

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 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 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95



RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanner Rheinhessen
harmonische Säure, feine Fruchtsüße
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95

WEINSCHORLE 0,2 l 4,50

UNSER ROTWEIN

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien,
vollmundig, kräftig
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95



UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 8,50


Campari¹ Soda 4 cl 5,50

Campari¹ Orange 4 cl 7,80

Grand Marnier, Bauernkirsch 2 cl 3,50

UNSER BIER

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

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

CRÉMANT D'ALSACE MURÉ BRUT

Flasche 0,375 l 17,95

PROSECCO

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



UNSERE LIMONADEN

NEU Erfrischend lecker:

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,90

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,40,

Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,40

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,40

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,90

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,80

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,80

Johannisbeernektar 0,2 l 3,80

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,80

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,80

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,75 0,3 l 5,95

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.

47/24

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 27,80 3 Personen 41,70



SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Prosecco, Orangensaft 0,1 l 16,50

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 13,50

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 10,80

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4}, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,25

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 10,25

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 10,25

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 4,95 große Tasse 3,40

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

Auswahl aus sechs frischen Pralinen 7,95

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 3,20

Cappuccino, Milchschaum oder Schlagsahne – große Tasse 4,10

Milchkaffee – große Tasse 4,10

Latte Macchiato im Glas 4,10

Schümli – große Tasse 3,50

Espresso 2,80

Espresso Macchiato 2,80

Espresso doppelt 3,95

Caffé latte 4,10

Koffeinfrei – Kännchen 4,95

Koffeinfrei – große Tasse 3,20



Unsere Eierspeisen

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 8,20
Schinken^{2,4,6} 8,95, Lachs 11,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 8,95, Bacon^{2,4} 9,50

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20
Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,25
kleine Portion Müsli 5,95
Honig, Marmelade 1,10
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 2,75 / 5,95

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schöllers Leberwurst^{2,4}, gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 5,00
Roastbeefscheiben oder Lachs 7,20

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.
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 3,20

Grüner Tee Gunpowder aus China – große Tasse 3,20

Pfefferminz aus Mitcham Minze – große Tasse 3,20

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) – große Tasse 3,20

Früchtetee – große Tasse 3,20



Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

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 15,95

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“
knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} 17,50

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95

TIPP VOM CHEF

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Röstli 17,50

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^{2,4}, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,50

TIPP

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 15,70

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



NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

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

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTLEGER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 15,95

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



UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

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

NEU HACKSTEAK IN BRATENSAUCE
zarte Erbsen und Möhren, hausgemachtes Kartoffelpüree 16,95

MUSKATKÜRBISSUPPE
mit Chili und Ingwer 7,50

GESCHMORTE FLUGENTENKEULE
Orangensauce, Schmorapfel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln 18,50
auf Wunsch mit Rotkohl 19,95

OCHSENSCHWANZRAGOUT
mit Madeirasauce im Blätterteigpastetchen, Butterreis 13,95

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

so lecker!

GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“
(aus regionalem Anbau)
mit 2 westfälischen Mettwürsten^{2,4} 16,50

HIRSCHRAGOUT
in Wacholderrahmsauce mit Pilzen Preiselbeerbirne und Spätzle 18,50
auf Wunsch mit Rotkohl 19,95

RHEINISCHE RINDERROULADE
gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Schinken und Senf, in Rotweinsauce, Rotkohl, Salzkartoffeln oder Püree 20,95

Unser Tagesdessert
MANDARINENSORBET UND VANILLEEIS, SCHOKOSPÄNE, SAHNE 5,95

SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

MUSKATKÜRBISSUPPE
mit Chili und Ingwer 7,50

KARTOFFEL-CREMESUPPE
mit Lauchstreifen 6,95

TOMATENSUPPE
mit Sahnehäubchen 6,95



KALTE GERICHTE

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT
mit Toast und Butter 13,90

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck^{2,4}), Sauce Remoulade 17,95

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK
von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 13,95

TIPP VOM CHEF

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT - DAS BESTE VOM BESTEN -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,50

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

UNSERE HEIMATKÜCHE

WEINSAUERKRAUT
mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak^{2,4} oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,40

TIPP VOM CHEF

RAGOUT FIN
aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 12,95

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

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

*Geschichten aus der Konditorei.
Lesen Sie jetzt unseren Blog:*



www.kleineslaster.com

Liebe geht durch den Magen.

PROSECCO

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

HEINEMANN-EIS



VANILLE, SCHOKOLADE, HIMBEER-ERDBEER, MANDARINE
1 große Kugel 2,80

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,25

EISKAFFEE
Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 6,50

EISSCHOKOLADE
Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, Sahne 6,50

BANANENSPLIT
Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 8,25

SWEET BERRIES
Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 8,25

COUP DANMARK
Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 8,25

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

BERGISCHE WAFFEL
mit warmen Früchten und Sahne Kirschen oder Himbeeren 8,35
auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 2,00

AFFOGATO AL CAFFÈ
Vanilleeis im Espresso 4,95

MILCHREIS
warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

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