

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 Verkaufleitende 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 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95



LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien

blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,20 ♦ 0,75 l 22,50

SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,

blumig mit Noten von Zitrusfrüchten
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95

RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanninger Rheinhessen

harmonische Säure, feine Fruchtsüße
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95

WEINSCHORLE 0,2 l 4,50

UNSERE ROTWEINE

RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig

0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95

FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien

würziger Duft, satte Frucht, samtig
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95



UNSER ROSEWEIN

MONTONALE DOC

Rosa Di Notte, Garda, Italien

florale, fruchtige Nuancen, lebendige Säure
0,1 l 3,95 ♦ 0,2 l 6,95 ♦ 0,75 l 21,95

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 3,90

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,40,

Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,40

UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,40

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 4,95

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 5,90

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 3,80

Apfelsaftschorle 0,3 l 3,80

Johannisbeernektar 0,2 l 3,80

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 3,80

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 3,80

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,75 0,3 l 5,95

UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 3,70

UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 8,50

Campari¹ Soda 4 cl 5,50, Campari¹ Orange 4 cl 7,80

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 3,50

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 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 4,95 große Tasse 3,40

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

Auswahl aus sechs frischen Pralinen 7,95

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 3,20

Cappuccino, Milchschaum oder

Schlagsahne – große Tasse 4,10

Milchkaffee – große Tasse 4,10

Latte Macchiato im Glas 4,10

Schümli – große Tasse 3,50

Espresso 2,80

Espresso Macchiato 2,80

Espresso doppelt 3,95

Caffé latte 4,10

Koffeinfrei – Kännchen 4,95

Koffeinfrei – große Tasse 3,20



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} 8,95, Lachs 11,50, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 8,95, Bacon^{2,4} 9,50

Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade⁴ 6,20,

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

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 2,75 / 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 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 3,20

Grüner Tee Gunpowder aus China –

große Tasse 3,20

Pfefferminz aus Mitcham Minze –

große Tasse 3,20

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 3,20

Früchtetee – große Tasse 3,20



Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

KÖ-Center (zwischen Kö und Schadow 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

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

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

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

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 15,70



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

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

SALATE

GROSSER HEINEMANN SALATTLEGER

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. Geschmacksverstärker, „Fertigsößchen“ oder andere industrielle Zutaten finden Sie in unseren Gerichten nicht.

NEU **ERBSENSUPPE**
mit westfälischer Mettwurst^{2,4} 9,50

RHEINISCHE RINDERROULADE
gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Schinken und Senf, in Rotweinsauce, Rotkohl, Salzkartoffeln oder Püree 20,95

NEU **VEGETARISCHES MÖHRENGEMÜSE**
mit Kartoffeln, Kräutern und Zwiebeln durcheinander gekocht 8,90
- mit 2 Spiegeleiern 11,50
- mit Kalbsbratwurst 12,90
- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 12,90
- mit gebratenen Kasselersteak 13,50

MUSKATKÜRBISSUPPE
mit Chili und Ingwer 7,50

RHEINISCHER SAUERBRATEN
in Rosinensauce, Apfelkompott mit Preiselbeeren, wahlweise Spätzle, dünne Nudeln oder Püree 20,95

NEU **GESCHMORTE FLUGENTENKEULE**
Orangensauce, Schmorapfel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln 18,50
auf Wunsch mit Rotkohl 19,95

HIRSCHRAGOUT
in Wacholderrahmsauce mit Pilzen Preiselbeerbirne und Spätzle 18,50
auf Wunsch mit Rotkohl 19,95

Unser Tagesdessert
AFFOGATO AL CAFFÈ
VANILLEEIS IM ESPRESSO 4,95

SUPPEN

Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!

MUSKATKÜRBISSUPPE
mit Chili und Ingwer 7,50

KARTOFFEL-CREMESUPPE
mit Lauchstreifen 6,95

TOMATENSUPPE
mit Sahnehäubchen 6,95

GULASCHSUPPE
wärmt die Seele 9,95



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 17,95

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 14,50

KLEINE MATJES-FILETS AUS DEM NORDOSTATLANTIK
von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 13,95

TIPP VOM CHEF

SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT - DAS BESTE VOM BESTEN -
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,50

Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!



DER HIT 2024
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 8,25

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

EINE BELIEBTE GESCHENKIDEE

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

DESSERTS

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

MILCHREIS
warm oder kalt mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

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