

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

CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol

harmonisch, exotische Noten, edles Bukett

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien

blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

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, Johanneringer 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

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

FANTINI PRIMITIVO

Abruzzan, Italien

würziger Duft, satte Frucht, samtig

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

UNSER ROSEWEIN

HEINEMANN ROSE

Spätburgunder, Baden

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren

0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

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.

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 und herb
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,70

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 0,5 l 5,60

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 6,95

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 4,00

Apfelsaftschorle 0,3 l 4,00

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 4,00

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 4,00

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

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 4,00

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, Ramazotti 2 cl 4,00

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.

17/25

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, Orangensaft, Prosecco, 16,95

mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 20,95

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

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

Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

GEKOCHTES FREILAND-EI ^{1,70}

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, 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-Himbeermarmelade 6,90



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.

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 BRUT

zum *Probierpreis*

GLAS 0,1 **7,95** FLASCHE 0,75 **54,00**

TOP KLASSIKER

OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck^{2,4},
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,95

TIPP

POULARDENBRUST INDIA CURRY

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln,
Banane, Ananas, Butterreis 15,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

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

TIPP
VOM
CHEF

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce,
Spätzle oder Rösti 17,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten,
Zucchini, Zwiebeln und Kräuter,
vegan zubereitet, Reis 13,90



CURRYWURST

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

POCHIERTES LACHSMEDAILLON

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

NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)
Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

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

SPARGELCREMESUPPE (vegetarisch)

mit Spargelstückchen 7,95

NEU

STANGENSPIRGEL

mit Sauce Hollandaiser Art oder
zerlassener Butter, Salzkartoffeln 14,95
wählen Sie dazu:
Gekochter Schinken oder Katenschinken 4,50

DICKE BOHNEN

mit Wacholderspeck, Salzkartoffeln 15,95

GESCHMORTE LAMMKEULE „PROVENCAL“

mit frischen Kräutern, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin 21,95

500g Leber!

STIELMUSGEMÜSE

mit Kartoffeln, Karotten 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

KARTOFFELGNOCCHI

in Bärlauch-Walnuss-Pesto,
würzige Tomatensauce, kleiner Salat 13,95

Unser Tagesdessert

AFFOGATO AL CAFFÈ
VANILLEEIS IM ESPRESSO 4,95

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

SPARGELCREMESUPPE (vegetarisch)

mit Spargelstückchen 7,95

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

TIPP
VOM
CHEF

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

Auch tiefgekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch
im Blätterteigpastetchen 12,95

SPINAT

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

KALTE GERICHTE

FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 13,90

ZARTE ROASTBEEFSCHNITZEN VOM ENTRECOTE

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

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit
Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4}
und Sauce Remoulade 14,95

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

KLEINE MATJES-FILETS

AUS DEM NORDOSTATLANTIK

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

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN -

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

Auch gekühlt
für zu Hause im
Ladenverkauf!

MILCHREIS

warm oder kalt
mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

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

CHANDON
Garden SPRITZ

DER HIT 2025

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

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

HEINEMANN-EIS



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

EIERLIKÖRBECHER Schokoladeneis, Sahne 8,50

EISKAFFEE

Kaffee, Vanille-Eis, Sahne 6,95

EISSCHOKOLADE

Heinemann Schokolade, Vanille-Eis, 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 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

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

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