

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

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

„Feltmanns“ leckere Schweineschnitzel

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

- nach „Wiener Art“ paniert mit frischer Zitronenscheibe	17,00 €
- mit Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise	18,50 €
- mit Schmorzwiebeln nach Art des Hauses Kräuter-Mischung mit dezenter orientalischer Schärfe	18,50 €
- mit Pfefferrahmsoße mit grünen Pfefferkörnern und Weinbrand verfeinert	18,50 €
- mit Zigeunersoße	18,50 €
- „Café de Paris“ Feiner Kräuter-Butter-Geschmack mit Sahne und einem Schuss Sherry	18,50 €
- nach „Jäger-Art“ Champignons in einer kräftigen, dunklen Bratensoße	18,50 €
- mit heller Rahmsoße mit Sahne und Gewürzen verfeinert	18,50 €
- Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Kirsche, Sauce Hollandaise und Käse überbacken	19,50 €

Unsere Speisekarte

- **mit Pilzrahmsoße** 19,50 €
helle Rahmsoße mit Zwiebeln, Speck und einer Pilzmischung
- **Schnitzel „Feltmann“** 19,50 €
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 13,90 €

Sauerfleisch mit Pommes frites 14,90 €

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 14,50 €
mit Pommes frites, Krautsalat, Zwiebeln und Tzatziki

Cremiges Hähnchencurry (milde Schärfe) 16,90 €
mit Gemüse (Paprika, Möhren, Champignons), Reis und Beilagensalat

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 13,50 €

Toast „Hawaii“ 9,50 €
mit Schinken, Ananas, Kirsche und Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage

Unsere Speisekarte

Es muss nicht immer Fleisch sein

Spinat-Käse-Knödel	14,50 €
an Tomatensoße und frischen Parmesan, dazu ein bunter Blattsalat	
2 Spiegeleier mit einer Portion Pommes frites	8,90 €
und Beilagensalat	

Für den kleinen Hunger zwischendurch

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

Soßen

Fritessaus	0,60 €
Currysoße	0,60 €
Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise	2,50 €
Schmorzwiebeln nach Art des Hauses	2,00 €

unsere hausgemachten Soßen:

Pfefferrahm-, Zigeuner-, Jäger-, Pilzrahm-, Feltmannsoße, Sauce Café de Paris	jeweils	3,00 €
Portion Tzatziki		1,50 €

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,

Großer Staatsehrenpreis 2008, 2018, 2024, - 3 rote Trauben im Gault Millau, 3 Sterne im Vinum, 3 Sterne Eichelmann und Mitglied im „DER RING Mosel“, Vereinigung der besten 40 Weingüter an der Mosel

Bei uns im Angebot:

	0,1 L	0,2 L
Spätburgunder – Trocken RZ 3,2g/l - A 13,0% - S 4,8g/l	3,10 €	5,90 €
„Rosé“ Spätburgunder – Feinherb RZ 11,1g/l - A 11,5% - S 6,5g/l	3,10 €	5,90 €
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	3,10 €	5,90 €
Weißburgunder – Trocken RZ 6,3g/l - A 12,5% - S 6,3g/l	3,10 €	5,90 €
Sommertraum – Feinherb RZ 19,8g/l - A 11,5% - S 7,9g/l	3,10 €	5,90 €
„Alte Reben“ Domprobst Kabinett – Lieblich (ein Wein für besondere Momente) RZ 60,0g/l - A 8,0% - S 8,2g/l	3,40 €	6,50 €

Durstlöscherkarte

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Fanta, Sprite	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2 L	2,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Leonie-Mineralwasser Classic	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Volvic Mineralwasser – still	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €

Unsere Biere vom Fass bzw. aus der Flasche

BOLTENS Alt vom Niederrhein	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Bitburger Premium Pils	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Bitburger <i>Radler</i>	0,2 L	2,00 €
	0,4 L	4,00 €
Bitburger Premium Pils alkoholfrei	Flasche 0,33 L	3,50 €
Bitburger <i>Radler</i> alkoholfrei	Flasche 0,33 L	3,50 €
Franziskaner Premium Weißbier naturtrüb	Flasche 0,5 L	4,50 €
Franziskaner Weißbier ALKOHOLFREI naturtrüb	Flasche 0,5 L	4,50 €

Durstlöscherkarte

Heißgetränke

Tasse Kaffee „Segafredo Selezione“ frisch gemahlen	2,00 €
Tasse Espresso klein, stark, schwarz	2,00 €
Tee von <i>meßmer</i> – diverse Sorten (z.B. Pfefferminz, Früchte, Kamille, Earl Gray oder Klassik, Kräuter)	2,00 €

Mixgetränke – auch als „Mopeds“ bekannt

Korn-Cola	0,1 L	3,50 €
Korn-Fanta	0,1 L	3,50 €
Jim Beam-Cola	0,1 L	3,50 €
„Maria“-Cola	0,1 L	3,50 €

Kräuterschnäpse

Jägermeister	2 cl	2,00 €
Ramazotti	2 cl	2,00 €

Durstlöscherkarte

Außerdem servieren wir Euch:

Sambuca	2 cl	2,00 €
Mariacron	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,00 €
Obstler – Williams Birne von <i>Prinz</i>	2 cl	2,00 €
Tante Paulas Vanille-Likör von BÖCKER	2 cl	2,00 €
Wilde Kirsche von BÖCKER	2 cl	2,00 €
Enzian von der Enzianbrennerei Grassl	2 cl	2,00 €
Berliner Luft – (mit Pfefferminz bin ich der Prinz 😊)	2 cl	2,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00 €
Dirty Harry - Lakritzlikör	2 cl	2,00 €
Erdbeer-Limes – mit Wodka	2 cl	2,00 €
Sangrita picante („Rote-Rote“)	2 cl	2,00 €
„Feltmann spezial“	4 cl	4,00 €

Der besondere Absacker:

Edle Brände von <i>Prinz</i>		
Alte Marille	2 cl	4,00 €
Alte Williams-Birne	2 cl	4,00 €