



## **Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.**

**Seit 2012 steht das Hotel Heinemann unter neuer Leitung, vertreten durch das Ehepaar Mimkes.**

**Wir bieten eine kulinarische Vielfalt, die moderne und traditionelle Küchenkunst mit Genuss verbindet.**

**Feingemachte Klassiker und bodenständige Spezialitäten werden im heimischen Ambiente abends ab 17:30 Uhr serviert.**

**Unser Küchenchef und sein Team freuen sich, wenn es Ihnen geschmeckt hat und stehen Ihren Anregungen jederzeit offen gegenüber.**

**Wir wünschen allen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.**

**Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit den ausgeschriebenen Zusatzstoffen und Allergenen.**

**Bitte sprechen Sie uns an.**

**Ihr Hotel Heinemann Team**

## Vorweg und Zwischendurch



Unsere beliebte <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen, Eierstich und Klößchen	3.60 €
Cremige <b>Tomatenschaumsuppe</b> mit Parmesanspänen und Sahnehaube	3.60 €
<b>Möhren-Ingwer-Cocos-Creme</b> mit Crème Fraîche	3.80 €
Knusprige <b>Bruschetta</b> mit Strauchtomaten und Rucola	4.90 €
Geschmorte <b>Champignons</b> in Knoblauchsoße, dazu Brot	4.20 €
<b>Datteln im Speckmantel</b> dazu 2 verschiedene Dips	3.80 €
<b>Toast Hawaii</b> Schinken, Ananas mit Käse überbacken	6.90 €
<b>Toast Miami</b> Schweinefilet auf Toast mit Pfirsich und Käse überbacken	8.50 €

## Für unsere kleinen Gäste

### **Spaghetti** Bolognese

Rinderhackfleisch mit Tomaten, Kräutern und Parmesankäse verfeinert 5.90 €

### **Chicken** Nuggets & Pommes

aus frittiertem Hähnchenfleisch mit Kartoffelstäbe dazu Mayonnaise oder Ketchup 5.90 €

### **Kartoffelpuffer**

kleine Kartoffeltaler in Öl ausgebacken und mit Apfelmus serviert 5.90 €

## Salate

### Großer **Salatteller**

frische Blattsalate der Saison mit knackigem Gemüse und Kräutern, dazu frisches Brot und wahlweise Joghurt-Dressing, Cocktail-Dressing, Honig-Senf-Dressing oder Essig & Öl

- mit gebratenen Streifen von der **Pute** 8.60€
- gerösteten **Champignons**, Zwiebeln und Speck 7.90€
- mit gebratener Filetspitze vom **Rind** 12.90€
- mit Oliven, Peperoni und **Hirtenkäse** 8.40€

Knackig frischer **Beilagensalat** als Ergänzung zu unseren Gerichten 3.50€

## Steaks and more...

### Argentinische **Steaks**

beste Qualität aus Südamerika, nach ihren Wünschen zubereitet

**220 g** Steak aus dem **Entrecôte** 16.90 €

**180 g** Medaillon vom **Rinderfilet** 19.90 €

zu unseren **Steaks** empfehlen wir:

- Saisongemüse
- Pilze in Kräuterrahm
- Schwenkkartoffeln mit frischem Thymian
- Butterdrillinge je 3.90 €

zu den Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter und frisches Brot

**Rumpsteak** 18.90 €

mit Kartoffelstäbchen zu unseren Steaks empfehlen wir:

- kleinen Salat 3.50 €
- Kräuterbutter mit Röstzwiebeln 3.90 €

Saftiges **Holzfallersteak** aus dem Schweinenacken

scharf angebraten und mit Schwarzbier gelöscht, dazu servieren wir Champignons, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

