

Heinemann®

KONFITOREI. 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 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

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, Johanner 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

UNSER ROTWEIN

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien,
vollmundig, kräftig
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50



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 2 cl 2,90

UNSER BIER

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

UNSERE PRICKELNDEN

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 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

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.

12/23

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, Prosecco, Orangensaft 0,1 l 14,95

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

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.

Liebe geht durch den Magen.

TOP KLASSIKER

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln,
Kartoffelpüree 18,95

POULARDENBRUST INDIA

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

TIPP 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

KARTOFFELPFANNE

leckere Bratkartoffeln mit Schinken^{2,4,6},
Ei und Schnittlauch gebraten, Blattsalat 9,95

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten,
Zucchini, Zwiebeln und Kräuter
vegan zubereitet, Reis 12,50

SUPPEN

GULASCHSUPPE

ungarische Art 8,95

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 6,50

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 6,50



SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika

mit **Schottischen Lachs** mild geräuchert,
Dill-Senf-Sauce 14,50

mit Thunfisch, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,50

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

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!



UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEU FRISCHES MÖHRENGEMÜSE

(aus regionalen Anbau)
mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern
durcheinander gekocht 8,50
mit 2 Spiegeleiern 10,50
mit Kalbsbratwurst 12,50
mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,50
mit gebratenen Kasselersteak^{2,4} 12,90
mit Mettwürstchen^{2,4} 13,50

NEU GNOCCHI IN BÄRLAUCHPESTO

geriebener Grana Padano, kleiner Salat 12,50

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
in unserer Currysauce,
mit 2 Brötchen 8,95
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 9,95

NEU GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin 19,50

JUNGE KOHLRABI

in Rahmsauce mit Bratkartoffeln und
Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 13,50

„HIMMEL UND ERDE“ NEU

gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, frittierte
Zwiebeln, Apfelkompott 12,95

GRÜNE PAPRIKASCHOTE

mit feinem Hackfleisch gefüllt,
Tomaten-Kräuter-Sauce, Butterreis 14,95

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 12,50

TIPP FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln
rheinischer Art und Sauce Remoulade⁴ 11,95

ZARTE ROASTBEEFSCHIEBEN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln,
Sauce Remoulade 15,95

UNSERE HEIMATKÜCHE

TIPP 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 gebratenes Kasselersteak^{2,4}
oder Nürnberger Rostbratwürstchen 12,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art 10,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 10,95

GEKOCHE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 9,95

FISCH-SPEZIALITÄTEN ZUR FASTENZEIT



GANZTÄGIG:

**Kleine Matjes-Filets
aus dem Nordostatlantik**
von einer kleinen holländischen Fischerei
klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce,
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 13,95

**Schottischer Lachs
mild geräuchert**
- das Beste vom Besten -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce,
Rösti oder Toast und Butter 14,95

**Heringsstipp
mit Äpfeln und Zwiebeln**
Salzkartoffeln, Speckstippe 13,80

TÄGLICH BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

Lachs-Médailon gebraten,
Champagner-Senf-Sauce Spinat und
Salzkartoffeln 22,50

Gebratenes Schollenfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat 18,95



Zanderfilet

auf der Haut gebraten,
Lauchgemüse und Salzkartoffeln 19,50

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 1,50

Geschichten aus der Konditorei.
Lesen Sie jetzt unseren Blog:



www.kleineslaster.com

DESSERTS

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

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis im Espresso 4,20

MILCHREIS
warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 6,50

WARMER APFELKUCHEN
Vanille-Eis, Sahne 7,50

TIPP GEFÜLLTE CREPES
mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce
und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne
beide mit Mandeln garniert 8,95