

# Menü am 10. Mai 2020 im Weinhaus Die Fledermaus geöffnet von 12-15 Uhr und von 18-22 Uhr

## Vorspeise

Tomate-Mozzarella-Ravioli Bärlauchschaum  
getrocknete Tomaten frischer Rucola

## Suppe

Spargelcrèmesüppchen geröstete Pinienkerne

## Hauptgerichte zur Auswahl

Kaninchenfilet Kartoffelpüree Maigemüse **ODER**

Lammfilet Frühlingskartoffeln Maigemüse **ODER**

Rinderfilet Kartoffelpüree Maigemüse **ODER**

Loup de mer Frühlingskartoffeln Maigemüse

## Dessert

Zitronen-Mandelquark mit frischen Erdbeeren

## Menüpreise

3-Gang-Menü für 36 Euro p.P.

mit Suppe, Fleisch oder Fisch und Dessert

3-Gang-Menü für 38 Euro p.P.

mit Vorspeise, Suppe oder Dessert und Fleisch oder Fisch

4-Gang-Menü für 42 Euro p.P.

mit Vorspeise, Suppe, Fleisch oder Fisch und Dessert

# Weine zum Muttertag

## 4). Mosel **Rivaner** Weingut Heinrichshof

Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau züchtete einst die Rebsorte Müller-Thurgau, die heute in vielen Regionen Rivaner genannt wird. Die Gebrüder Griebeler haben damit den perfekten Spargelwein im Programm : dezent in der Säure, weich und saftig, dazu ein Duft nach Blumenwiese, aromatische Frische und eine feine Würze mit etwas Muskatnuss im Abgang. Sauber und klar vinifiziert = perfekter Terrassenwein.

0,15L Glas im Restaurant	€4,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€20,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus	€35,10



## 1). Rheinhessen **Weißburgunder** Weingut Pfannebecker

Duftet harmonisch nach Sommeräpfeln, Limonen und Berggräsern. Schmeckt sanft und schwungvoll zugleich, lebendige Frische trifft auf feinnervige Fruchtaromatik. Ein eleganter, vitaler Burgundertypus mit zartem Schmelz, reicher Frucht und erfrischender Saftigkeit. BIO & VEGAN

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€45,90



## 2). Rheinhessen **Chardonnay** Weingut Pfannebecker

Feiner Duft, reintonig und klar. Erinnert an reife gelbe Früchte und Bergkräuter. Im Geschmack feiner Schmelz, filigrane Aromatik und ein saftiges Fruchtspiel, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein harmonischer und lebendiger Chardonnay mit knackiger Fruchtigkeit.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€45,90



## 28). Piemont **Favorita** Mario Giribaldi

Strohgelbe Farbe mit grünlich-goldenen Reflexen, zart und leicht. Verschiedene fruchtig-würzige Noten von Ginsterblüten und Salbei in der Nase, im Mund angenehm frisch mit dezenter leichter Säure, exotischen Früchten, goldenem Apfel und Pfirsich, weich und saftig. Dieser Favorita kommt aus dem Gebiet von Rodello im Piemont. Die hügeligen Weinberge liegen 390 Meter über dem Meeresspiegel überwiegend in Südost-Ausrichtung. Die Trauben werden direkt nach der Lese für 24 Stunden runtergekühlt um die Frische zu erhalten. Danach erfolgt eine sanfte Pressung und eine temperaturkontrollierte Gärung bei 12-13°C, gefolgt von 80 Tagen auf der Hefe. Das gibt dem Weine neben der Frische eine angenehme cremige Note. Das Weingut arbeitet 100% biologisch und ist biozertifiziert.

0,15L Glas im Restaurant	€5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50
6er Karton außer Haus	€51,30



## 38). Loire **Sauvignon-blanc**, Raphael Midoir

Raphael Midoir führt das Weingut in 5. Generation und produziert hier lupenreine Sauvignons mit genialem Preis-Leistungs-Verhältnis. In der Nase Stachelbeere, Holunderblüten, Grapefruit, Pfirsich. Im Mund frisch, saftig und dezent mineralisch. Dazu etwas Feuerstein, wie bei einem Pouilly-Fumé. Ein großartiger Weine zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch, Salaten und dezenten Currygerichten.

0,15L Glas im Restaurant	€5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€23,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90

