



Pralinen mit individueller Werbung

Eine Pralinen-Spezialität aus dem Herzen des Sauerlandes



Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind unsere handgemachten Pralinen und Tortenspezialitäten. Unsere stadtbekanntesten Pralinen sind zum Markenzeichen und Repräsentant der Stadt Lennestadt geworden. Gerne stellen wir auch Ihre „süßen Wünsche“ ganz individuell und termingerecht her: Ob Firmenlogos, Fotos oder Textbotschaften – Ihrer Kreativität und Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Eine große Auswahl an frischen und handgefertigten Tortencreations finden Sie täglich. Bei größeren Mengen für besondere Anlässe nehmen wir gerne Ihre Vorbestellung entgegen. Auf Anfrage kreieren wir auch Ihre Hochzeitstorte nach ihren Wünschen. Lassen Sie sich von uns beraten.

Lieber Gast

wir freuen uns, Sie hier im DB - das Bistro im Bahnhof Altenhundem begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt. Durch unser ständig wechselndes Angebot bitten wir Sie, Torten und Gebäck am Büffet auszusuchen.

*Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie
heiße Kaffeespezialitäten,
Köstlichkeiten aus Schokolade,
Frühstück,
Mittagsgerichte,
Salatvariationen,
Hausgemachtes,
Herzhaftes und Süßes,
erlesene Weine und
ausgesuchte Teesorten zusammengestellt.*

Petra und Gregor Heimes

Kaffee-Kultur

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Pott Kaffee | 3,40 € |
| Kännchen Kaffee | 4,80 € |
| Pott Kaffee (entcoffeiniert)..... | 3,40 € |
| Kännchen Kaffee (entcoffeiniert)..... | 4,80 € |
| Pott Kaffee Creme..... | 3,70 € |
| Pott Milchkaffee..... | 3,70 € |
| Tasse Ristretto..... | 2,10 € |
| Tasse Espresso..... | 2,10 € |
| Tasse Espresso lungo..... | 2,10 € |
| Tasse Espresso Macchiato..... | 2,30 € |
| Glas Latte Macchiato | 2,80 € |
| Pott Cappuccino | 3,70 € |
| Pott Cappuccino m. Sahne..... | 3,70 € |
| Pott Cappuccino (entcoffeiniert)..... | 3,70 € |

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee einmal anders?

Vanillesirup, Karamellsirup, Zimtsirup,
Mandelsirup, Kokossirup, Haselnusssirup,
Amarettosirup, Lebkuchensirup,
Pfefferminzsirup je 0,70 €

Heiße Kaffee-Spezialitäten mit Schuss

**Rüdesheimer Kaffee mit
Asbach Uralt und einem „Klacks Sahne“.....**5,00 €

Irish-Coffee

mit echtem irischem Whisky
und einem „Klacks Sahne“.....5,00 €

Pharisäer

Kaffee mit Rum und einem
„Klacks Sahne“5,00 €

Italiener

Kaffee mit Amaretto und einem
„Klacks Sahne“5,00 €

Zarewitsch

Kaffee mit original russischem Wodka,
Zucker und einem „Klacks Sahne“5,00 €

Heiße Köstlichkeiten aus Schokolade

| | |
|------------------------------------|--------|
| Pott Schokolade Vollmilch..... | 3,30 € |
| Kännchen Schokolade Vollmilch..... | 5,00 € |
| Pott Schokolade bitter | 3,30 € |
| Kännchen Schokolade bitter | 5,00 € |
| Pott Schokolade weiß | 3,30 € |
| Kännchen Schokolade weiß | 5,00 € |

Russische Schokolade

mit Wodka und einem „Klacks Sahne“ 5,00 €

Seebär Schokolade

mit Rum, Vanille-Milcheis und einem „Klacks Sahne“ 5,00 €

Wiener Schokolade

mit Eierlikör und einem „Klacks Sahne“ 5,00 €

Milchgetränke

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Glas Milch (kalt oder warm) | 2,00 € |
| Glas Milch mit Honig..... | 2,40 € |

Heiße Teegetränke

| | |
|--|--------|
| Glas Tee mit Rum und Kandis..... | 4,70 € |
| Glas Grog mit Rum | 3,70 € |
| Glas Pfefferminz-/Hagebutten-/ Kamillentee..... | 2,10 € |
| Kännchen Pfefferminz-/Hagebutten-/ Kamillentee..... | 4,20 € |
| Glas Früchtetee..... | 2,10 € |
| Kännchen Früchtetee..... | 4,20 € |
| Glas schwarzer Tee..... | 2,10 € |
| Kännchen schwarzer Tee..... | 4,20 € |
| Heiße Zitrone frisch gepresst..... | 3,00 € |

