

Herzlich willkommen...

in der Gaststätte Feltmann. Wir freuen uns, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt und unsere Gäste seid.

Die Gaststätte Feltmann gehört zu Waldenrath wie das „Amen in der Kirche“ oder das „Salz in der Suppe“. Im Dezember 2017 haben wir aus einer „Obstler-Laune“ heraus, aber dennoch gut überlegt, uns dazu entschieden, dass dies so bleiben soll!

Seit März 2018 sind wir und unser Team, die „Feltmann-Family“, für Euch vor Ort. Durch stetige Veränderungen, wie Umgestaltung der Innenräume, des Innenhofes, die Renovierung der Toilettenanlagen und Erweiterung des Speisenangebots versuchen wir dieses „Salz in der Suppe“ zu sein.

Das wir hier auf dem richtigen Weg sind, wurde uns vor allen Dingen in der härtesten Phase der Pandemie gezeigt. Daher sagen wir an dieser Stelle einmal von ganzen Herzen DANKE!!!!

Und nun viel Spaß mit unserer neu gestalteten Speisekarte.

Marcus und Sonja Thevissen mit Ihrem tollen Team,

Eure „Feltmann-Family“.

Gaststätte Feltmann

Inh. Marcus Thevissen

Kirchstr. 1

52525 Heinsberg-Waldenrath, Tel: 02452-8604436

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag ab 18:00 Uhr

Samstag ab 17:00 Uhr

Warme Küche jeweils ab 18:00 Uhr bzw. 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Ein Lächeln zu jeder Zeit

Es kostet nichts und bringt viel ein.

*Es bereichert den Empfänger,
ohne den Geber ärmer zu machen.*

*Es ist kurz wie ein Blitz,
aber die Erinnerung daran ist unvergänglich.*

*Keiner ist so reich,
dass er darauf verzichten könnte.*

*Es bringt viel Glück ins Heim,
schafft guten Willen im Geschäft,
und ist das Kennzeichen der Freundschaft.*

*Es bedeutet für jeden Müden Erholung,
für den Mutlosen Ermunterung,
für den Traurigen Aufheiterung
und ist das beste Mittel gegen Ärger.*

*Man kann es weder kaufen noch erbitten,
noch leihen oder stehlen,
denn es hat erst dann seinen Wert,
wenn es verschenkt wird.*

*Denn niemand braucht so bittermütig ein Lächeln
wie derjenige, der für andere einmal keines mehr übrig hat.*

Mit einem von Herzen kommenden Lächeln wünschen wir einen schönen Aufenthalt bei „Feltmann“.

Unsere Speisekarte

Da haben wir den Salat

Beilagensalat 3,50 €

mit hausgemachten Rohkost- und Blattsalaten

Großer Salatteller

diverse Blattsalate mit Paprika, Möhren, Gurkenstiften, Ei und Tomate

wahlweise mit unserem **Hausdressing** (Honig-Senf) oder einer **Vinaigrette** aus Balsamico und Olivenöl

- mit **gebratenen Hähnchenbruststreifen** 12,90 €

- mit **Räucherlachsrollchen** 13,90 €

verfeinern Sie Ihren Salat zum Beispiel mit

- **Schmorzwiebeln nach Art des Hauses** + 1,50 €

„Feltmanns“ leckere Schweineschnitzel

aus der Oberschale geschnitten und paniert

wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten, dazu ein Beilagensalat

- nach **„Wiener Art“** 13,40 €

paniert mit frischer Zitronenscheibe

- mit **Sauce Béarnaise** 14,90 €

- mit **Schmorzwiebeln nach Art des Hauses** 14,90 €

Kräuter-Mischung mit dezenter orientalischer Schärfe

- mit **Pfefferrahmsoße** 14,90 €

mit grünen Pfefferkörnern und Weinbrand verfeinert

- mit **Zigeunersoße** 14,90 €

- **„Café de Paris“** 14,90 €

Feiner Kräuter-Butter-Geschmack mit Sahne und einem Schuss Sherry

- nach **„Jäger-Art“** 14,90 €

Champignons in einer kräftigen, dunklen Bratensoße

- mit **heller Rahmsoße** 14,90 €

mit Sahne und Gewürzen verfeinert

- **Schnitzel „Hawaii“** 14,90 €

mit Schinken, Ananas, Kirsche und Käse überbacken

Unsere Speisekarte

- mit **Pilzrahmsoße** 15,90 €

helle Rahmsoße mit Zwiebeln, Speck und einer Pilzmischung

- **Schnitzel „Feltmann“** 15,90 €

Pfeffersoße trifft auf Speck, Zwiebeln und Champignons

Gerne bieten wir unsere Schnitzel auch als kleine Portion an: -2,00 €

Aus dem Schmortopf...

