



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Weinseminare 2020

29. Mrz = Die Trauben des Piemont

21. Jun = Grillen und Tasting

23. Aug = Val de Loire

06. Sep = Paella und Tasting

Catering-Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet zu jedem Anlass zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

www.weinhausfledermaus.de

Ostersonntag und Muttertag von 12-15 Uhr & 18-22 Uhr geöffnet

Alle Infos zum Angebot finden Sie hier ...

www.weinhausfledermaus.de

Am Valentinstag gibt es ein Menü zum Verlieben

Alle Infos finden Sie auf unserer Homepage

www.weinhausfledermaus.de

Familien-Sonntagsbrunch

In der Zeit von 10-15 Uhr **in der WeinGalerie**
für **28,50 Euro pro Person**

Am Aschermittwoch gibt's frischen Fisch

Alle Infos auf unserer Homepage

www.weinhausfledermaus.de

Bewirtungsbeleg

Wir erstellen Ihnen gerne einen ordnungsgemäßen Bewirtungsbeleg mit Ihrer Adresse. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal beim Bezahlvorgang auch darüber, ob Sie in bar oder mit Karte bezahlen möchten.

Vielen Dank sagt Ihr Fledermausteam

Reservieren Sie online und helfen Sie uns bei der Planung

Jede Reservierung hilft uns - egal ob online oder telefonisch : bei der Personalplanung, bei der Vorbereitung in der Küche und im Service.

www.weinhausfledermaus.de

Apéritif-Empfehlungen

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€30,00</u>
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
<u>Flasche 0,75L im Restaurant</u>	<u>€55,00</u>
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

<u>Glas 0,2L im Restaurant</u>	<u>€6,50</u>
--------------------------------	--------------

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





Überraschungsmenüs ab zwei Personen

3-Gang-Überraschungsmenü	35,00
4-Gang-Überraschungsmenü	40,00
5-Gang-Überraschungsmenü	45,00

Suppen

Getrüffelte Selleriecrèmesuppe mit Apfel Crème Fraîche	€6,90
Schneckensuppe provençalische Art	€8,50

Vorspeisen & Kleine Gerichte

Gebratene Riesengarnelen (warm) mit Kräutern & Knoblauch (Preis pro Stück – ab 3 Stück)	€3,00
Geröstetes Knoblauchbrot	€3,50
Schneckenpfännchen ⁴ mit Kräuterbutter & Baguette	€7,50
Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet	€10,90
Kleine Portion Trüffelravioli ⁶ mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€11,90
Räucherlachstatar mit Wasabi-Gurkensalat	€11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	€13,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing	€6,90
Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse ¹ Kleine Portion als Vorspeise :	€14,90 €10,90
Großer gemischter Salat mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust Kleine Portion als Vorspeise :	€16,90 €12,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets Kleine Portion als Vorspeise :	€18,90 €13,90
Großer gemischter Salat mit Garnelen, Oliven und Tomaten ⁴ Kleine Portion als Vorspeise :	€18,90 €13,90
Großer gemischter Salat mit Rinderfilet- und Entenbruststreifen Kleine Portion als Vorspeise :	€18,90 €13,90

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Crêpe & Pasta

Steinpilzravioli mit
Pfeffer-Preiselbeersauce €12,90

Gefüllter Kräutercrêpe
mit Blattspinat, Schafskäse
und Basilikumsauce €13,90

Penne Rigate mit Gorgonzolasauce
und gebratenen Kikok-
Hühnchenbruststreifen €16,90

Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : Kleine Stalleinheiten mit viel Platz und ausreichend Stroh auf dem Boden. Schmeckt sensationell lecker und ist mit klassischen Masthühnern nicht zu vergleichen !

Bandnudeln mit Weißwein-Kräutersauce,
Kirschtomaten und Riesengarnelen €18,90
(Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)

Steinpilzravioli mit Streifen von
Rinderfilet und Entenbrust
Pfeffer-Preiselbeersauce €18,90

Hauptgerichte

Gratiniertes **Schweinerückensteak**
vom regionalen Eifeler Landschwein
mit Spinat und Camembert
und Kräuterkartoffeln €20,50

Info zum Eifeler Fleischvertrieb : Zusammenschluss von zertifizierten Betrieben in der deutschen und belgischen Eifel, die sich für artgerechte Tierhaltung und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen einsetzen. Kurze Wege zum Schlachthof und kurze Wege zum Endverbraucher sowie natürliche Fütterung der Tiere mit über 70% Getreide.