13.90 €

Zwei zart gebratene **Putensteaks**

auf einem fruchtig pikantem Pfirsich-Chutney, dazu gebackene Kartoffelspalten

11.90 €

## ... Fleischeslust ...

Knusprig & frisch: unser **hausgemachtes Schnitzel**

- mit Kräuterpilzen in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln
- 2 Spiegeleiern, Kräuterbutter und Kartoffelstäbe
- Zigeunerschnitzel, mit Pommes und gemischter Salat

je 11.90€

Zart geschmorte **Rinderroulade**

auf einer Schwarzbiersauce mit hausgemachtem  
Apfelrotkohl dazu Butterdrillinge

12.90 €

„**Ollnborger**“ **Steakpfanne**

Variation vom Puten-, Schweine- und Rindersteak  
dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise,  
Kräuterbutter und knusprigen Bratkartoffeln

18.90 €

## BURGERlich

**Der KreyenBURGER**

180g Rindfleisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Tomaten-Chili-Sauce

11.90 €

**Der KlingenBURGER**

Knuspriges Hähnchenfleisch, Mozzarellakäse,  
Rucola, Kresse, Tomaten, Zwiebeln, Curry-  
Sauce

12,90 €

**Der OldenBURGER**

220g Rindfleisch, Gouda-Käse. Röstzwiebeln,  
Kresse, Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce

13.90 €

Alle Burger servieren wir wahlweise mit  
Pommes oder gemischtem Salat.

Gerne gestalten wir den Burger nach Ihren Wünschen

z.B. mit doppelt Käse

+1.90€

einem zweiten Burger Patty (180g).

+3.50€

**BrandenBURGER**

mit Patties aus **Hirtenkäse** (vegetarisch)

13.90€



## Fisch

Kross gebratenes <b>Zanderfilet</b> auf Spinat-Beet und Butterdrillinge	12.90 €
<b>Lachssteak</b> mit Bandnudeln und Sauce Béarnaise, dazu kleiner Salat	11.90 €
Milde holländische <b>Matjesfilets</b> nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Gurke und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	11.90 €

## Klassiker

Hausmacher <b>Sülze</b> mit dünnen Zwiebelringen und hauseigener Remoulade dazu Bratkartoffeln	8.90 €
Gebackener <b>Camembert</b> klassisch mit Preiselbeeren, Toast und Butter	7.90 €
Unsere <b>Currywurst</b> : Gewichtsklasse heavy weight! mit unserer fruchtig pikanten Currysauce dazu wahlweise Kartoffelstäbe oder Bratkartoffeln	6.90 €
Portion <b>Pommes</b> mit Mayonnaise oder Ketchup	3.50 €
Großes deftiges <b>Kartoffelomlette</b> frisch knackiges Gemüse trifft Speck und geräucherten Schinken verfeinert mit frischen Kräutern und mit Sahne abgerundet	8.90 €

## Folienkartoffel

- mit **Kartoffelcreme** und Salatgarnitur 7.90 €
- mit gerösteten **Champignons & Zwiebeln**  
dazu Salatbeilage 8.50 €
- mit **Putenstreifen** dazu Salatbeilage 9.90 €
- mit **Lachsstreifen** dazu Salatbeilage 9.90 €

## Pasta

unsere hausgemachte **Lasagne Bolognese**

Schichtauflauf aus Rinderhackfleisch, Hartweizen-  
nudeln und Béchamelsauce, mit kleinem Salat 8.90 €

**Bandnudeln mit Lachsstreifen** und  
Weißweinsauce, mit kleiner Salat 10.90 €

**Spagetti Bolognese**

Rinderhackfleisch mit Tomaten, Kräutern und  
Parmesankäse verfeinert, dazu kleiner Salat 8.90 €



## Desserts

Unser **hausgemachtes Parfait** 4.90 €  
wechselnde Sorten - Bitte fragen Sie den Service

Leckerer **Apfelstrudel** 4.90 €  
mit 1 Kugel Vanilleeis  
nach Wunsch mit Sahne 0.50 €

## ... Eis

Wir halten folgende Sorten für Sie bereit:  
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Stracciatella,  
Banane, Kirsche, Zitrone 1.40 €  
pro Kugel

**Fruchtbecher**  
3 Kugeln Eis mit frischen Früchten und Sahne 5.90 €

**Schokoladenbecher**  
3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne,  
Schokoladenstücken und Schokoladensauce 4.90 €