**In der Teekarte finden Sie
viele Teespezialitäten.**

Kalte alkoholfreie Getränke

*Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero,
Spezi, Fanta, Sprite, Mineralwasser 0,3 ltr...2,95 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 ltr. Flasche2,60 €
Schweppes Tonic Water 0,2 ltr. Flasche2,60 €
Schweppes Ginger Ale 0,2 ltr. Flasche.....2,60 €
Apfelschorle 0,3 ltr.3,30 €
Hausgemachte Holunderschorle 0,3 ltr.....3,30 €
Hausgemachte Holunderblütenschorle 0,3 ltr. ...3,30 €*

Alle Getränke auch in 0,2 und 0,5 ltr. erhältlich

Säfte

*Orangensaft 0,3 ltr.....3,30 €
Orangensaft „frisch gepresst“ 0,2 ltr.3,30 €
Heiße Zitrone „frisch gepresst“ 0,2 ltr.....3,00 €
Apfelsaft 0,3 ltr.....3,30 €
Johannisbeersaft 0,3 ltr.....3,30 €
Kirsch Nektar 0,3 ltr.3,30 €
Bananen Nektar 0,3 ltr.....3,30 €
Maracuja Nektar 0,3 ltr.....3,30 €
Multivitamin 10-Früchte-Saft 0,3 ltr.....3,30 €
Cranberrysaft 0,3 ltr.3,30 €
Ananassaft 0,3 ltr.3,30 €
Kiba (Kirsch-Banane-Saft) 0,3 ltr.....3,30 €
Kioba (Kirsch-Orangen-Banane-Saft) 0,3 ltr. .3,30 €*

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Aperitif

Sherry 5 cl 3,60 €

Schnäpse und Liköre

Alter Schneider

„Holzfassgelagerter Doppelkorn“ 2 cl 2,50 €

Kempers Korn 2 cl 2,00 €

Wacholder 2 cl 2,00 €

Malteser Aquavit 2 cl 2,30 €

Schladerer Kirschwasser 2 cl 2,80 €

Schladerer Williamsbirne 2 cl 2,80 €

Schladerer Himbeergeist 2 cl 2,80 €

Schladerer Obstler 2 cl 2,80 €

Aufgesetzter Kirsche oder Holunder 2 cl 2,70 €

Wodka Gorbatschow 2 cl 2,00 €

Amaretto 2 cl 2,70 €

Eierlikör 2 cl 2,70 €

Baileys 5 cl 3,70 €

Ramazotti 5 cl 3,70 €

Magenbitter

Kümmerling 2 cl 2,70 €

Fernet Branca 2 cl 2,70 €

Jägermeister 2 cl 2,70 €

Weinbrand

Asbach Uralt 2 cl 2,70 €

Cognac

Hennessy 2 cl 3,40 €

Biere

| | |
|---|--------|
| <i>Krombacher Bier 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Krombacher Bier im Krug 0,3 ltr.</i> | 2,70 € |
| <i>Krombacher Bier 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Krombacher alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche</i> | 2,60 € |
| <i>Fassbrause alkoholfrei 0,33 ltr. Flasche</i> | 2,60 € |
| <i>Radler 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Radler Krug 0,3 ltr.</i> | 2,70 € |
| <i>Radler 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Krefelder 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Krefelder 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Diebels Alt 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Diebels Alt 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |

| | |
|--|--------|
| <i>Alster 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Alster Krug 0,3 ltr.</i> | 2,70 € |
| <i>Alster 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Schuss 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Schuss Krug 0,3 ltr.</i> | 2,70 € |
| <i>Schuss 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Bier mit Cola 0,2 ltr.</i> | 1,80 € |
| <i>Bier mit Cola Krug 0,3 ltr.</i> | 2,70 € |
| <i>Bier mit Cola 0,4 ltr.</i> | 3,60 € |
| <i>Malzbier 0,33 ltr. Flasche</i> | 2,60 € |
| <i>Weizenbier 0,5 ltr. Flasche</i> | 3,90 € |
| <i>Weizenbier alkoholfrei 0,5 ltr. Flasche</i> | 3,90 € |

Fahrkarten-Frühstück

1 süßes Brötchen, 1 Pott Kaffee
oder ein Getränk Ihrer Wahl 5,70 €

Süßes Koffer-Frühstück

1 Pott Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella
und Butter 8,00 €

Herzhaftes Koffer-Frühstück

1 Pott Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
Aufschnitt und Butter 9,00 €

Bahnhofs-Frühstück

1 Kännchen Kaffee, Beuteltee o. Schokolade mit
1 Scheibe Heimes Schwarzbrot und Vollkornbrot,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen,
Aufschnitt, hausgemachte Konfitüre,
Philadelphia Frischkäse, Butter und
1 gekochtes Fleckenberger Landei 10,60 €
oder 1 Portion Rührei von
Fleckenberger Landeiern 11,60 €

