

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

PINOT BIANCO DOC

Alois Lageder Alto Adige, Südtirol.
trocken, feine Säure, milde Würze
0,1 l 2,70 ♦ 0,2 l 5,30 ♦ 0,75 l 17,50

SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,
blumig mit Noten von Zitrusfrüchten
0,1 l 2,50 ♦ 0,2 l 4,90 ♦ 0,75 l 15,50

RIESLING

halbtrocken QbA, Georg Breuer, Rheingau,
zart abgerundeter Geschmack
0,1 l 2,30 ♦ 0,2 l 4,50 ♦ 0,75 l 14,50

SELEZIONE CHARDONNAY DOC

Elena Walch, Alto Adige, Südtirol,
angenehme Frucht, feine Säure 0,75 l 19,00

WEINSCHORLE 0,2 l 3,90

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig
0,1 l 2,50 ♦ 0,2 l 4,90 ♦ 0,75 l 15,50

BLAUER SPÄTBURGUNDER

Lothar Heinemann, Scherzingen,
fruchtig, pikantes Aroma
0,1 l 2,95 ♦ 0,2 l 5,80 ♦ 0,75 l 19,00

SELEZIONE MERLOT DOC

Elena Walch, Alto Adige, Südtirol,
feine Fruchtnoten, leichte Holznoten 0,75 l 19,50

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

PROSECCO

0,1 l 3,80 ♦ 0,75 l 23,50

PROSECCO MIT EIS 4,50

CHAMPAGNER

Piper Heidsieck, Brut,
0,375 l 19,95 ♦ 0,75 l 29,95

UNSERE LIMONADEN

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 0,2 l 2,60

Schweppes: Bitter Lemon, Tonic Water,
Ginger Ale 0,2 l 2,80

Lemon Aid, Bio Limonaden aus fair gehandeltem
Direktsaft Blutorange, Limette o. Maracuja 0,33 l 3,60

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 2,60

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,50

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

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,00

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,00

Johannisbeernektar 0,2 l 3,00

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,00

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,00

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,20 0,3 l 4,90

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Pils alkoholfrei,
Bitburger Radler

Erdinger Hefeweizen,

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,33 l 2,90

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 5,50

Campari¹ Soda 4 cl 4,80

Campari¹ Orange 4 cl 5,80

Grand Marnier, Amaretto, Bauernkirsch, Ramazotti,

Underberg 2 cl 2,90

50/18

Heinemann®

KONFITOREI. RESTAURANT. CAFÉ. CHOCOLATIER.

UNSERE HEISSEN GETRÄNKE

Heinemann Schokolade

Feinste Heinemann-Tafel-Schokolade
(kein Kakao!) mit Milch gekocht, garniert mit
Schlagsahne und Schokoladenflocken.

Kännchen 4,60 große Tasse 2,90

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

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 4,50

Heinemann Kaffee – große Tasse 2,70

Cappuccino, Milchschaum oder

Schlagsahne – große Tasse 3,20

Milchkaffee – große Tasse 3,20

Latte Macchiato im Glas 3,20

Schümli – große Tasse 3,00

Espresso 2,20

Espresso Macchiato 2,20

Espresso doppelt 3,20

Caffé latte 3,20

Koffeinfrei – Kännchen 4,50

Koffeinfrei – große Tasse 2,70

Wiener Fiaker, schwarzer Kaffee, Rum, Sahne 5,00

Irish Coffee, 4cl Whisky, Sahne 6,50

Schokolade Amaretto, Sahne, Mandeln 4,90

Cappuccino Maria Theresia, Orangenlikör,

Sahne 5,50

Auswahl aus sechs frischen Pralinen 5,95

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.

Darjeeling Nurbong heller, lieblicher Tee –
Kännchen 4,50

Spezial Earl-Grey feine Teemischung –

aus China / Indien mit dem

Aroma der Bergamotte:

Kännchen 4,50

Assam Mokalbarie – Kännchen 4,50

Feinste Assam-Teemischung,
malzig, würzig, rassig – große Tasse 2,70

Grüner Tee Gunpowder aus China –
große Tasse 2,70

Pfefferminz aus Mitcham Minze –
große Tasse 2,70

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –
große Tasse 2,70

Früchtetee – große Tasse 2,70

Zu Kaffee und Tee reichen wir Ihnen Plätzchen aus unserer
Konditorei. Gerne servieren wir Ihnen davon, so viele Sie
möchten, 5 Cent/Stück.