Cordon bleu vom Kikok-Huhn
mit Manchego und Serranoschinken,
Bratkartoffeln und Gemüse €22,50

Barbarie **Entenbrust** mit
Pfeffer-Preiselbeersauce
Gemüse und Kartoffelgratin €23,50

Kalbsleber Berliner Art
mit Röstzwiebeln Apfelfringen
und Kartoffelpüree €23,50

Hauptgerichte

Gebratene **Lammhüfte**
mit Thymianjus, Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln €23,50

Info zum Lammfleisch : Wir kaufen ausschließlich Lammfleisch aus Irland und Neuseeland und zwar von Betrieben, in denen die Tiere freilaufend aufwachsen. Hier gibt es keine Zusätze von Hormonen oder Futterergänzungsmitteln, die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Angus-**Rumpsteak** (Grain Fed 250g)
mit Kräuterbutter und Salat €24,50

Angus-**Rinderfilet** (Grain Fed 220g)
mit Kräuterbutter und Salat €24,50

Angus-**Rumpsteak** (Grain Fed 250g)
mit Pfeffersauce, Blattspinat und
Kräuterkartoffeln €25,90

Angus-**Rinderfilet** (Grain Fed 220g)
mit Pfeffersauce, Blattspinat
und gratinierten Kartoffeln €26,90

Info zum Uruguay-Beef : Die Tiere verbringen fast ihr ganzen Leben auf der Weide. Sie ernähren sich hier ausschließlich von frischem Gras und klarem Wasser. Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert (grain fed beef bzw. grain finished beef). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: es schmilzt auf der Zunge, ist sämig und hat im Vergleich zu vielen anderen Sorten und Produktionsländern sehr viel weniger Säure.

Käse & Dessert

Käseauswahl klein/groß €8,50/12,50
Schokoladenmousse €6,50
Crème brûlée €6,50
Vanilleeis mit Amarettokirschen €7,50
Schokosoufflé mit Vanilleeis ⁴ €7,50

Kindergerichte

Nudeln nur mit Butter €3,50
Nudeln mit Tomatensauce €4,50
Putenschnitzel Nudeln & Gemüse €7,50
Fischfilet Nudeln & Gemüse €11,00
½ Rumpsteak Nudeln & Gemüse €12,50
Vanille- und Schokoladeneis €3,00

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle
ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Apéritif

Das Wort Apéritif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

Aperol Sprizz ohne Alkohol (0,2 l) ⁴	€4,50
Hugo ohne Alkohol (0,2 l) ⁶	€4,50
Aperol Sprizz mit Alkohol (0,2 l) ⁴	€6,50
Hugo mit Alkohol (0,2 l) ⁶	€6,50
Lillet Wildberry (0,2 l) ³	€6,50
Vermouth mit Tonic (0,2 l) ³	€6,50

Glas Champagner Grande Selection (0,1 l)	€9,50
Glas Schloss Vaux Sekt (0,1 l)	€5,00
Glas Sekt mit Pfirsichlikör (0,1 l)	€5,50
Glas Sekt mit Cassislikör (0,1 l)	€5,50
Glas Sekt mit Brombeerlikör (0,1 l)	€5,50
Weißburgunder mit Cassislikör (0,15 l) ⁴	€6,00

Campari pur (4 cl) ⁴	€4,50
Campari Soda (4 cl +) ⁴	€5,50
Campari Orange (4 cl +) ⁴	€5,50
Campari Orange mit Spumante (4 cl +) ⁴	€6,50
Pastis 51 (5 cl) ⁴	€5,00
Pastis 51 mit Mandelsirup (5 cl) ⁴	€5,50
Pernod (5 cl) ⁴	€5,00
Martini trocken (5 cl) ¹	€3,50
Martini bianco (5 cl) ¹	€3,50
Martini rosso (5 cl) ¹	€3,50
Noilly Prat (5 cl)	€4,50

Porto Valdouro White Port (5cl)	€3,50
Porto Valdouro Tawny Red Port (5 cl)	€3,50

Sherry Fernando de Castillo
Fino Classic Dry (5 cl) €4,50
 Hellgelbe Farbe, zarter Duft von Nüssen und Zitrusfrüchten, etwas Kirsche, am Gaumen leicht, erfrischend und verspielt, charaktervoll im Nachhall. Ein klassischer Apéritif und ein perfekter Begleiter zu den typischen spanischen Tappas. Ein exquisiter Fino mit Klasse!

