

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

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, Johanner 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

UNSER ROTWEIN

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien,
vollmundig, kräftig

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95



UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 8,95

Campari¹ Soda 4 cl 5,50


Campari¹ Orange 4 cl 7,95

Grand Marnier, Kirschwasser 2 cl 4,00

UNSER BIER

Alt, Pils, Pils alkoholfrei,
Radler 0,33 l 4,00

TELEFONIEREN - wenn es unbedingt sein muss.
Aber bitte sehr leise
und natürlich ohne Lautsprecher. Danke!

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
mit erfrischend leckeren Zitroneneis Glas 0,1 l 7,95



CHANDON GARDEN

DER HIT 2026

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis
PROBIERPREIS Glas 0,15 l **7,95**

UNSERE LIMONADEN

Erfrischend lecker:

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 und medium 0,75 l 6,95

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 4,00

Apfelsaftschorle 0,3 l 4,00

Johannisbeernektar 0,2 l 4,00

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 4,00

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,95 0,3 l 5,95

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 Antioxidationsmitteln, 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.

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^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4},
Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,95

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark,
Orangensaft, Prosecco, 17,95

VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

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



Unsere Eierspeisen

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

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schöllers 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 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



CHANDON
Garden SPRITZ

DER HIT 2026

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

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

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
mit frisch gebratener **Poulardenbrust** 14,95

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

TOP KLASSIKER

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 19,95

**TIPP
VOM
CHEF**

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

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

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser)
in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95
mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} oder Kartoffelsalat 12,95

KARTOFFELPFANNE

leckere Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} mit Schinken^{2,4,6},
Ei und Schnittlauch gebraten, Blattsalat 11,95

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

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

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^(2,4)
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 18,95

NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

SPINAT

zwei Spiegeleier und
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} 12,90

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEUE MATJES FRISCH EINGETROFFEN



Beste Qualität
Original Hollandse Nieuwe
aus Scheveningen

Kleine Filets aus dem Nordostatlantik
von einer kleinen holländischen
Handwerksfischerei (königlicher Hoflieferant)
handgeschnitten und klassisch fassgerecht

- mit **Joghurt-Apfel-Sauce**,
Prinzessbohnen, neue Kartoffeln 17,95
- auf **Äpfeln, Sellerie und roten Zwiebeln**
in Sauerrahmsauce, Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 15,95
- mit **Preiselbeer-Meerrettich-Sahne**,
Joghurt-Apfel-Sauce, neue Kartoffeln 15,95
- mit **Radieschen, Schnittlauch und Zwiebeln**
auf Heinemann-Schwarzbrot 9,95

Wir kochen ehrlich und
traditionell handwerklich.
Geschmacksverstärker,
„Fertigsößchen“ oder andere
industrielle Zutaten
finden Sie in unseren Gerichten nicht.

NEU

FRISCHES MÖHRENGEMÜSE

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

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, rote Bete Apfelsalat
Butterreis 17,95

NEU

NEU

CHICOREE-SCHINKENRÖLLCHEN

in Sahnesauce, mit Käse überbacken,
Salzkartoffeln 16,95

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50

SUPPEN

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

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 14,50

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN 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

*Liebe geht
durch den Magen.*

PROSECCO

Glas 0,1 l 5,95 ♦ Flasche 0,75 l 29,95

FRISCHE ERDBEEREN

hmm ... wie lecker

PROSECCO MIT FRISCHEN ERDBEEREN 8,50

ERDBEER-GRATIN

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren
in Mascarpone (mit Alkohol) und
mit Rohrzucker leicht karamelisiert 9,95



ERDBEER-JOGHURT

Erdbeeren in Joghurt mit grünem Pfeffer 7,95

PORTION ERDBEEREN 6,95

- mit Schlagsahne 7,50
- mit Vanille-Eis 9,50
- mit Vanille-Eis und Schlagsahne 9,95

ERDBEER-EIERLIKÖR-BECHER

Erdbeeren mit Eierlikör und Erdbeermark angemacht
Vanille-Eis, Schlagsahne und Schokoraseln 9,95

ERDBEER-SCHLEMMERTELLER

Erdbeeren mit Grand Marnier und Erdbeermark
angemacht, Vanille-Eis, Schlagsahne und garniert
mit gerösteten Mandeln 9,95

HEINEMANN-EIS



**ZITRONE, MANGO, VANILLE,
SCHOKOLADE, HIMBEER-ERDBEER**
1 große Kugel 2,80

PROSECCO

mit erfrischend leckeren Zitroneneis 7,95

FRUCHTBECHER

Himbeer-Erdbeer, Mango und Zitroneneis
mit Früchten, Erdbeer-Himbeermark, Sahne 8,50

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