

KONDITOREI. 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.



Heinz-Richard Heinemani

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, Johanninger 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, Bauernkirsch 2 cl 4,00

UNSER BIER

Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Radler 0.33 l 4.00

Hunde sind in Ausnahmefällen nur willkommen, wenn sie <u>unter dem Tisch bleiben</u> und in <u>unseren Räumen nicht gefüttert werden.</u>

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 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.
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.

2/25

Frühstück bei Heinemonn:

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 16,95

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

Unsere Eierspeisen

SPIEGEL- ODER RÜHREIER

mit Toast und Butter von je 3 Eiern 8,20 Schinken^{2,4,6} 9,50, Lachs 11,95, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 9,50. Bacon^{2,4} 10,50

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20 Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,95 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 2,95 / 5,95

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers 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 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

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 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

Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

Liebe geht durch den Magen.

PROSECCO

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

TOP KLASSIKER

OCHSENBRUST





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} 17,95

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95



GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 17.95

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

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika mit Schottischem Lachs mild geräuchert. Dill-Senf-Sauce 15,95

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 und ohne Geschmacksverstärker. "Fertigsößchen" oder andere industrielle Zutaten finden Sie in unseren Gerichten nicht.

NEU

MÖHRENGEMÜSE (vegetarisch)

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern durcheinander gekocht 11,50

- mit 2 Spiegeleiern 13,50
- mit Kalbsbratwurst 14,80

- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 14,80 - mit gebratenen Kasselersteak 14,80

FRISCHER BLUMENKOHL



in Käse-Sahnesauce, gekochter Schinken, Salzkartoffeln 14.90



PICCATA MILANESE

vom Schweinefilet mit dünnen Bandnudeln und würziger Tomatensauce 19,95

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95 mit Bratkartoffeln (mit Speck) 2,4 oder Kartoffelsalat 11,95

Unser Tagesdessert

MANDARINENSORBET UND VANILLEEIS, SCHOKOSPÄNE SAHNE 5.95

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 13,90

ZARTE ROASTBEEFSCHEIBEN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck24). Sauce Remoulade 17.95



FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)2,4 und Sauce Remoulade 14.95

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

UNSERE HEIMATKÜCHE

HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 15.90

WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak ^{2,4} oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,90

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95



RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 12,95

SPINAT

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

FISCH-SPEZIALITÄTEN **ZUR FASTENZEIT**



GANZTÄGIG:

Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Salzkartoffeln, Speckstippe 13,95

Kleine Matjes-Filets aus dem Nordostatlantik

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 14,50

Pochiertes Lachsmedaillon

mit Gemüsestreifen, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, kleiner Salat 24,95

Schottischer Lachs mild geräuchert das Beste vom Besten -

Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,90

TÄGLICH BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

Zanderfilet

auf der Haut gebraten Lauchgemüse und Salzkartoffeln 19,95

Norwegischer Lachs gebraten

Champagner-Senf-Sauce Spinat und Salzkartoffeln 24,95

HEINEMANN-EIS



VANILLE, SCHOKOLADE, HIMBEER-ERDBEER. **MANDARINE**

1 große Kugel 2,80

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,25

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

Geschichten aus der Konditorei.

Lesen Sie jetzt unseren Blog:



www.kleineslaster.com

DESSERTS

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

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

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