Sherry Emilio Lustau (5 cl) €4,50
Amontillado Medium Dry Los Arcos

Eines der Aushängeschilder von Lustau, der exzellente Medium Dry Amotillado „Los Arcos“. Im Glas ein schönes Goldbraun, in der Nase ein eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln, Walnüssen, Karamell, Honig; am Gaumen wunderbar ausgewogen, weiche, nussige Geschmacks-Nuancen mit zartwürzigem Nachhall. Ein großartiger, ausdrucksstarker Medium-Sherry mit bemerkenswerten Bewertungen von der Fachpresse. Robert Parker 93 Punkte : "The non-vintage Dry Amontillado Los Arcos Solera Reserva reveals a medium amber hue along with a nutty, honeyed, dry personality with great acid." Für uns einer der besten Medium-Sherrys!

Sherry Jerez Gonzales Byass (5 cl) €12,50

Matusalem Rare Signum 30 Jahre Holz
 Dunkles Mahagoni, samtig süß mit feinen Holznoten, vielfältige Nuancen von reifen Früchten, Gewürzen, große Intensität und elegante, samtige Süße, perfekt zum Käse und schokoladigem Dessert (Schokosoufflé)

Grahams Tawny Port 10 Years Old (5 cl) €7,50

Farbe : lohfarben, mit orange- bis ziegelroten Glanzlichtern. Duft: elegante, reife Frucht und ein wenig weihnachtlich mit saftigen Aromen von Backpflaumen, Feigen, Quittegelee, auch etwas Honig, Kräutern und braunen Gewürzen Geschmack: überraschend frisch, mit viel Spannung, Kraft und Lebendigkeit, Frucht und Würze des Bouquets sind am Gaumen fast noch deutlicher zu spüren, sehr harmonisch, perfekt ausgewogen und sehr elegant



Bier aus der Flasche

Sion-Kölsch (0,25 l)	€2,30
Radeberger Pilsner (0,33 l)	€3,50
Krombacher Pils alkoholfrei (0,33 l)	€3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	€4,50
Weizenbier Büble alkoholfrei (0,5 l)	€4,50

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,25 l)	€2,20
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l)	€5,90
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,7 l)	€5,90
fritz-kola (0,33 l) ^{4 6 7}	€3,80
<small>vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml</small>	
fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) ^{4 6 7 10}	€3,80
<small>vegan, glutenfrei, enthält Koffein</small>	
fritz-orange (0,33 l) ^{3 4}	€3,80
<small>vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinenaroma</small>	
fritz-zitrone (0,33 l) ³	€3,80
<small>vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft</small>	
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l)	€4,00
<small>Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser</small>	
fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l)	€4,00
<small>Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser</small>	
fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l)	€4,00
<small>Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser</small>	
Apfelsaft 100% (0,2 l)	€2,50
Orangensaft 100% (0,2 l)	€2,50
Schweppes Ginger Ale(0,2 l)	€2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) ⁸	€2,50
Schweppes Tonic (0,2 l) ⁸	€2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) ^{3 4}	€3,80

Warme Getränke

Kaffee	€2,00
Espresso	€2,00
Doppelter Espresso	€3,00
Cappuccino	€2,50
Milchkaffee	€3,00
Latte Macchiato	€3,00
Tee (diverse Sorten)	€2,00
Tee Pfefferminze frisch	€2,50

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt eindeutig : $5 \times 0,15L = 0,75L = \text{Flasche}$.

Weißweine servieren wir mit $3-5^{\circ}\text{C}$ in **vorgekühlten Gläsern**. Dies erscheint am Anfang etwas zu kühl, läßt sich aber im Glas schnell regulieren. Rotweine servieren wir mit $16-18^{\circ}\text{C}$ in nicht vorgekühlten Rotweingläsern.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant** bestellen (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

Die Weinkarte wird ständig aktualisiert. Es kann jedoch vorkommen, dass bestimmte Weine oder Jahrgänge ausgetrunken sind und kurzfristig durch **vergleichbare Folgejahre** ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam

W
E
I
N
K
A
R
T
E

Deutschland Weiß Nahe

Merlot Blanc de Noir 2018

Christian Bamberger Bad Sobernheim



"Merlot ist weiß" - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder vom Kaiserstuhl der mit großem Abstand meistverkaufte Wein in den Restaurants Fledermaus und WeinGalerie : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall.

