

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 diplomierte Konditor- und Confiseur-Meister

UNSERE WEISSWEINE

CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol

harmonisch, exotische Noten, edles Bukett
0,1 l 4,20 • 0,2 l 7,95 • 0,75 l 24,95



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.
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.

CHANDON Garden SPRiTZ

DER HIT 2025

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 5,95 • Flasche 0,75 l 29,95

UNSERE LIMONADEN

NEU 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, SÄFE 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, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 4,00

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.

49/25

Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

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



0,1 l 8,95

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



2 Personen 29,80 3 Personen 44,70

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei

heute zum Probierpreis 14,50

Zu allen Frühstücken
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

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

Kaffeefrei – Kännchen 5,90

Kaffeefrei – große Tasse 3,60



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 – groÙe Tasse 3,60



Fertiges Weihnachtsmenü zum Mitnehmen

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

Bitte fragen Sie nach
unserem Menü-Vorschlag!

TOP KLASSEKER

POULARDENBRUST INDIA CURRY
Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 18,95

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

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

NORWEGISCHER LACHS GEBRÄTEN
(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 **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.

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

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

HIRSCHRAGOUT

in Wacholderrahmsauce mit Pilzen Preiselbeerbirne und Spätzle 19,50 auf Wunsch mit Rotkohl 21,95

RHEINISCHE RINDERROULADE

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

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Chili und Ingwer 8,95

GESCHMORTE FLUGENTENKEULE

Orangensauce, Schmorapfel mit Preiselbeeren Salzkartoffeln 19,50 auf Wunsch mit Rotkohl 21,95

GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“

(aus regionalem Anbau)
mit 2 westfälischen Mettwürsten^{2,4} 17,95

SUPPEN

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Chili und Ingwer 8,95

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95

RHEINISCHER SAUERBRATEN

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

HIMMEL UND ERDE

gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree frittierte Zwiebeln und Apfelkompott 16,95

RHEINISCHE SCHNIBBELBOHNEN

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern durcheinander gekocht 11,95
- mit 2 Spiegeleiern 13,95
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 15,50
- mit gebratenen Kasselersteak 15,50
- mit 2 Mettwürsten^{2,4} 17,95

NEU

Unser Tagesdessert

MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS
Schokospäne und Sahne 6,40

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50

ZARTE ROASTBEEFSCHEIBEN 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

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50

Für den kleinen Hunger

CREPES gefüllt mit Räucherlachs, Salat und Dill-Senfsauce, Sahnemeerrettich, kleiner Salat 13,95



Veuve Clicquot
CHAMPAGNER BRUT

zum Probierpreis

GLAS 0,1 8,95 FLASCHE 0,75 58,00

HEINEMANN-EIS


VANILLE, SCHOKOLADE,
HIMBEER-ERDBEER, MANDARINE
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 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

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