UNSER FEINES FRÜHSTÜCK

Frühstück bis 12.00 Uhr. Zu allen Frühstücken
servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Kräuterrührei mit
gek. Schinken^{2,4,6}, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda,

Weichkäse, Früchte, Konfitüre

2 Personen 21,00 3 Personen 31,50

KÄSE-FRÜHSTÜCK

Verschiedene Käse, Kräuterquark,
Konfitüre, Früchte, Freiland-Ei 8,50

SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre,

Quark, Prosecco, Orangensaft 0,1 l 13,00

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴,
Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 8,50

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Croissant, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren,
gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 6,80

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Croissant, Konfitüre,
Orangensaft 0,1 l 7,50

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und
Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne
oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 5,80

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4},
Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 6,20

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 4,60
Schinken^{2,4,6} 5,90, Lachs 8,50, Tomaten, Zwiebeln
und Schnittlauch 5,90, Bacon 5,90

MÜSLI

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

KINDER-FRÜHSTÜCK

Brötchen, Nutella, Konfitüre 2,95

CROISSANT mit gek. Schinken^{2,4,6} und Gouda 3,50

CROISSANT mit Lachs oder Roastbeef 5,90

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schöllers Leberwurst^{2,4},
gek. Schinken^{2,4,6} oder Salami^{2,4} 3,50

Roastbeefscheiben oder Lachs 5,30

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,20 / 4,90

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 4,00

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 5,00

kleine Portion Müsli 3,50

Nutella 0,50

Körnerbrötchen 0,70 Brötchen 0,40

Croissant 1,40 Brot oder Toast 0,50

Die Frühstücksportionen sind für eine Person berechnet.
Zusätzliche Teller für weitere Personen servieren wir leider nicht.
Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis berechnet.

Fertiges Weihnachtsmenü zum Mitnehmen

Für die Weihnachtsfeiertage können Sie ein fertig vorbereitetes, mehrgängiges Menü bestellen.

Bitte fragen Sie nach unserem Menü-Vorschlag!

KLASSIKER

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln rheinischer Art 12,90

POULARDENBRUST INDIA

Geschnetzeltes von der Poularde Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 11,50

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten, Lauchgemüse und Salzkartoffeln (bis 14.30 und ab 17 Uhr) 14,80

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 15,50

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE (VEGAN)

frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter, Reis 10,50

ZWEI SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln 11,95

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 11,90

Geschichten aus der Konditorei.

Lesen Sie jetzt unseren Blog:



www.kleineslaster.com

SUPPEN

MUSKATKÜRBISSUPPE

mit Chili und Ingwer 5,30

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 5,20



KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 5,20

GULASCHSUPPE

ungarische Art 6,80

UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE

Lassen Sie es sich schmecken: Heinemann kocht traditionell frisch ohne industrielle Fertigprodukte ohne Halbfabrikate.

LINSENSUPPE

mit Wiener Würstchen^{2,4,6} 6,80

SCHOLLENFILET-RÖLLCHEN

mit Spinat Mousse gefüllt in Weißweinsauce, Salzkartoffeln 12,90

FRISCHER WEISSKOHLTOPF

mit Kräutern, Kartoffeln und Karottenwürfeln

durcheinander gekocht 6,90

mit Kalbsbratwurst 9,90

mit Mettwürstchen^{2,5} 10,80

mit kleinen Frikadellen 10,80

SCHWEINEBRATEN

mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln 13,50

UNSERE HEIMATKÜCHE

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 9,60

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 11,90

SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln rheinischer Art 9,50

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 7,90

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kasseler oder Kalbsbratwurst oder original Nürnberger Rostbratwürstchen 10,50

SALATE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 9,95



GROSSER HEINEMANN SALATELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen 11,80 mit Schottischen Lachs mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 11,80

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

WIRSGROULADE

mit feinem Hackfleisch gefüllt, Schalotten-Majoran Sauce, Kartoffelpüree 12,90

RHEINISCHE RINDERROULADE

(gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Schinken und Senf)

in Rotweinsauce, Apfelrotkohl,

Salzkartoffeln oder Püree 16,90

GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“

mit westfälischer Mettwurst^{2,5} 11,90

RHEINISCHER SAUERBRATEN

in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren, wahlweise Spätzle, Nudeln oder Püree 14,90

KALTE GERICHTE

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei, klassisch gereift, Joghurt-Apfel-Sauce Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 10,95

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT - DAS BESTE VOM BESTEN -

mit Sahne-Meerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce 12,90 wahlweise mit Rösti oder Toast und Butter

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ARGENTINISCHEN ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, Sauce Remoulade 13,95

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art und Sauce Remoulade 9,70

Liebe geht durch den Magen.

DESSERTS

BERGISCHE WAFFEL

mit warmen Früchten und Sahne Schattenmorellen oder Himbeeren 5,60 oder Apfel mit Calvados 5,80 auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis 1,10

GEFÜLLTE CREPES

mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne oder mit Apfelkompott und Sahne 6,50

MILCHREIS

warm oder kalt, Erdbeer-Himbeermark 5,50

WARMER APFELKUCHEN Vanille-Eis, Sahne 6,50

QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermark 6,00

HEINEMANN-EIS

BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 6,50

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 6,50

COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 6,20

SWEET BERRIES

Vanille-Eis, warme Himbeeren, Sahne 5,50

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 Schattenmorellen oder Himbeeren 2,50, Schlagsahne 1,00

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

GUTSCHEINE

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