Reise-Frühstück

1 Kännchen Kaffee, Beuteltee oder Schokolade mit
1 Scheibe Heimes Schwarzbrot und Vollkornbrot,
2 „normale Brötchen“, 1 Körnerbrötchen, dazu
hausgemachte Konfitüre,
Philadelphia Frischkäse, Butter, Aufschnitt,
1 gekochtes oder Rühr-/Spiegelei von
Fleckenberger Landeiern, Saft,
Joghurt mit frischem Obstsalat 14,10 €

Rothaarsteig-Frühstück

1 Kännchen Kaffee, Beuteltee oder Schokolade,
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
2 halbe „normale Brötchen“ mit guter Butter
bestrichen, mit rohem Schinken belegt
und 1 Glas Orangensaft 0,2 ltr. 15,90 €

Ergänzungen zum Frühstück

| | |
|--|--------|
| 1 Scheibe Heimes Schwarzbrot | 0,30 € |
| 1 Scheibe Heimes Vollkornbrot | 0,30 € |
| 1 normales Brötchen | 0,50 € |
| 1 Körner-Brötchen..... | 0,80 € |
| 1 gekochtes Fleckenberger Landei..... | 1,00 € |
| 1 Portion Rührei von Fleckenberger Landeiern.. | 2,70 € |
| 1 Portion Käse | 3,00 € |
| 1 Portion roher Schinken | 3,00 € |
| 1 Portion gekochter Schinken..... | 3,00 € |
| 1 Portion Salami..... | 3,00 € |
| 1 Portion Tomate..... | 0,80 € |
| 1 Portion Gurke..... | 0,80 € |
| 1 Portion Philadelphia Frischkäse | 1,20 € |
| 1 Portion Butter..... | 0,80 € |
| 1 Portion Nutella..... | 0,80 € |
| 1 Portion hausgemachte Konfitüre | 1,00 € |
| 1 Portion Joghurt natur..... | 2,00 € |
| 1 Portion frischer Obstsalat | 2,00 € |
| | |
| 1 Piccolo Hausmarke..... | 3,90 € |

Belegte Brötchen

| | |
|--|--------|
| ½ Brötchen mit Butter | 1,10 € |
| ½ Körnerbrötchen mit Butter | 1,40 € |
| ½ Brötchen mit Nutella..... | 1,50 € |
| ½ Körnerbrötchen mit Nutella | 1,80 € |
| ½ Brötchen mit Konfitüre..... | 1,50 € |
| ½ Körnerbrötchen mit Konfitüre..... | 1,80 € |
| ½ Brötchen mit Käse..... | 1,80 € |
| ½ Körnerbrötchen mit Käse | 2,10 € |
| ½ Brötchen mit rohem Schinken | 1,80 € |
| ½ Körnerbrötchen mit rohem Schinken..... | 2,10 € |
| ½ Brötchen mit gekoch. Schinken..... | 1,80 € |
| ½ Körnerbrötchen mit gekochtem Schinken | 2,10 € |
| ½ Brötchen mit Salami | 1,80 € |
| ½ Körnerbrötchen mit Salami..... | 2,10 € |

Brotzeit und Vesperzeit

| | |
|---|---------|
| Käseschnittchen und Salat | 8,50 € |
| Schinkenschnittchen und Salat | 8,50 € |
| Strammer Max mit 2 Spiegeleiern von Fleckenberger Landeiern und Salat | 10,40 € |
| Käseschnittchen mit 2 Spiegeleiern von Fleckenberger Landeiern und Salat | 10,40 € |
| Gemischtes Schnittchen und Salat | 11,00 € |

Vesperplatte Heimes

Kräftiges hausgemachtes Heimes Doppelback
und Vollkornbrot, Schmalz, Butter, gekochten
und rohem Schinken und Salat 11,50 €

Aus unserem Suppentopf

| | |
|--|--------|
| Hausgemachte Erbsensuppe nach Heimes` Art | 6,50 € |
| mit einem dicken Sauerländer | 9,00 € |
| Tomatensuppe | 6,50 € |
| Gulaschsuppe | 6,50 € |
| Kartoffelsuppe | 6,50 € |
| Zwiebelsuppe | 6,50 € |