Schaschlik mit Pommes frites 8,90 €

Sauerfleisch mit Pommes frites 9,90 €

Lust auf Meer, bitte sehr:

Tagliatelle „Feltmann“ 12,90 €

Broccoli und Garnelen in einer Weißwein-Sahnesoße, feiner Knoblauchnote und frischen Parmesan

Unsere Klassiker

Currywurst mit Pommes frites 5,40 €

Pfannengyros vom Schwein 11,90 €

mit Pommes frites, Krautsalat, Zwiebeln und Tzatziki

Cremiges Hähnchencurry (milde Schärfe) 12,90 €

mit Gemüse (Paprika, Möhren, Champignons), Reis und Beilagensalat

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 9,90 €

Toast „Hawaii“ 7,50 €

mit Schinken, Ananas, Kirsche und Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage

Unsere Speisekarte

Es muss nicht immer Fleisch sein

Spinat-Käse-Knödel an Tomatensoße und frischen Parmesan, dazu ein bunter Blattsalat	11,90 €
2 Spiegeleier mit einer Portion Pommes frites und Beilagensalat	7,10 €

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Bami oder Fleischkrokette	1,70 €
Frikadelle mit Senf oder Tomatenketchup	2,50 €
Bratrolle mit Geflügelseparatorenfleisch	1,70 €
Bratrolle „spezial“ mit Geflügelseparatorenfleisch	2,90 €
Bockwurst oder Bratwurst mit Senf	2,70 €
Currywurst	3,20 €
Portion Pommes frites	2,20 €
große Portion Pommes frites	2,70 €
Pommes frites „spezial“	3,50 €
Portion Kroketten	2,20 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln	3,50 €

Soßen

Fritessaus	0,50 €
Currysoße	0,50 €
Sauce Béarnaise	2,00 €
Schmorzwiebeln nach Art des Hauses	1,50 €
unsere hausgemachten Soßen:	
Pfefferrahm-, Zigeuner-, Jäger-, Pilzrahm-, Feltmannsoße, Sauce Café de Paris	jeweils 2,50 €

Unsere kleine, aber feine Weinkarte

Ausgewählte Weine aus den besten Steillagen an der Mosel

Weingut Phillips Eckstein **Panoramastr. 11** **54470 Graach-Schäferei**

Zu den diversen Auszeichnungen gehören u.a. Winzer des Jahres, Staatsehrenpreise 2001, 2003, 2006, 2007, 2010, 2013, 2016, 2017, 2020 zuletzt 2021, 3 rote Trauben als Aufsteiger 2021 im Gault Millau, 2,5 Sterne im Vinum Weinguide 2022

Bei uns im Angebot:

	0,1 L	0,2 L
Spätburgunder – Trocken RZ 3,2g/l - A 13,0% - S 4,8g/l	2,50 €	4,90 €
„Rosé“ Spätburgunder – Feinherb RZ 11,1g/l - A 11,5% - S 6,5g/l	2,50 €	4,90 €
Blanc de Noir Spätburgunder – Feinherb (der Weiße unter den Roten) gut gekühlt für heiße Sommernächte RZ 14,8g/l - A 11,5% - S 6,4g/l	2,50 €	4,90 €
Weißburgunder – Trocken RZ 6,3g/l - A 12,5% - S 6,3g/l	2,50 €	4,90 €
Sommertraum – Feinherb RZ 19,8g/l - A 11,5% - S 7,9g/l	2,50 €	4,90 €
„Alte Reben“ Domprobst Kabinett – Lieblich (ein Wein für besondere Momente) RZ 60,0g/l - A 8,0% - S 8,2g/l	2,80 €	5,40 €

Durstlöcherkarte

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Fanta, Sprite	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 L	2,80 €
	0,2 L	1,80 €
Leonie-Mineralwasser Classic	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Volvic Mineralwasser – still	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €

Unsere Biere vom Fass bzw. aus der Flasche

BOLTENs Alt vom Niederrhein	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Bitburger Premium Pils	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Bitburger <i>Radler</i>	0,2 L	1,80 €
	0,4 L	3,60 €
Bitburger Premium Pils alkoholfrei	Flasche 0,33 L	2,80 €
Bitburger <i>Radler</i> alkoholfrei	Flasche 0,33 L	2,80 €
Franziskaner Premium Weißbier naturtrüb	Flasche 0,5 L	3,60 €
Franziskaner Weißbier ALKOHOLFREI naturtrüb	Flasche 0,5 L	3,60 €

Durstlöcherkarte

Heißgetränke

Tasse Kaffee „Segafredo Selezione“ frisch gemahlen	1,80 €
Tasse Espresso klein, stark, schwarz	1,80 €
Tee von <i>meßmer</i> – diverse Sorten (z.B. Pfefferminz, Früchte, Kamille, Earl Gray oder Klassik, Kräuter)	1,80 €

Mixgetränke – auch als „Mopeds“ bekannt

Korn-Cola	0,1 L	2,80 €
Korn-Fanta	0,1 L	2,80 €
Jim Beam-Cola	0,1 L	2,80 €
„Maria“-Cola	0,1 L	2,80 €

Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	1,80 €
Ramazotti	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	1,80 €

Durstlöscherkarte

Außerdem servieren wir Euch:

Sambuca	2 cl	1,80 €
Mariacron	2 cl	1,80 €
Wodka	2 cl	1,80 €
Obstler – Williams Birne von <i>Prinz</i>	2 cl	1,80 €
Tante Paulas Vanille-Likör von BÖCKER	2 cl	1,80 €
Wilde Kirsche von BÖCKER	2 cl	1,80 €
Enzian von der Enzianbrennerei Grassl	2 cl	1,80 €
Berliner Luft – (mit Pfefferminz bin ich der Prinz 😊)	2 cl	1,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,80 €
Dirty Harry - Lakritzlikör	2 cl	1,80 €
Erdbeer-Limes – mit Wodka	2 cl	1,80 €
Sangrita picante („Rote-Rote“)	2 cl	1,80 €

Der besondere Absacker:

Edle Brände von <i>Prinz</i>		
Alte Marille	2 cl	2,80 €
Alte Williams-Birne	2 cl	2,80 €