

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 Heinemann

Eidgenössisch diplomierter Konditor- und Confiseur-Meister

UNSERE WEISSWEINE

CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol
harmonisch, exotische Noten, edles Bukett
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien
blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure
0,1 l 3,90 ♦ 0,2 l 6,90 ♦ 0,75 l 21,90

SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,
blumig mit Noten von Zitrusfrüchten
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanningen Rheinhessen
harmonische Säure, feine Fruchtsüße
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

WEINSCHORLE 0,2 l 4,50

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien
würziger Duft, satte Frucht, samtig
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

UNSER ROSEWEIN

MONTONALE DOC

Rosa Di Notte, Garda, Italien
florale, fruchtige Nuancen, lebendige Säure
0,1 l 3,50 ♦ 0,2 l 6,50 ♦ 0,75 l 21,50

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 gesetzlicher Mehrwertsteuer.

UNSERE PRICKELNDEN

PROSECCO

Glas 0,1 l 4,95 ♦ Flasche 0,75 l 27,50

UNSERE LIMONADEN

NEU Erfrischend, lecker und herb
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,50

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 3,70
Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,20,
Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,20

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,20
Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,90
Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,90
Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,60
Apfelsaftschorle 0,3 l 3,60
Johannisbeernektar 0,2 l 3,60
Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,60
Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,60
Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,75 0,3 l 5,50

UNSER BIER

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

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 7,95
Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ Orange 4 cl 7,20
Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 2,90

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.

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, 16,50
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 l 19,95

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken^{2,4}, Roastbeefscheiben, Remoulade⁴, Gouda-Käse, Salami^{2,4}, Freiland-Ei 12,75

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 9,95

BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 9,95

FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 9,25

STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken^{2,4,6}, Leberwurst^{2,4}, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 9,95

Zu allen Frühstückten

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 3,00

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 4,95

Heinemann Kaffee – große Tasse 3,00

Cappuccino, Milchschaum oder Schlagsahne – große Tasse 3,80

Milchkaffee – große Tasse 3,80

Latte Macchiato im Glas 3,80

Schümli – große Tasse 3,20

Espresso 2,60

Espresso Macchiato 2,60

Espresso doppelt 3,80

Caffé latte 3,80

Koffeinfrei – Kännchen 4,95

Koffeinfrei – große Tasse 3,00

Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

GEKOCHTES FREILAND-EI 1,70

SPIEGEL- ODER RÜHREIER
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 7,75
Schinken^{2,4,6} 8,25, Lachs 10,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 8,25, Bacon^{2,4} 8,65

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,25

kleine Portion Müsli 5,45

Honig, Marmelade 1,10

Nutella 1,10

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 / 5,50

Kleiner Hunger

ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlóssers 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 3,00

Grüner Tee Gunpowder aus China –

große Tasse 3,00

Pfefferminz aus Mitcham Minze –

große Tasse 3,00

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 3,00

Früchtetee – große Tasse 3,00

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 **54,00**

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

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

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

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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 14,95



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

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

NORWEGISCHER LACHSMEDAILLON GEBRATEN

(bis 14.30 und ab 17 Uhr)

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

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTLELLER

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika

mit **Schottischem Lachs** mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 15,95

mit frisch gebratener **Poulardenbrust** 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

NEU

FRISCHES KOHLRABI-MÖHRENGEMÜSE

(aus regionalen Anbau, vegetarisch) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern durcheinander gekocht 8,90
- mit 2 Spiegeleiern 11,50
- mit Kalbsbratwurst 12,90
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,90
- mit gebratenen Kasselersteak 13,50

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE

mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln (mit Speck) 16,95

PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE

mit knusprig gebratenen Schnitzeln vom Schweinefilet, Bratkartoffeln (mit Speck) 22,90

RAHMPFIFFERLINGE

auf dünnen Bandnudeln, geriebener Grana Padano, kleiner Salat 14,95

FRISCH GEBRATENE PFIFFERLINGE

AUF GROSSEM SALATTLELLER mit Joghurtdressing und gerösteten Croutons 16,50

KLEINE MATJES FILETS

aus dem Nordostatlantik von einer kleinen holländischen Handwerksfischerei (königlicher Hoflieferant) handgeschnitten und klassisch fassgereift

• mit **Joghurt-Apfel-Sauce**, Prinzessbohnen, neue Kartoffeln 13,95

• auf **Äpfeln, Sellerie und roten Zwiebeln** in Sauerrahmsauce, Bratkartoffeln (mit Speck) 12,90

NEU

FRISCHE KOHLRABI IN RAHMSAUCE,

Bratkartoffeln (mit Speck) und Kalbsbratwurst 13,95

CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 9,95 mit Bratkartoffeln (mit Speck)^{2,4} oder Kartoffelsalat 10,95

Unser Tagesdessert

AFFOGATO AL CAFFÈ VANILLEEIS IM ESPRESSO 4,70

SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 6,95

TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 6,95



UNSERE HEIMATKÜCHE

WEINSAUERKRAUT

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

TIPP VOM CHEF

GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 11,95

SPINAT

zwei Spiegelei und Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} 12,20

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 17,75

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

FEINE SCHINKENSÜLZE^{2,5}

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)^{2,4} und Sauce Remoulade 13,30

MILCHREIS

warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,25

TIPP VOM CHEF

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN - Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 16,65



DER HIT 2024

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

PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95

FRISCHE ERDBEEREN

hmm ... wie lecker

PROSECCO MIT FRISCHEN ERDBEEREN 6,95

ERDBEER-GRATIN

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren in Mascarpone (mit Alkohol) und mit Rohrzucker leicht karamelisiert 8,90

ERDBEER-JOGHURT

Erdbeeren in Joghurt mit grünem Pfeffer 6,50

PORTION ERDBEEREN 4,90

- mit Schlagsahne 5,90
- mit Vanille-Eis 7,50
- mit Vanille-Eis und Schlagsahne 7,95

ERDBEER-EIERLIKÖR-BECHER

Erdbeeren mit Eierlikör und Erdbeermark angemacht Vanille-Eis, Schlagsahne und Schokoraseln 8,50

ERDBEER-SCHLEMMERTELLER

Erdbeeren mit Grand Marnier und Erdbeermark angemacht, Vanille-Eis, Schlagsahne und garniert mit gerösteten Mandeln 8,90

HEINEMANN-EIS



ZITRONE, MANGO, VANILLE HIMBEER, SCHOKOLADE

1 große Kugel 2,80

FRUCHTBECHER

Himbeer, Mango und Zitroneneis mit Früchten, Erdbeer-Himbeermark, Sahne 8,25

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