# **Speisenkarte**für Gruppen ab 8 Personen November und Dezember

Achtung: je nach Verfügbarkeit der Produkte können sich einzelne Gerichte ändern

## Weinhaus Die Fledermaus

Täglich ab 18 Uhr geöffnet, Kein Ruhetag Brauweilerstraße 39a 50259 Pulheim-Sinthern Tel. 02238-59600

info@weinhausfledermaus.de www.weinhausfledermaus.de



# Apéritif-Empfehlungen

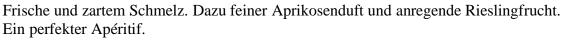
#### Rheingau Schloss Vaux Sekt Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
Flasche 0,75L im Restaurant	€30,00
Flasche 0,75L außer Haus	€12,50
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€67,50

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt.

So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte.

Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher



#### Frankreich Champagne Le Brun de Neuville Grande Sélection Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€9,50
Flasche 0,75L im Restaurant	€55,00
Flasche 0,75L außer Haus	€30,00
6  Flaschen  0.75L = 1  Karton außer Haus	€162,00

Das Champagnerhaus Le Brun de Neuville hat seine Wurzeln im Jahr 1845, als die große Madame La Brun das Haus gründete. Im Herzen der Appellation Champagne in Bethon rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Wie bei allen Champagnerhäusern ist das Portfolio auf verschiedenen Qualitätsstufen verteilt, wobei erstaunlicherweise die Basis-Champagner bisweilen besser bewertet werden als die Vintage. Apropos Bewertung... Le Brun de Neuville ist eines der höchst bewerteten Champagnerhäuser seiner Klasse (25 Medaillen schmücken die Jahrgänge 2012 und 2013). In Frankreich gilt Le Brun de Neuville deshalb schon fast als Synonym für einen Preis-Qualitäts-Champagner.



Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

#### Lillet Wildberry

Glas 0.2L im Restaurant €6,50

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...



# Gruppen-Speisenkarte Weinhaus Die Fledermaus

#### Vorspeisen zur Auswahl

**Ziegenkäse** im Brikteig Thymianhonig getrocknete Tomaten (10,90 €) **Trüffelravioli** frittierter Rucola Parmesanschaum (11,90 €) **Lachstatar** Rote-Bete-Apfelsalat Crème-fraîche (11,90 €) **Winterlicher Salat** Kikok-Hühnchenstreifen (12,90 €)

#### **Suppe**

Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen (6,90 €)

### Hauptgerichte zur Auswahl

Hirschgulasch Waldpilze Butterspätzle Preiselbeerbirne (21,50 €)

Steinpilzravioli Rinderfiletstreifen Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce (19,50 €)

Gebratene Lammhüfte Thymiansauce Bohnen Kräuterbrätlingen (23,50 €)

Gänsebrust (oder -keule) Maronen Apfel-Rotkohl Kartoffelkloß (24,50 €)

Grain Fed Rinderfilet Pfeffersauce Gemüse Kartoffelgratin (26,90 €)

Edelfischvariation Safransauce Babyspinat Butterkartoffeln (26,90 €)

Gefüllter Kräutercrèpe Blattspinat Schafskäse Basilikumsauce Salat (13,90 €)

#### Dessert und Käse zur Auswahl

Crème brûlée (6,50 €), Schokoladenmousse (6,50 €)

Lauwarmes Schokosoufflee mit Vanilleeis (7,50 €)

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen (8,50 €)

# Gruppen-Menü-Spezial Weinhaus Die Fledermaus

## Nur tischweise bestellbar!

**Erster Gang: Pasta** 

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce

**Zweiter Gang: Suppe** 

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen

## **Dritter Gang: Hauptgericht**

Gänsebrust (oder -keule) mit Maronen und Maronensauce, Apfel-Rotkohl und Preiselbeer-Kartoffelkloß

#### oder

Uruguay Grain Fed Rumpsteak mit Pfeffersauce gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin

#### oder

Medaillons vom Seeteufel mit Weißweinsauce Safran-Basmatireis und Blattspinat

**Vierter Gang: Dessert** 

Lauwarmes Schokosoufflé mit Vanilleeis

Sonderpreis für Menü-Spezial

42,50 Euro pro Person (nur tischweise)