

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.

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 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 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

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



GOSSET CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

Das älteste Weinhaus der Champagne und bereits seit 17 Generationen im Familienbesitz!

GLAS 0,1 9,50 FLASCHE 0,75 59,95



CRÉMANT D'ALSACE MURÉ PRESTIGE

1/2 Flasche 0,375 l 13,95

PROSECCO

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

UNSERE LIMONADEN

NEU Erfrischend lecker:

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,70

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

Schweppes: Bitter Lemon, Tonic Water 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

Erdinger Hefeweizen,

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,33 l 3,70

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,50

Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ Orange 4 cl 7,20

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti,

Underberg 2 cl 2,90

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 24,00 3 Personen 36,00

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

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

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

Quark, Orangensaft, Prosecco, 14,95

mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 19,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

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

Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 10,50

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^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4},

Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 8,45

Zu allen Frühstückchen

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 1,90

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 6,95

Schinken^{2,4,6} 7,45, Lachs 9,50, Tomaten, Zwiebeln

und Schnittlauch 7,45, Bacon^{2,4} 7,80

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 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^{2,4},

gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 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

Großbritanniens 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 8,95 FLASCHE 0,75 56,95

TOP KLASSIKER

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln,
Kartoffelpüree 18,95

POULARDENBRUST INDIA

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

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^{2,4},
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 15,95

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

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

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat
oder mit Bratkartoffeln 15,95

LACHSMEDAILLON

gegrillt,
Champagner-Senf-Sauce, Spinat und Salzkartoffeln
(bis 14.30 und ab 17 Uhr) 22,50

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 8,50
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 9,95

SUPPEN

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Ingwer und Chili 6,50

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 6,50

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 6,50



UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

RHEINISCHE RINDERROULADE

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

HIRSCHRAGOUT

in Wacholder-Rahm-Sauce mit Pilzen
Preiselbeerbirne und Spätzle 16,50
auf Wunsch mit Rotkohl 18,95

RAHMPIFFERLINGE

mit dünnen Bandnudeln, geriebener
Grana Padano, kleiner Salat **NEU** 14,95

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Ingwer und Chili 6,50

GRÜNE BRECHBOHNEN

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern
durcheinander gekocht 8,50
mit 2 Spiegeleiern 10,50
mit Kalbsbratwurst 12,50
mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,50
mit 2 Mettwürsten 13,50

RHEINISCHER SAUERBRATEN

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

GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“

(aus regionalen Anbau)
mit westfälischer Mettwurst^{2,5} 13,95

ERBSENSUPPE

mit Mettwurst^{2,5} 8,50

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 12,50

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK

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

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

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

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln,
Sauce Remoulade 15,95

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,
Rösti oder Toast und Butter 14,95

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTeller

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika
mit **Schottischen Lachs** mild geräuchert,
Dill-Senf-Sauce 14,50
mit **gratinierten Ziegenkäse** und Walnüssen 14,50

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



UNSERE HEIMATKÜCHE

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)

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 12,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art 10,95

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 10,95

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 9,95

Unsere Tagesdesserts

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis im Espresso 4,20

CHANDON
Garden SPRITZ

DER HIT 2022

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.
Aus dem Hause Chandon
Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

HEINEMANN-EIS



VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE

1 große Kugel 2,50

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 7,50

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 1,80

DESSERTS

BERGISCHE WAFFEL

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

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