

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

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 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.*

Frühstück

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

Unser Frühstück

KÄSEFRÜHSTÜCK

Gouda, Weichkäse, Tete de Moine,
Ziegenkäse, Pfefferkäse, Kräuterquark,
Feigensenf, 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, 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 14,50



Zu allen Frühstückten

servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

Heinemann Kaffee

*Kenia, Guatemala und Costa Rica liefern aus ihren Hochländern
unsere 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 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 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.
PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika
mit **gratinierten Ziegenkäse**, Walnüssen
und Feigensenf 14,95
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 17,95

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

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

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

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!



TIPP
VOM
CHEF

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

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

GEBRATENER FLEISCHKÄSE

NEU (aus der Handwerksfleischerei Schlösser)
mit Spiegelei und Kartoffelsalat 14,95

FRISCHES SÜSSKARTOFFEL-STECKRÜBENGEMÜSE

mit Karotten, Zwiebeln und Petersilie
durcheinander gekocht 11,95
NEU - mit 2 Spiegeleiern 13,95
- mit Kalbsbratwurst 15,50
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 15,50
- mit gebratenen Kasselersteak 15,50

Wir bieten Ihnen Mo.-Fr.
ein Tagesgericht
zum Probierpreis an.
Bitte fragen Sie uns,
was es heute gibt !

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE
mit Lauchstreifen 8,95

TOMATENSUPPE
mit Sahnehäubchen 7,95



Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

UNSERE HEIMATKÜCHE

NEU 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

FRISCHE PFIFFERLINGE

PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE
mit knusprig gebratenen Schnitzeln
vom Schweinefilet, Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 24,95

RAHMPFIFFERLINGE
auf dünnen Bandnudeln,
geriebener Grana Padano, kleiner Salat 17,95

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE
mit Kräuterrührei und
Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 18,95

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE
auf großem Salatteller mit Joghurtdressing
und gerösteten Croutons 17,95

Für den kleinen Hunger

RAHMPFIFFERLINGE in kleinem
Blätterteigpastetchen 12,95

MILCHREIS
warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

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

**ZARTE ROASTBEEFSCHIEBEN
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

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

KLEINE MATJES-FILETS
AUS DEM NORDOSTATLANTIK
von einer kleinen holländischen Fischerei
klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce,
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 17,95

*Liebe geht
durch den Magen.*
PROSECCO

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

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

DESSERTS

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

MILCHREIS
warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 8,50