**Wir reichen zu jeder Suppe ein „normales
Brötchen“, Weißbrot oder Heimes Schwarzbrot.**

Flammkuchen

Flammkuchen traditionell
Speck, Zwiebeln und Käse 9,00 € |

Flammkuchen herzhaft
Grundpreis 7,20 € |

nach Ihren Wünschen belegt
jeder Belag (max. 4 Sorten) 0,80 €
gekochter Schinken, Speck, Zwiebeln,
Thunfisch, Paprika, Tomaten, Salami,
Oliven, Champignons, Mais, Ananas,
Käse, Salat

Flammkuchen süß
Apfelscheiben, Zimt-Zucker 8,50 € || Bananenscheiben, Zimt-Zucker | 8,50 € |
| Nutella | 8,50 € |

Vielgeliebt und heißbegehrt!

**Wir produzieren
alle Gerichte täglich frisch,
mit viel Liebe und Sachverstand.
Dafür nehmen wir uns viel Zeit,
denn nur dann entsteht Qualität,
die so gut schmeckt.**

Alles Tolle aus der Knolle

Folienkartoffeln
mit hausgemachtem Kräuterquark.....6,10 €
Folienkartoffeln mit
hausgemachtem Kräuterquark und Salat7,50 €

Überbackene Kartoffel-Gerichte

Heimes Kartoffel-Spezialität
mit Paprika, Speck, Zwiebeln und Salat.....8,90 €
Heimes Kartoffel-Spezialität
mit Champignons, Zwiebeln und Salat.....8,90 €
Heimes Kartoffel-Spezialität
mit Salami, Zwiebeln und Salat8,90 €

Bauernomelett

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln,
in Fleckenberger Landeiern gebacken
und Salat.....8,90 €

Schnitzel-Variationen

*Schnitzel mit Heimes Schwarzbrot oder
1 „normalen Brötchen“, Butter und Salat..... 8,80 €*

Schnitzel mit Pommes und Salat 11,60 €

*Schnitzel mit Champignonrahmsoße,
Rösti, Pommes oder Krokette und Salat... 12,60 €*

*Schnitzel mit Zigeunersoße,
Rösti, Pommes oder Krokette und Salat... 12,60 €*

Schnitzel Hawaii..... 8,80 €

Schnitzel Hawaii und Salat..... 10,60 €

*Schnitzel Hawaii mit Rösti, Pommes
oder Krokette und Salat..... 12,60 €*

*Schnitzel mit frischer Paprikarahmsoße,
Rösti, Pommes oder Krokette und Salat... 12,60 €*

*Kröstchen nach Heimes Art mit frischer
Champignonrahmsoße und Salat..... 13,90 €*

Für unsere kleinen Gäste

Pommes..... 2,50 €

Pommes rot oder weiß..... 2,80 €

Pommes rot/weiß..... 3,10 €

Chicken Crossies mit Pommes 5,80 €

Jim Knopf der Lokomotivführer

Pommes mit Fischstäbchen..... 5,80 €

Portion Mayonaise 0,50 €

Portion Ketchup 0,50 €

Portion Senf..... 0,50 €

Portion Remoulade 0,50 €

Warme Gerichte

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
2 Spiegeleiern von Fleckenberger Landeiern
mit Salat 9,10 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
dicker Sauerländer Bockwurst und Salat 9,10 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Matjes und Salat 10,80 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Heringskopf und Salat 10,80 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Sülze, Remoulade und Salat 11,00 €

Schollenfilet mit hausgemachter Senfsoße,
Reis oder Bratkartoffeln und Salat 13,90 €

2 geräucherte Forellen-Filets aus heimischen
Gewässern, Sahnemeerrettich, kräftiges
Heimes Doppelback, Butter und Salat..... 10,80 €

Toast „Hawaii“
mit Schinken, Ananas,
Käse überbacken und Salat..... 10,80 €

Toast „Tonno“
mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten,
Käse überbacken und Salat..... 10,80 €

Hähnchenbrust mit Fruchtcurrysoße,
Reis und Salat..... 12,90 €

Gebackener Camembert
2 Camembert mit Preiselbeeren,
Toast, Butter und Salat 9,60 €

Dicke Sauerländer Bockwurst..... 2,50 €

Dicke Sauerländer Bockwurst
mit Heimes Schwarzbrot oder
1 „normales Brötchen“, Butter und Salat..... 7,20 €

Warme Gerichte

3 Spiegeleier von Fleckenberger Landeiern
auf Heimes Schwarzbrot und Salat 7,80 €

3 Rühreier von Fleckenberger Landeiern
mit rohem/gekochtem Schinken auf
Heimes Schwarzbrot und Salat..... 8,60 €

Zigeunerwurst
mit 1 „normalen Brötchen“ oder 2 Scheiben
Heimes Schwarzbrot, Butter und Salat 6,40 €

