Heinemann

Ein Familienunternehmen - seit 1932.

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.

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.

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, Johanninger 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
Abruzzen, 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

CHANDON Garden SPRITZ

DER HIT 2026
Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.
PROBIERPREIS GLAS 0,15 **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 0,3l 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
Campari[1] Soda 4 cl 5,50, Campari[1] 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 !

48/26

Heinemann

Ein Familienunternehmen - seit 1932.

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.

Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

Unser Frühstück

NEU

KÄSEFRÜHSTÜCK
Gouda, Weichkäse, Tete de Moine,
Ziegenkäse, Pfefferkäse, Kräuterquark,
Konfitüre, gekochtes Freilandei 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, Remoulade[4],
Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark,
Orangensaft, Prosecco, 17,95
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 22,95

VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI
Roastbeefscheiben, Remoulade[4], 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, Remoulade[4],
Gouda-Käse, Salami[2,4], Freiland-Ei 14,50

Zu allen Frühstücken
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

Veuve Clicquot
CHAMPAGNER BRUT
0,1 l **8,95**

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, Remoulade[4] 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, Schlössers 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 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



NEU
ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE
(nur in Düsseldorf)
6,95

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch (enthält 2% Soja) erhältlich.

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 Kandis –

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

Heinemann

Ein Familienunternehmen - seit 1932.

Konditorei. Restaurant. Café. Chocolatier.

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 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 20,95

TIPP VOM CHEF

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

Plant Based

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

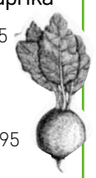
TAFELSPITZ (früher Ochsenbrust)
im Gemüsesud, Meerrettichsauce,
Rahmwirsing (mit Speck)[2,4], Salzkartoffeln 20,95

NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN
(bis 14.30 und ab 17 Uhr)
Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika
mit **gratiniertem Ziegenkäse**, Walnüsse 14,95
mit **Schottischem Lachs** mild geräuchert,
Dill-Senf-Sauce 14,95
mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,95



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

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEU

ZWIEBELSUPPE IN DER TERRINE
mit überbackenen Käsecrouton 10,80

RHEINISCHES SCHNIBBELBOHNENGEMÜSE
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern
durcheinander gekocht 11,95
- mit 2 Spiegeleiern 13,95
- mit Kalbsbratwurst 15,50
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 15,50
- mit gebratenen Kasselersteak 15,50

ZARTER SCHWEINEBRATEN NEU
in feiner Sauce, Erbsen und Möhren
Salzkartoffeln oder Püree 18,95

MUSKATKÜRBISSUPPE
mit Chili und Ingwer 8,95

TIPP VOM CHEF

KALBSLEBERKLÖSSE
auf Sauerkraut, Kartoffelpüree
wahlweise mit Speckstippe 16,95

GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“
(aus regionalem Anbau)
mit 2 westfälischen Mettwürsten[2,4] 18,50

ZARTER REHBRATEN
in Wacholdersauce,
Preiselbeerbirne und Spätzle 24,95
mit Rotkohl: 26,95

RHEINISCHER SAUERBRATEN
in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren
wahlweise Spätzle, dünne Nudeln oder Püree 22,95

HIRSCHRAGOUT
in Wacholderrahmsauce mit Pilzen
Preiselbeerbirne und Spätzle 22,95
auf Wunsch mit Rotkohl 24,95

Unser Tagesdessert

MANDARINENEIS
mit Schokospänen und Sahne 5,95

SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

KARTOFFEL-CREMESUPPE
mit Lauchstreifen 8,95

TOMATENSUPPE
mit Sahnehäubchen 7,95



UNSERE HEIMATKÜCHE

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

SPINAT
zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)[2,4] 12,90

KALTE GERICHTE

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

ZARTE ROASTBEEFSCHEIBEN VOM ENTRECOTE
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck[2,4]),
Sauce Remoulade 18,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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 -
Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,
Rösti oder Toast und Butter 18,50

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

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

Veuve Clicquot
CHAMPAGNER BRUT
zum Probierpreis
GLAS 0,1 **8,95** **FLASCHE** 0,75 **58,00**

HEINEMANN-EIS



VANILLE, MANDARINE, SCHOKOLADE, HIMBEER-ERDBEER
1 große Kugel 2,80

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

MILCHREIS
warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50

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