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 mit 10% Rabatt =	€51,30

Deutschland Weiß Mosel

Mosel **Weißburgunder** 2018

Weingut Heinrichshof Zeltingen

Peter und Ulrich Griebeler



Gault Millau 2019 : Es geht weiter aufwärts für den Heinrichshof - und wie! Nach der ersten Traube im vergangenen Jahr folgt nun der Sprung zur zweiten. Peter und Ulrich Griebeler haben den Betrieb 2014 in elfter Generation übernommen, auf sieben Hektar erweitert, und nun scheinen sich die beiden gefunden zu haben. Im Keller setzen sie auf den traditionellen Ausbau in großen Fässern aus Eichenholz. Der Fokus liegt auf trockenem Riesling. Die Handschrift der Winzer ist eine durchgängig dezente, fast diskrete Aromatik, die Weine sind alles andere als vordergründig. Diese Stilistik zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Kollektion.

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 mit 10% Rabatt =	€45,90

Deutschland Weiß Mosel

Mosel **Rivaner** 2018

Weingut Heinrichshof Zeltingen

Peter und Ulrich Griebeler



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

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€35,10

Deutschland Weiß Rheingau

Wegeler **Riesling** 2017

VDP Gutswein

Weingüter Wegeler



Zarte strohgelbe Farbe, feinfruchtige klare Nase nach Stein- und Kernobst, Trauben, Hefe. Der Mund wird von Zitrusaromen bestimmt. Eine feste Säure, eine saftige Mitte, frische angenehm lebhaft Aromen von reifen Pampelmusen im Nachhall. Ein ausdrucksstarker Gutswein. Kollektion des Jahres 2018 für Weingüter Wegeler im Falstaff Magazin : Gratulation an Anja Wegeler-Drieseberg und Tom Drieseberg.

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 mit 10% Rabatt =	€51,30

Alle Weine enthalten Sulfite !

Deutschland Weiß Rheinhessen

Silvaner Alte Reben 2018

Weingut Wilfried Finkenauer, Bubenheim



Der Bubenheimer Silvaner "Alte Reben vom Löss" von Finkenauer wurde im Edeltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birnen, Aprikosen, Apfel, Mirabellen, Kräutermischung, Ginster und florale Akzente. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, schöne Frucht, schönes Spiel, zarte Bitternote, animierende Art, finessenreich, feiner Schmelz, elegant und lange nachhallend.

0,15L Glas im Restaurant €4,80

0,75L Flasche im Restaurant €22,50

0,75L Flasche außer Haus €7,50

6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt = €40,50

Deutschland Weiß Rheinhessen

Gelber Muskateller feinherb 2018

Weingut Wilfried Finkenauer, Bubenheim



Dezenter Rosenduft und intensiv komplexes Muskataroma, dazu eine feine Fruchtsüße und ein würziges Mundgefühl. Die uralte Rebsorte stammt aus dem Mittelmeerraum der Antike und erlebt derzeit eine Renaissance in Deutschland. Sie gehört in die Gruppe der Bukett-Rebsorten und passt wunderbar zu kräftig gewürzten Speisen mit Curry und anderen asiatischen Gewürzen.

0,15L Glas im Restaurant €4,80

0,75L Flasche im Restaurant €22,50

0,75L Flasche außer Haus €7,50

6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt = €40,50

Deutschland Weiß Pfalz

Reiterpfad **Scheurebe lieblich** 2017

Weingut Hammer-Sommer, Neustadt a.d.W.



Eine ansprechende Süße und eine gute Struktur zeichnen diesen lieblichen Weißwein von Hammer-Sommer aus. Geschmeidig und charmant gibt er sich am Gaumen, leicht und frisch mit typischer Cassisnote und frischer Ananasfrucht. Ein unkomplizierter Schoppenwein aus der Pfalz.

0,15L Glas im Restaurant €4,10

1,0L Flasche im Restaurant €24,50

1,0 L Flasche außer Haus €6,50

12er Karton außer Haus mit 10% Rabatt = €70,20

Deutschland Weiß Rheinhessen

Pfannebecker **Weißburgunder** 2018

Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim

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



0,15L Glas im Restaurant €5,20

0,75L Flasche im Restaurant €23,50

0,75L Flasche außer Haus €9,50

6er Karton außer Haus €45,90

Deutschland Weiß Baden

Winklerberg **Grauburgunder Kabinett** 2018

Weingut Gerhard Karle, Ihringen



Die Rebsorte Grauburgunder kann gut ausreifen, bringt säurearme und körper- und extraktreiche Weine hervor, die besonders gut zum Essen passen. Seinen Namen verdankt er der Farbe seiner Trauben, die im Stadium der Reife leicht blaurote Färbung mit einem Stich ins Graue aufweisen. Grauburgunder wächst besonders gut auf Lössterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigen Untergründen. Perfekt also für die Böden am Kaiserstuhl. Gerhard Karle liefert seine Weine seit 1984 in die Fledermaus und seit 1998 auch in die WeinGalerie. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelt mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelblich-süßlichen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist sehr dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant €4,80

0,75L Flasche im Restaurant €22,50

0,75L Flasche außer Haus €7,50

6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt = €40,50

Alle Weine enthalten Sulfite !