**Gemischtes Eis**  
Sie wählen 3 Kugeln Eis 4.20 €  
nach Wunsch mit Sahne 0.50 €



## ...für den Verkehr geeignet!

### **Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>1,3,4</sup>, Sprite<sup>4</sup>**

die Klassiker aus Atlanta seit 1886	0,2 l	2.20 €
	0,4 l	3.60 €

### **Apfelschorle<sup>3</sup>**

100%-iger Apfelsaft trifft spritziges Quellwasser	0,2 l	2.20 €
	0,4 l	3.80 €

### **Schweppes**

Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	2.40 €
--	-------	--------

### **Vitamalz<sup>1</sup>**

das vitalisierende Kultgetränk	0,33 l	2.80 €
--------------------------------	--------	--------

### **Selters classic, medium oder naturell**

kleine Flasche	0,2 l	2.00 €
große Flasche	0,75 l	4.90 €

## Vitamine in ihrer schönsten Form

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2.20 €
--------------------	-------	--------

<b>Apfelsaft<sup>3</sup></b>	0,2 l	2.20 €
------------------------------	-------	--------

### **ViO Bio Limo**

Gurke-Limette, Zitrone- Limette, Orange	0,3 l	3.20 €
---	-------	--------

### **ViO Schorle**

Rhabarber, Apfel oder Johannisbeere	0,3 l	3.20 €
-------------------------------------	-------	--------

## frisch Gezapftes...

### **Jever Pils**

das friesisch-herbe Original	0,3 l	2.40 €
	0,4 l	3.20 €
	0,5 l	3.80 €

### **Radeberger**

seit 140 Jahren Qualität auf höchsten Niveau	0,3 l	2.40 €
	0,4 l	3.20 €
	0,5 l	3.80 €

### **Hövels**

die kleine Privatbrauerei mit dem großen Geschmack	0,3 l	2.40 €
	0,4 l	3.20 €
	0,5 l	3.80 €

### **Schöffelhofer**

das Weizen vom Fass	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,80 €

### **Alsterwasser<sup>4</sup>**

Das älteste Biermischgetränk	0,3 l	2.40 €
	0,4 l	3.20 €
	0,5 l	3.80 €

## ...oder doch aus der Flasche?

### **Erdinger Alkoholfrei**

Schankbier	0,33 l	2.60 €
	0,5 l	3.80 €

### **Jever Fun alkoholfrei**

zensiert und friesisch-herb	0,33 l	2.60 €
-----------------------------	--------	--------

## Weißwein

### **Grauburgunder<sup>3</sup>**

Rheinhessen, trocken

0,2 l

4.90 €

1,0 l

21,90 €

### **Morio-Muskat<sup>3</sup>**

Reinhessen, Lieblich

0,2 l

4.90 €

1,0 l

21,90 €

### **Chardonnay<sup>3</sup>**

Pfalz, Frankreich

0,2 l

4.90 €

0,75 l

17.90 €

### **Riesling feinherb<sup>3</sup>**

Mosel, trocken

0,2 l

5.20 €

1,0 l

23.90 €

## Roséwein

### **Portogiesischer Weißherbst<sup>3</sup>**

halb trocken

0,2 l

4.50 €

1,0 l

21.90 €

## Rotwein

### **Merlot<sup>5</sup>**

Frankreich, trocken

0,2 l

4.90 €

1,0 l

19.90 €

### **Regent<sup>5</sup>**

Pfalz, mild

0,2 l

5.50 €

0,75 l

18.90 €

### **Cabernet Sauvignon<sup>5</sup>**

Rheinhessen, trocken

0,2 l

4.90 €

0,75 l

17.90 €

## Lust auf was Prickelndes?

### Freixenet carta nevada

Spanien, halbtrocken <sup>5</sup>	0,1 l	3.20 €
	0,75 l	17.90 €

## Das Beste für davor...

### Aperitif

	5 cl	
Martini Bianco <sup>5</sup>	16% Vol.	4.50 €
Martini Extra Dry <sup>5</sup>	18% Vol.	4.50 €
Sherry Fino	15% Vol.	3.20 €
Sherry Medium	17% Vol.	3.20 €
Campari mit Sekt <sup>5</sup>	25% Vol.	5.60 €
Campari Orange <sup>5</sup>	25% Vol.	5.20 €

