  
Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, Sahne 6,50

**BANANENSPLIT**  
Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 8,25

**SWEET BERRIES**  
Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 8,25

**COUP DANMARK**  
Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 8,25

**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

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

**AFFOGATO AL CAFFÈ**  
Vanilleeis im Espresso 4,70

**MILCHREIS**  
warm oder kalt  
mit Erdbeer-Himbeermark 7,25

**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