Zigeunerwurst Pommes rot oder weiß..... 6,80 €

Currywurst
mit 1 „normalen Brötchen“ oder 2 Scheiben
Heimes Schwarzbrot, Butter und Salat 6,40 €

Currywurst Pommes rot oder weiß 6,80 €

Frikadelle mit 1 „normalen Brötchen“ oder
2 Scheiben Heimes Schwarzbrot,
Butter und Salat 6,30 €

Frikadelle Pommes rot oder weiß 6,80 €

Knackige Salat-Variationen

Dampflokk-Salat

Grüner Salat, Möhren, Tomaten, Paprika,
Thunfisch, Fleckenberger Landei, Käse,
gekochter Schinken, Zwiebeln und
1 „normales Brötchen“ klein 8,00 €
..... groß 9,50 €

Intercity-Express-Salat

Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke,
Paprika, Schafskäse, Oliven und
geröstete Croutons und
1 „normales Brötchen“ klein 8,00 €
..... groß 9,50 €

Salat - Das Bistro

Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika,
Zwiebel, Käse, Mais, frisch gebratene
Hähnchenbruststreifen und
1 „normales Brötchen“ klein 8,00 €
..... groß 9,50 €

Wählen Sie Essig/Öl,
Joghurtdressing oder Hausdressing.

Süßer Apfelstrudel aus der Backstube

Apfelstrudel „Hausgemacht“ 3,30 €

Apfelstrudel mit einem „Klacks Sahne“ 4,10 €

Apfelstrudel
mit 2 Kugeln Vanille-Milcheis 5,70 €

Apfelstrudel
mit hausgemachter gekochter Vanillesoße... 4,80 €

Apfelstrudel mit einem „Klacks Sahne“ und
2 Kugeln Vanille-Milcheis 6,50 €

Apfelstrudel mit hausgemachter gekochter
Vanillesoße und einem „Klacks Sahne“ 5,20 €

Apfelstrudel mit hausgemachter
gekochter Vanillesoße und 2 Kugeln
Vanille-Milcheis..... 7,20 €

Schaffner-Strudel Gourmet

Apfelstrudel mit hausgemachter
gekochter Vanillesoße,
2 Kugeln Vanille-Milcheis
und einem „Klacks Sahne“ 8,00 €

Hausgemachte

Pfannkuchen-Spezialitäten

Süß:

mit Zimt und Zucker..... 5,80 €

mit Heidelbeeren 6,00 €

mit Himbeeren..... 6,00 €

mit Apfelstücken 6,00 €

Herzhaft:

mit gekochtem Schinken und Käse 7,10 €

mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse 7,10 €

mit Salami und Käse..... 7,10 €

mit gekochtem Schinken, Ananas
und Käse 7,10 €

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Puderzucker..... 5,80 €

Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker 5,80 €

Sekt*

Riesling, klassische Flaschengärung

rassig, fein fruchtig 0,1 ltr.....2,90 €

Flasche 0,75 ltr.....18,20 €

Prosecco

feine duftige Nuancen 0,2 ltr.....4,00 €

Weißwein*

Grauer Burgunder (Nahe)

trocken, vollmundig,

extraktreich 0,2 ltr. Karaffe..... 5,50 €

Riesling (Nahe)

trocken, herb,

durchgegoren 0,2 ltr. Karaffe 4,50 €

Rivaner (Nahe)

halbtrocken, lebendig,

herb 0,2 ltr. Karaffe 4,50 €

Rotwein*

Dornfelder (Nahe)

trocken, tiefdunkle Farbe,

rundes Beerendaroma 0,2 ltr. Karaffe..... 5,50 €

**Den Sekt und die Weine beziehen wir vom Wein- und Sektgut Dr. Gänz aus Guldental*

Schwarztee

Kännchen Darjeeling FTGFOP TUKDAH
Späte First Flush in Pflückung,
aromatisch und blumig5,50 €

Kännchen Gold Assam Broken
Kraftvolles würziges Aroma,
bunt durchsetzter Tee5,00 €

Kännchen Ostfriesenmischung
Eine Brokenmischung aus Assam
und Java Broken Tees5,00 €

Aromatisierte Schwarztee-Sorten

Kännchen Tee Eierpunsch (Oma`s Eierpunsch)
Aromatisierter schwarzer Tee mit
sahnigem Eierlikörgeschmack5,00 €

