

## 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.

*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 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

Abruzzan, 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, 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 0,3 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  
Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> 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.



## Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

### Unser Frühstück

#### 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<sup>2,4,6</sup>, Leberwurst<sup>2,4</sup>,  
Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,95

#### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>,  
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<sup>4</sup>, Kräuterrührei mit  
gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda,  
Weichkäse, Früchte, Konfitüre  
2 Personen 29,80 3 Personen 44,70

#### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>,  
Gouda-Käse, Salami<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei  
heute zum Probierpreis 14,50



*Zu allen Frühstückten*

*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

**Koffeinfrei** – Kännchen 5,90

**Koffeinfrei** – große Tasse 3,60

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit  
Hafermilch erhältlich.



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

### 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<sup>2,4,6</sup> 10,95, Lachs 12,50, Tomaten, Zwiebeln  
und Schnittlauch 10,95, Bacon<sup>2,4</sup> 11,50

### Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 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<sup>2,4</sup>,  
gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 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 Tee

Das Beste vom Besten - Tee im losen Aufguss und im  
Stoffsäckchen. Diese Teequalität wird in den nobelsten Häusern  
Großbritanniens serviert.  
– Auf Wunsch mit Kandi –

**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



## 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 18,95

#### ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat  
oder mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> 18,95

TIPP  
VOM  
CHEF

#### 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 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 **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

#### MUSKATKÜRBISUPPE

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<sup>2,4</sup> 17,95

#### 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

NEU

#### 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<sup>2,4</sup> 17,95

### Unser Tagesdessert

#### MANDARINENSORBET MIT VANILLEEIS

Schokospäne und Sahne 6,40

### SUPPEN

#### MUSKATKÜRBISUPPE

mit Chili und Ingwer 8,95

#### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 8,95

#### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



Auch tiefgekühlt  
für zu Hause im  
Ladenverkauf!

## 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<sup>2,4</sup>  
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 15,50  
oder 2 Mettwürstchen<sup>2,4</sup> 16,95

#### GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 12,95

#### SPINAT

zwei Spiegeleier und  
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup> 12,90

### KALTE GERICHTE

#### FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50

#### ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck<sup>2,4</sup>),  
Sauce Remoulade 18,95

Auch gekühlt  
für zu Hause im  
Ladenverkauf!

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

unser Familienrezept verarbeitet in der  
Handwerksmetzgerei Schlösser mit  
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup>  
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

Auch gekühlt  
für zu Hause im  
Ladenverkauf!

#### 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