

# Auf ein Wort...

*Liebe Gäste und Freunde, bevor Sie in unserer neuen Speisekarte blättern... ein paar Worte dazu!*

*Wir haben in den vergangenen zwei Jahren versucht, die Mehrkosten für Energie, Lebensmittel und Lohnanpassungen so gering wie möglich an Euch weiterzugeben.*

*Die Reduzierung der Mehrwertsteuer von 19% auf 7%, für die im Haus verzehrten Speisen, hat dazu beigetragen.*

*Der Wegfall einer erneuten Verlängerung der 7% Mehrwertsteuer durch die Bundesregierung (trotz Wahlversprechen) zum 01.01.2024, erfordert eine Anpassung der Speisekarte.*

*Diese Entscheidung ist uns nicht leichtgefallen, aber an der Qualität zu sparen, war für uns keine Option!*

*Wir spiegeln in diesen Preisen die Differenz zur „neuen/ursprünglichen“ Mehrwertsteuer, die erneute Lohnanpassung, die Energiekosten und Inflation wider.*

*Danke für Euer Verständnis.*

*Marcus und Sonja Thevissen*

*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 bitternötig 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

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Blattsalat</b>   | <b>3,00 €</b>   |
| <b>Beilagensalat</b><br>mit hausgemachten Rohkost- und Blattsalaten   | <b>4,50 €</b>   |
| <b>hausgemachter Kraut-, Möhren-, Gurken- oder Paprikasalat</b>   | <b>3,00 €</b>   |
| <b>Großer Salatteller</b><br>diverse Blattsalate mit Paprika, Möhren, Gurkenstiften, Ei und Tomate<br>wahlweise mit unserem <b>Hausdressing</b> (Honig-Senf) oder einer <b>Vinaigrette</b> aus Balsamico und Olivenöl |                 |
| - „oben ohne“ (ohne Hähnchen oder Räucherlachs)   | <b>11,50 €</b>  |
| - mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  | <b>14,90 €</b>  |
| - mit Räucherlachsrollchen  | <b>15,90 €</b>  |
| <b>verfeinern Sie Ihren Salat</b> zum Beispiel mit  |                 |
| - Schmorzwiebeln nach Art des Hauses  | <b>+ 2,00 €</b> |

## „Feltmanns“ leckere Schweineschnitzel

aus der Oberschale geschnitten und paniert  
wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten, dazu ein Beilagensalat

|  |                |
|--|----------------|
| - nach „Wiener Art“<br>paniert mit frischer Zitronenscheibe                                      | <b>16,00 €</b> |
| - mit Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise   | <b>17,50 €</b> |
| - mit Schmorzwiebeln nach Art des Hauses<br>Kräuter-Mischung mit dezenter orientalischer Schärfe | <b>17,50 €</b> |
| - mit Pfefferrahmsoße<br>mit grünen Pfefferkörnern und Weinbrand verfeinert                      | <b>17,50 €</b> |
| - mit Zigeunersoße   | <b>17,50 €</b> |
| - „Café de Paris“<br>Feiner Kräuter-Butter-Geschmack mit Sahne und einem Schuss Sherry           | <b>17,50 €</b> |
| - nach „Jäger-Art“<br>Champignons in einer kräftigen, dunklen Bratensoße                         | <b>17,50 €</b> |
| - mit heller Rahmsoße<br>mit Sahne und Gewürzen verfeinert                                       | <b>17,50 €</b> |
| - Schnitzel „Hawaii“<br>mit Ananas, Kirsche, Sauce Hollandaise und Käse überbacken               | <b>18,50 €</b> |

## Unsere Speisekarte

- **mit Pilzrahmsoße** **18,50 €**  
helle Rahmsoße mit Zwiebeln, Speck und einer Pilzmischung
- **Schnitzel „Feltmann“** **18,50 €**  
Pfeffersoße trifft auf Speck, Zwiebeln und Champignons

