

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.



Heinz-Richard Heinemann

Eidgenössisch diplomierter Konditor- und Confiseur-Meister

UNSERE WEISSWEINE

CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol
harmonisch, exotische Noten, edles Bukett
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien
blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,
blumig mit Noten von Zitrusfrüchten
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanningen Rheinhessen
harmonische Säure, feine Fruchtsüße
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

WEINSCHORLE 0,2 l 3,90

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien
würziger Duft, satte Frucht, samtig
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

UNSER ROSEWEIN

MONTONALE DOC

Rosa Di Notte, Garda, Italien
florale, fruchtige Nuancen, lebendige Säure
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,60 ♦ 0,75 l 17,90

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.

UNSERE PRICKELNDEN



Das älteste Weinhaus der Champagne und bereits seit 17 Generationen im Familienbesitz!

GLAS 0,1 9,50 FLASCHE 0,75 59,95



PROSECCO

Glas 0,1 l 4,95 ♦ Flasche 0,75 l 31,50

UNSERE LIMONADEN

NEU Sommerdrink:

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 2,95

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 2,80,

Schweppes: Bitter Lemon, Tonic Water 0,2 l 2,90

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 2,80

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,50

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,40

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,20

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,20

Johannisbeernektar 0,2 l 3,20

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,20

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,20

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,50 0,3 l 4,95

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,10

Erdinger Hefeweizen,

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,33 l 3,10

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 6,50

Campari¹ Soda 4 cl 4,80, Campari¹ Orange 4 cl 5,80

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti,

Underberg 2 cl 2,90

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 21,95 3 Personen 32,95

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 13,50 mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 18,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 8,95

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 7,50

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 7,95

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 6,90

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4}, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 6,95
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 4,80 große Tasse 2,95

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 4,60

Heinemann Kaffee – große Tasse 2,80

Cappuccino, Milchschaum oder Schlagsahne – große Tasse 3,40

Milchkaffee – große Tasse 3,40

Latte Macchiato im Glas 3,40

Schümli – große Tasse 3,10

Espresso 2,30

Espresso Macchiato 2,30

Espresso doppelt 3,40

Caffé latte 3,40

Koffeinfrei – Kännchen 4,60

Koffeinfrei – große Tasse 2,80

Unsere Eierspeisen

GEKOCHTES FREILAND-EI 1,00

SPIEGEL- ODER RÜHREIER
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 4,95
Schinken^{2,4,6} 5,90, Lachs 8,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 5,90, Bacon^{2,4} 5,90

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 4,50

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 5,50

kleine Portion Müsli 3,95

Honig, Marmelade 0,60

Nutella 0,70

Butterhörnchen 1,95

Körnerbrötchen 0,95, Brötchen 0,60

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} 3,95
Roastbeefscheiben oder Lachs 5,95

Leicht und Fruchtig

MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 7,00

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 4,60

Spezial Earl-Grey feine Teemischung –

aus China / Indien mit dem

Aroma der Bergamotte:

Kännchen 4,60

Assam Mokalbarie – Kännchen 4,60

Feinste Assam-Teemischung,

malzig, würzig, rassig – große Tasse 2,80

Grüner Tee Gunpowder aus China –

große Tasse 2,80

Pfefferminz aus Mitcham Minze –

große Tasse 2,80

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 2,80

Früchtetee – große Tasse 2,80



Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

KÖ-Center (zwischen Kö und Shadow Arcaden) Tel. 02 11 - 8 80 06 12 Bahnstr. 16 (zwischen Kö und Berliner Allee) Tel. 02 11 - 32 79 89



Veuve Clicquot

CHAMPAGNER Réserve Cuvée

zum *Probierpreis*

GLAS 0,1 7,95 FLASCHE 0,75 49,95

TOP KLASSIKER

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 17,45

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

POULARDENBRUST INDIA

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 13,50

TIPP

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 14,50

oder auf Wiener Art

Rahmspinat, Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich und Preiselbeeren 14,50

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 13,45

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln 13,50

LACHSMEDAILLON

gegrillt, Champagner-Senf-Sauce, Spinat und Salzkartoffeln (bis 14.30 und ab 17 Uhr) 19,95



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräuter, vegan zubereitet, Reis 10,95

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 5,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 5,95



UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

NEU

RAHMPIFFERLINGE

mit knusprig gebratenen Schnitzeln vom Schweinefilet, Bratkartoffeln 17,95

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 7,50 mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 8,95

NEU

RAHMPIFFERLINGE

mit dünnen Bandnudeln, geriebener Grana Padano, kleiner Salat 13,95

TIPP VOM CHEF

FRISCHES SOMMERGEMÜSE

auf Bärlauchsauce, Butterreis 12,50

HAUSGEMACHTE LASAGNE

mit pikanter Fleischsauce und geriebenen Grana Padano 11,95

Unsere Tagesdesserts

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis im Espresso 3,95

MERINGUE-GLACE

Baiser, Vanilleeis, Erdbeer-Himbeermark, und Sahne 6,95

SALATE

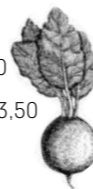
GROSSER HEINEMANN SALATTeller

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit **Schottischen Lachs** mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 13,50

NEU

mit **Thunfisch**, Ei, Zwiebeln und Oliven 13,50 mit **gratinieren Ziegenkäse** und Walnüssen 13,50

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



UNSERE HEIMATKÜCHE

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 12,95

(lesen Sie hierzu bitte auch unseren Blog: www.kleineslaster.com)

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kasseler^{2,4}, Kalbsbratwurst oder original Nürnberger Rostbratwürstchen 11,95

TIPP

SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln rheinischer Art 10,50

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 9,95

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 9,50

KALTE GERICHTE

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Äpfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 12,95

TIPP

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, Sauce Remoulade 14,95

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art und Sauce Remoulade 9,90

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT - DAS BESTE VOM BESTEN -

Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 13,95

DESSERTS

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 5,95

WARMER APFELKUCHEN

Vanille-Eis, Sahne 6,95

GEFÜLLTE CREPES

mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne beide mit Mandeln garniert 6,95

CHANDON Garden SPRITZ

DER HIT SOMMER 2022

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

PROBIERPREIS GLAS 0,15 6,95

HEINEMANN-EIS



ZITRONE, MANGO, VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE

1. Kugel 2,50, jede weitere Kugel 1,90

FRUCHTBECHER

Erdbeer, Mango und Zitroneneis mit Früchten, Erdbeer-Himbeermark, Sahne 6,95

EISKAFFEE

Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 5,95

EISSCHOKOLADE

Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, Sahne 5,95
EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 6,95

BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 6,95

SWEET BERRIES

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 6,95

COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 6,95

GEMISCHTES EIS

mit Sahne 4,40 ohne Sahne 3,60

VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

Obstsalat 1,90, Erdbeer-Himbeermark 1,90, heißer Schokoladen-Sauce 1,90, warme Himbeeren 2,95, Schlagsahne 1,20

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

GUTSCHEINE für ein feines Essen oder gemütliches Kaffeetrinken bei Heinemann (Verkauf im Laden an der Kasse)