Kännchen Black Currant
mit Johannisbeer-Geschmack5,00 €

Kännchen Maracuja
Paradiesischer Südseezauber5,00 €

Kännchen Wildkirsche
Das Geheimnis liegt in der Kirsche5,00 €

Kännchen Earl Grey
Aromatisierter schwarzer Tee mit
Bergamotten-Öl5,00 €

Kännchen Vanille
Ein echter Klassiker5,50 €

Kännchen Krokant
Die fein-herbe Krokantnote bildet ein
Traumpaar mit schwarzem Tee5,00 €

Rooibos - Rotbusch Tee-Sorten

Rooibos

Rotbusch-Tee natur, coffeinfrei,
ein teeähnliches Erzeugnis5,00 €

Kännchen Rooibos African Cream

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,
mit köstlich-sahnigem Geschmack.....5,00 €

Kännchen Rooibos Summertime

Der gesunde "coffeinfreie" Tee,
mit Erdbeer- und Rhabarberstücken5,00 €

Kännchen Marapaja

Säurearme Früchtetee-Rooibos-Mischung
besonders fruchtig, mild und lecker.....5,00 €

Grüntee-Sorten

Kännchen China Sencha Tee

Helle Tasse, milder blumiger Tee5,00 €

Kännchen China Golden Yunnan

Aus der Provinz Anhui, gleichmäßiges
Blatt mit goldenen Tips5,00 €

Kännchen Galalong

Frisch, grasig, blumig,
leicht fruchtige Note5,00 €

Kännchen Jasmin „Spezial“

Ein besonders schöner, gleichmäßig
gerollter Grüntee, dem wiederholt
frisch duftende Jasminblüten
zugegeben werden.....5,00 €

Früchtetee-Sorten

Kännchen Früchtetee Himbeer Sahne

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Himbeere und fein cremiger Sahne.....5,00 €

Kännchen Früchtetee Dschungelblüte

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Maracuja, Mango, Pfirsich.....5,00 €

Kännchen Röd Gröd

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Himbeer/Kirschgeschmack.....5,00 €

Kännchen Hawaii Cocktail

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Pfirsich/Aprikosen Geschmack.....5,00 €

Kännchen Herbst-Sonate

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Apfel-Zimt-Geschmack.....5,00 €

Kännchen Schneewalzer

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Marzipan-Orangen-Geschmack5,00 €

Kännchen Opa`s Fruchtegarten

Aromatisierte Früchteteeemischung aus heimischen Beeren.....5,00 €

Kännchen Walderdbeere

Aromatisierte Früchteteeemischung „erdbeeriger“ geht`s kaum5,00 €

Kännchen Himbeere

Aromatisierte Früchteteeemischung „himbeeriger“ geht`s kaum5,00 €

Kännchen Bratapfel

Aromatisierte Früchteteeemischung wie zu Oma`s Zeiten.....5,00 €

Kännchen Maracuja-Orange

Aromatisierte Früchteteeemischung mit Maracuja-Orangen-Geschmack.....5,00 €

Kräutertee

Kännchen Pfefferminzblätter5,00 €

Kännchen Kamillenblüten.....5,00 €

Kännchen Morgenmuffels Muntermacher
Gut zu jeder Tageszeit5,00 €

***Zu allen Teesorten servieren wir braunen
Kandis und wahlweise Milch oder Zitrone.***

***Genießen Sie Ihren Tee auch zu Hause,
nehmen Sie sich von hier
Ihre Teemischung mit.***

***Teemischungen sind liebevoll
zusammengestellte Kreationen.***

***Es wird ein abgerundetes
Geschmackserlebnis erzielt.***

Bäckerei Heimes - Tradition seit 1864

1839 erbaute Johann Schmidt, genannt Mues, bei Aufnahme eines Darlehens in Höhe von „achzig Thalern“ von dem Gewerker Franz Anton Gerlach zu Saalhausen ein Haus an der Lenne in Saalhausen.

Seine Ehe blieb kinderlos, weshalb er das Haus seiner Nichte Elisabeth Schulte aus Hebbecke bei Bracht, verlobt mit Gregor Heimes aus Saalhausen, vererbte. Bedingung war, dass Gregor Heimes bei Überschreibung des Hauses Elisabeth Schulte heiratete. Nach Einlösung dieser „Bedingung“ erfolgte die Überschreibungsbestätigung des königlichen Grundbuchamtes Kirchhundem am 14. April 1864.

1864 Am 16. November heirateten die Brautleute. Der gelernte Bäcker Gregor Heimes eröffnete im ehemaligen Hause Schmidt eine Bäckerei, die bis heute noch im Volksmund nach dem Vornamen des ersten Bäckers „Gregors“ genannt wird.