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

Wünschen Sie Ihr Schnitzel ohne Salat? **-2,00 €**

...oder vielleicht mit Bratkartoffel? **+1,70 €**

### Aus dem Schmortopf...

**Schaschlik** mit Pommes frites **12,50 €**

**Sauerfleisch** mit Pommes frites **13,50 €**

### Lust auf Meer, bitte sehr:

**Tagliatelle „Feltmann“** **15,50 €**

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

### Unsere Klassiker

**Currywurst** mit Pommes frites **7,50 €**

**Pfannengyros vom Schwein** **13,90 €**

mit Pommes frites, Krautsalat, Zwiebeln und Tzatziki

**Cremiges Hähnchencurry (milde Schärfe)** **15,90 €**

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

**Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln** **12,50 €**

**Toast „Hawaii“** **8,90 €**

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

## Unsere Speisekarte

### Es muss nicht immer Fleisch sein

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Spinat-Käse-Knödel</b><br>an Tomatensoße und frischen Parmesan, dazu ein bunter Blattsalat | <b>13,90 €</b> |
| <b>2 Spiegeleier mit einer Portion Pommes frites</b><br>und Beilagensalat                     | <b>8,90 €</b>  |

### Für den kleinen Hunger zwischendurch

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Bami oder Fleischkrokette</b>                                    | <b>2,30 €</b> |
| <b>Frikadelle</b> mit Senf oder Tomatenketchup                      | <b>3,00 €</b> |
| <b>Bratrolle</b> mit Geflügelseparatorenfleisch                     | <b>2,00 €</b> |
| <b>Bratrolle „spezial“</b> mit Geflügelseparatorenfleisch           | <b>3,50 €</b> |
| <b>Bockwurst oder Bratwurst</b> mit Senf                            | <b>4,00 €</b> |
| <b>Currywurst</b>   | <b>4,60 €</b> |
| <b>Portion Pommes frites</b>  | <b>2,90 €</b> |
| <b>große Portion Pommes frites</b>                                  | <b>3,50 €</b> |
| <b>Pommes frites „spezial“</b>                                      | <b>4,50 €</b> |
| <b>Portion Kroketten</b>  | <b>2,90 €</b> |
| <b>Portion Bratkartoffeln</b> mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln | <b>4,50 €</b> |

### Soßen

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Fritessaus</b>                             | <b>0,60 €</b> |
| <b>Currysoße</b>                              | <b>0,60 €</b> |
| <b>Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise</b> | <b>2,50 €</b> |
| <b>Schmorzwiebeln nach Art des Hauses</b>     | <b>2,00 €</b> |

### *unsere hausgemachten Soßen:*

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| Pfefferrahm-, Zigeuner-, Jäger-, Pilzrahm-, Feltmannsoße, Sauce Café de Paris | <b>jeweils</b> | <b>2,90 €</b> |
| Portion Tzatziki  |                | <b>1,50 €</b> |

Sollten Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter.

# Unsere kleine, aber feine Weinkarte

## *Ausgewählte Weine aus den besten Steillagen an der Mosel*

**Weingut Phillips Eckstein**

**Panoramastr. 11**

**54470 Graach-Schäferrei**

*Zu den diversen Auszeichnungen gehören u.a. Winzer des Jahres, Staatsehrenpreise 2001, 2003, 2006, 2007, 2010, 2013, 2016, 2017, 2020, 2021 zuletzt 2023,*

*3 rote Trauben als Aufsteiger 2021 im Gault Millau, 2,5 Sterne im Vinum Weinguide 2022*

*Bei uns im Angebot:*

|  | <b>0,1 L</b>  | <b>0,2 L</b>  |
|--|---------------|---------------|
| <b>Spätburgunder – Trocken</b><br>RZ 3,2g/l - A 13,0% - S 4,8g/l   | <b>2,80 €</b> | <b>5,40 €</b> |
| <b>„Rosé“ Spätburgunder – Feinherb</b><br>RZ 11,1g/l - A 11,5% - S 6,5g/l  | <b>2,80 €</b> | <b>5,40 €</b> |
| <b>Blanc de Noir Spätburgunder – Feinherb</b><br>(der Weiße unter den Roten) gut gekühlt für heiße Sommernächte<br>RZ 14,8g/l - A 11,5% - S 6,4g/l | <b>2,80 €</b> | <b>5,40 €</b> |
| <b>Weißburgunder – Trocken</b><br>RZ 6,3g/l - A 12,5% - S 6,3g/l   | <b>2,80 €</b> | <b>5,40 €</b> |
| <b>Sommertraum – Feinherb</b><br>RZ 19,8g/l - A 11,5% - S 7,9g/l   | <b>2,80 €</b> | <b>5,40 €</b> |
| <b>„Alte Reben“ Domprobst Kabinett – Lieblich</b><br>(ein Wein für besondere Momente)<br>RZ 60,0g/l - A 8,0% - S 8,2g/l                            | <b>3,10 €</b> | <b>6,00 €</b> |

