

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 Frische und zartem Schmelz. Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.

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 Kräutercrêpe 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)