### Liköre

	2 cl	
Amaretto Romanza di Originale <sup>1</sup>	21,5% Vol.	3.30 €
Molinari Sambuca <sup>9</sup>	40% Vol.	3.00 €
Grand Marnier <sup>1</sup>	40% Vol.	3.20 €
Guarenta y tres 43er Likör <sup>1</sup>	40% Vol.	3.20 €
Baileys <sup>1,9,14</sup>	40% Vol.	3.20 €

## ... und das Beste für danach

<b>Digestif</b>	2 cl	
Grappa di barique	40 % Vol.	4.90 €
Original Hullmann	20% Vol.	2.80 €
Sherry Fino	15% Vol.	4.20 €
Sherry Medium	17% Vol.	4.20 €
Campari mit Sekt	25% Vol.	5.80 €
Campari Orange	25% Vol.	5.20 €
<b>Cognac</b>	2 cl	
Hennessy VOSP	40% Vol.	4.20 €
Remy Martin -fine champagne Cognac-	40% Vol.	4.20 €

## ...dieses Obst scheut nicht das Feuer!

<b>Obstbrand</b>		
Schladerer Himbeergeist	42 % Vol.	4.00 €
Schladerer Williams-Birne	40 % Vol.	4.00 €
Schladerer Kirschwasser	42 % Vol.	4.00 €
Schladderer Obstbrand	38 % Vol.	4.00 €
Calvados Boulard Fine	40 % Vol.	4.00 €

## Vorsicht: hochprozentig!

### Spirituosen

2 cl

Bombay Sapphire Gin „the Gin of her Majesty“

38% Vol. 3.60 €

Absolut Vodka

37,5% Vol. 2.60 €

Bacardi Rum Light-Dry

37,5% Vol. 2.60 €

Havana Club 3 Jahre

37,5% Vol. 2.60 €

Longdrink-Aufschlag zuzüglich 2,50 €

## Whisky oder Whiskey ?

### Scotch Whisky

2 cl

Johnnie Walker, Red Label

40% Vol. 3.20 €

Ballantines

40% Vol. 3.20 €

Glenmorangie

40% Vol. 3.90 €

Glenlivet

40% Vol. 3.90 €

Chivas Regal

40% Vol. 3.20 €

### Bourbon Whiskey

2 cl

Jim Beam

40% Vol. 3.80 €

### Tennessee Whiskey

2 cl

Jack Daniel´s

40% Vol. 3.80 €

### Whiskey Likör

2 cl

Southern Comfort<sup>1</sup>

40% Vol. 3.30 €

Longdrink-Aufschlag zuzüglich 2,50 €

# Heißgetränke

...und was ist mit Tee?	Glas	Becher
Ostfriesische Mischung <sup>90</sup> , Kamille, Pfefferminz, Früchte <sup>1</sup> , Rooibos Vanille, Rooibos Karamell, Kräuter	2.20 €	3.20 €

<b>Trinkschokolade</b> mit 60% Kakaoanteil im Becher		2.80 €
mit Sahne <sup>8,14</sup>		3.00 €
mit Baileys <sup>14,8</sup>	17% Vol.	3.80 €

# Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee cremé <sup>9</sup>	2.20 €
Becher Kaffee cremé <sup>9</sup>	3.20 €
Milchkaffee <sup>8,9,14</sup>	2.80 €
Espresso <sup>9</sup>	1.90 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3.20 €
Cappuccino <sup>8,9,14</sup>	2.80 €
Latte Macchiato <sup>8,9,14</sup>	3.20 €

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 8) Mit Milcheiweiß
- 9) Koffeinhaltig

- 10) Chinin haltig
- 11) Mit Süßungsmittel
- 12) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) Mit Laktose/ Milch
- 15) Gluten haltig
- 16) Mit Haselnuss