# Durstlöscherkarte

## Alkoholfreie Getränke

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero | 0,2 L | 1,90 € |
|  | 0,4 L | 3,80 € |
| Fanta, Sprite                              | 0,2 L | 1,90 € |
|  | 0,4 L | 3,80 € |
| Orangensaft, Apfelsaft                     | 0,2 L | 2,80 € |
| Apfelsaft-Schorle                          | 0,2 L | 1,90 € |
|  | 0,4 L | 3,80 € |
| Leonie-Mineralwasser Classic               | 0,2 L | 1,90 € |
|  | 0,4 L | 3,80 € |
| Volvic Mineralwasser – still               | 0,2 L | 1,90 € |
|  | 0,4 L | 3,80 € |

## Unsere Biere vom Fass bzw. aus der Flasche

|   |         |               |
|---|---------|---------------|
| BOLTENs Alt vom Niederrhein                 | 0,2 L   | 1,90 €        |
|   | 0,4 L   | 3,80 €        |
| Bitburger Premium Pils                      | 0,2 L   | 1,90 €        |
|   | 0,4 L   | 3,80 €        |
| Bitburger <i>Radler</i>                     | 0,2 L   | 1,90 €        |
|   | 0,4 L   | 3,80 €        |
| Bitburger Premium Pils alkoholfrei          | Flasche | 0,33 L 3,20 € |
| Bitburger <i>Radler</i> alkoholfrei         | Flasche | 0,33 L 3,20 € |
| Franziskaner Premium Weißbier naturtrüb     | Flasche | 0,5 L 4,00 €  |
| Franziskaner Weißbier ALKOHOLFREI naturtrüb | Flasche | 0,5 L 4,00 €  |

# Durstlöscherkarte

## Heißgetränke

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Tasse Kaffee</b> „Segafredo Selezione“ frisch gemahlen  | <b>1,90 €</b> |
| <b>Tasse Espresso</b> klein, stark, schwarz  | <b>1,90 €</b> |
| <b>Tee von <i>meßmer</i></b> – diverse Sorten<br>(z.B. Pfefferminz, Früchte, Kamille, Earl Gray oder Klassik, Kräuter) | <b>1,90 €</b> |

## Mixgetränke – auch als „Mopeds“ bekannt

|                      |       |               |
|----------------------|-------|---------------|
| <b>Korn-Cola</b>     | 0,1 L | <b>3,20 €</b> |
| <b>Korn-Fanta</b>    | 0,1 L | <b>3,20 €</b> |
| <b>Jim Beam-Cola</b> | 0,1 L | <b>3,20 €</b> |
| <b>„Maria“-Cola</b>  | 0,1 L | <b>3,20 €</b> |

## Kräuterschnäpse

|                     |      |               |
|---------------------|------|---------------|
| <b>Jägermeister</b> | 2 cl | <b>1,90 €</b> |
| <b>Ramazotti</b>    | 2 cl | <b>1,90 €</b> |



## Durstlöscherkarte

### Außerdem servieren wir Euch:

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Sambuca   | 2 cl | 1,90 € |
| Mariacron   | 2 cl | 1,90 € |
| Wodka   | 2 cl | 1,90 € |
| Obstler – Williams Birne von <i>Prinz</i>             | 2 cl | 1,90 € |
| Tante Paulas Vanille-Likör von BÖCKER                 | 2 cl | 1,90 € |
| Wilde Kirsche von BÖCKER                              | 2 cl | 1,90 € |
| Enzian von der Enzianbrennerei <b>Grassl</b>          | 2 cl | 1,90 € |
| Berliner Luft – (mit Pfefferminz bin ich der Prinz 😊) | 2 cl | 1,90 € |
| Nordhäuser Doppelkorn                                 | 2 cl | 1,90 € |
| Dirty Harry - Lakritzlikör                            | 2 cl | 1,90 € |
| Erdbeer-Limes – mit Wodka                             | 2 cl | 1,90 € |
| Sangrita picante („Rote-Rote“)                        | 2 cl | 1,90 € |
| „Feltmann spezial“                                    | 4 cl | 3,80 € |

### Der besondere Absacker:

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| Edle Brände von <i>Prinz</i> |      |        |
| Alte Marille                 | 2 cl | 3,20 € |
| Alte Williams-Birne          | 2 cl | 3,20 € |