Die alte Backstube „im Hause Padt“, also in unmittelbarer Nachbarschaft zur neuen Bäckerei, übernahm sein Neffe Josef, ein Sohn seines Bruders Martin. Beide Backstuben arbeiteten in friedlicher Konkurrenz.

Der andere Bruder, Franz Anton, arbeitete zunächst tatkräftig in der Bäckerei mit und wanderte später nach Amerika aus. Von Detroit schrieb er seinem Bruder, dass er nach Amerika kommen soll, „da hier ein gutes Auskommen sei“. Doch Gregor blieb seiner Heimat Saalhausen treu.

1879 nahm Gregor Heimes eine der ersten mit Wasserkraft betriebenen Teigmaschinen im Sauerland in Betrieb.

1882 Nach dem Tode von Gregor Heimes am 9. Mai 1882 führte die Witwe Elisabeth Heimes, Mutter von fünf Kindern, die Bäckerei mit einem Gesellen weiter.

Bäckerei Heimes in Saalhausen 1914

1896 heiratete ihr Sohn Franz Anton die Theresia Stracke, die zusammen Haus und Bäckerei führten. Es wurde erstmalig ein von Kühen gezogener eisenbereifter Wagen eingesetzt, der das Heimes-Brot ins Lennetal bis Altenhundem und flussaufwärts bis Lenne lieferte. Die Belieferung mit Kuhwagen wurde bis 1935 fortgesetzt.

1905 Am 31. Dezember wurde Gregor Heimes, als erster Sohn von Franz Anton und Theresia Heimes geboren; sein Zwilling Bruder Franz erblickte eine halbe Stunde später, am 1. Januar 1906 die Welt.

1917 starb Elisabeth Heimes. Sie war seit 1864 die „Seele des Hauses“.

1924 starb ihr Sohn Franz Anton Heimes. Die Bäckerei wurde dann von den beiden Söhnen, den Zwillinge Gregor und Franz, weitergeführt.

1934 Am 14. November heiratete Gregor Heimes Elisabeth Hegener aus Selkentrop. Sein Zwilling Bruder Franz heiratete ihre Schwester Johanna Hegener.

1936 Am 23. September kam Antonius Heimes als erstes Kind der Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes zur Welt.

1937 trennten sich die Wege der beiden Zwillingbrüder. Franz zog nach Untereschbach bei Köln und übernahm dort einen Bauernhof, den Gregor für ihn gekauft hatte.

Zielstrebig bauten die Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes die Bäckerei aus. Die beiden waren wegen ihrer gewinnenden und leutseligen Art sehr beliebt.

1945 Kurz vor Kriegsende wurde die Bäckerei Heimes, als Gefechtsstand der deutschen Wehrmacht, von amerikanischen Panzergranaten dreimal getroffen und schwer beschädigt. Doch der Backbetrieb konnte schon bald - wenn auch zunächst nur behelfsmäßig - wieder aufgenommen werden. Die Belieferung erfolgte mit einem Handkarren.

1954 Zum Maifeiertag eröffneten die Eheleute Gregor und Elisabeth Heimes auf Anregung ihres Sohnes Antonius ein Café. Das Café ist von Anfang an von den zahlreichen, alljährlich in Saalhausen weilenden Ferien- und Kurgästen gut angenommen worden.

1960 Der plötzliche Tod von Elisabeth erschütterte die junge Familie mit den vier Kindern Antonius, Franz-Josef, Marlies und Alfons.

1962 Antonius heiratete nach Bestehen der Meisterprüfung Josefa Dümpelmann aus Milchenbach. Aus der Ehe stammen die Kinder Elisabeth, Ursula und Gregor.

1966 wurde der Backbetrieb entsprechend der Zeit vom Steinofen auf Dampfbackofen umgestellt.

1975 übergab Gregor Heimes die Bäckerei an seinen Sohn, den heutigen Seniorchef und Bäckermeister Antonius Heimes.

1980 starb Vater und Großvater Gregor Heimes. Er ist heute noch vielen Saalhausern und darüber

hinaus als Bäckermeister und Trompeter in bester Erinnerung.

1989 feierte die Bäckerei-Café Heimes ihr 125-jähriges Jubiläum.

1994 Fünf Jahre später zum 130. Firmenjubiläum trat Gregor Heimes, Sohn von Antonius und Josefa, als Bäckermeister in die Fußstapfen des Vaters. Es folgten die Ausbildungen zum Betriebswirt des Handwerks und 1997 zum Konditormeister.

1998 heiratete Gregor Heimes die Konditorin Petra Holderberg, die aus dem Café Kirchhoff in Finttropol stammt.

1999 wird am 14. Juli Sohn Gregor-Kaspar und am 8. März

2001 Tochter Antonia-Victoria wird geboren. Für die Fortführung der Familientradition durch einen Heimes mit den Vornamen Gregor, Antonius bzw. Antonia ist gesorgt.

2003 Das beliebte Gartencafé am Lenneweher ist im April um die Fläche der ehemaligen „Bleiche-wiese“ erweitert worden. Wo heute die Café-Terrasse zu Kaffee und Kuchen einlädt, haben bis in die sechziger Jahre Saalhauser Frauen ihre Wäsche gebleicht.

2004 Antonius Heimes überschreibt die Bäckerei auf seinen Sohn Gregor. Mit den Eheleuten Gregor und Petra Heimes wird der Traditionsbetrieb in der 5. Generation fortgeführt. Der damals fünfjährige Gregor-Kaspar entwickelte nun ebenfalls ein reges Interesse am Bäckerhandwerk und half nach dem Kindergarten gelegentlich und mit Eifer beim Plätzchen ausstechen. Seitdem sind wieder

regelmäßig drei Generationen Heimes in der Backstube tätig, wenn er und seine Schwester Antonia die Eltern tatkräftig unterstützen.

Im Winter eröffnen Petra und Gregor im Bahnhof Altenhundem ein Café und nennen es „DB -Das Bistro“. Mit viel Liebe ist hier bis ins kleinste Detail eine schöne Harmonie von Café und Bahnhof geschaffen worden. Seitdem ist wieder Leben in den Bahnhof eingekehrt. Denn lange Zeit fristete das Bahnhofsgebäude ein trauriges Dasein an den Gleisen. Heute ist das Café Glanzpunkt des Bahnhofs. Angeboten werden eine umfangreiche Frühstücks-, Mittags- und Vesperkarte mit Brot und Backwaren sowie Kuchen, Torten, Gebäck und Pralinen aus eigener Herstellung.

2010 wird der Bahnhofsvorplatz neu gestaltet und für die Sommermonate um eine ansprechende Außenterrasse erweitert.

Im April 2014, als genau zehn Jahre nach der Eröffnung von „DB – Das Bistro“ wurde die Eisdiele „DE – Die Eisdiele“ in Altenhundem eröffnet. Die vorhandene Geschäftsfläche im alten Bahnhof wurde damit um 120 m² erweitert. Um das hochwertige Speiseeis aus ausgewählten natürlichen Rohstoffen selbst herzustellen, ließ sich Gregor Heimes zum professionellen Eismacher ausbilden. In seinem Eislabor in Saalhausen kreiert er täglich mehr als 20 Sorten köstliche Eiscreme.

Seit dem Sommer finden mit der „Terrasse am Rothaarsteig“ jetzt auch Wanderer und Naturfreunde eine ideale Umgebung zum Verweilen. Die Besucher erhalten Tipps für Reise- und Wander-Routen. Der ideale Treffpunkt für Wanderfreunde als Einstieg zum Rothaarsteig.

Für Altenhundem und dem Bahnhof am Rothaarsteig sind damit die Weichen richtig gestellt worden, dass hier so schnell kein Zug mehr vorbei fährt.

November 2014 Die Bäcker- und Konditorenfamilie Heimes aus Saalhausen feiert in diesem Jahr gleich drei Jubiläen: Neben dem 175-jährigen Bestehen des „Stammhauses Heimes“ in Saalhausen und dem 10. Jahrestag des „DB – Das Bistro“ im Bahnhof in Altenhundem kann die Bäckerei Heimes auf eine 150-jährige Tradition ihrer Bäckerei zurückblicken.



Bäckerei Heimes in Saalhausen 1914

Genuss für die Sinne



Heimes
SEIT 1864

In den Peilen 2
57368 Lennestadt-Saalhausen

Telefon: 02723-8375
Telefax: 02723-919552

Öffnungszeiten:

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Montag | Ruhetag |
| Dienstag-Samstag | 6.00 - 18.00 Uhr |
| Sonn- + Feiertags | 13.30 - 18.00 Uhr |
| 1. + 2. Weihnachtstag geschlossen | |



Heimes
SEIT 1864

Hundemstraße 18
57368 Lennestadt-Altenhudem

Telefon: 02723-688880
Telefax: 02723-7183930

Öffnungszeiten:

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Montag-Freitag | 7.30 - 19.00 Uhr |
| Samstag | 7.30 - 18.00 Uhr |
| Sonn- + Feiertags | 9.00 - 18.00 Uhr |
| 1. + 2. Weihnachtstag geschlossen | |

Besuchen Sie uns auch auf unsere
Internetseite: www.cafe-heimes.de