Italien Weiß Piemont

Favorita di Piemontese 2016

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	€12,00
12er Karton außer Haus mit 20% Rabatt =	€115,20

Italien Weiß Abruzzen

Trebbiano d'Abruzzo 2017

Barone di Valforte



Hellgelb, brillant und klar, Duft nach grünem Apfel und frischer Quitte, gut ausbalanciertes Säurespiel, herrlich leicht und erfrischend. Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Trauben werden entrappt, gemahlen und sofort in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, die Säurestruktur bleibt erhalten.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€40,50

Frankreich Weiß

Languedoc La Grange Classique

Chard, Sauv-BI, Viognier 2018

Domaine La Grange



Die Domaine La Grange liegt am Rande des Naturparks Haut-Languedoc, die Weinberge sind umgeben von blühenden Hecken und Sträuchern, Buschwald legt sich schützend um jede Parzelle und sorgt so für eine ausgeglichene Biosphäre. Rosmarin und Thymian verbreiten einen würzigen Duft und im Frühling taucht blühender Ginster die Weinberge in gelben Sonnenschein. Vom Mittelmeer kommen warme Winde, von den nahen Cevennen eine frische, klare Brise. Beides hält die Trauben kerngesund

Zartes strohgelb, in der Nase Kiwi, Stachelbeere, gelber Apfel und Pfirsich, am Gaumen frisch, fruchtig und saftig mit schönem Schmelz, sehr gut ausbalancierte Säure

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€40,50

Alle Weine enthalten Sulfite !

Neuseeland Weiß

Marlborough **Sauvignon blanc** 2018

Villa Maria



Die besten und aromatischsten Sauvignons der Welt kommen aus Neuseeland : intensiv duftig mit einer Mischung aus Stachelbeere, Ananas und Passionsfrucht. Dazu grasig-grüne Noten und eine elegante Säure. Sehr konzentriert und genial. Der frische Jahrgang 2017 ist schön knackig in der Säure, erfrischend und anregend.

0,15L Glas im Restaurant	€5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€11,00
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€59,40

Australien Weiß

Koonunga Hill **Chardonnay** 2018

Penfolds Winery



Strohgelb mit einem fruchtigen Bouquet von Steinobst, saftig frische Nektarinen, harmonisch eingehüllt in eine zartwürzige Eichenholznote (an frisch geriebene Muskatnuss erinnernd); Honigaromen (durch die Reife auf den Feinhefen). Im Mund vollaromatisch mit saftiger Frucht (Melone, Pfirsich), zartcremige Vanille und Noten von Malz, die feine Säure hält das Finale frisch. Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,00
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€64,80

Alle Weine enthalten Sulfite !

Dessertwein glasweise

Mosel **Riesling** Auslese 2018

Weingut Heinrichshof



Die Weinberge der Sonnenuhr zählen in der Lagenkarte von 1868 zu den Besten der Mosel. Die hohe Reife, die für die Ernte dieser Trauben nötig ist, wird oft durch die Edelfäule des Botrytis-Pilzes unterstützt. Die Beeren trocknen ähnlich wie Rosinen ein und werden "ausgelesen". Edelstüfer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten. Kombinieren Sie diesen Wein mit Ihren Lieblings-Käsesorten, zum Dessert oder zur asiatischen Küche. Aktuelle Bewertung : 17/20 Punkten Weinwisser für 2018 !!

0,15L Glas im Restaurant	€6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€14,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€78,30

Deutschland Roséwein Nahe

Cuvée Lichtblick 2018

Dreierlei Cabernet : C-Cortis, C-Dorsa, C-Sauvignon

Christian Bamberger, Bad Sobernheim



Himbeerfarben, kraftvoll, fruchtig, saftig und vollmundig, süßliche rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, sauber und erstklassig vinifiziert, 100% Sommer im Glas ...

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 mit 10% Rabatt =	€51,30

Deutschland Roséwein Baden

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken 2018

Weingut Gerhard Karle, Ihringen



Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig, Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant	€4,10
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€18,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€6,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€35,10

Deutschland Rotwein Baden

Spätburgunder Kabinett trocken
Weingut Gerhard Karle, Ihringen



Kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen und Waldfrüchten, dazu feine süßliche Frucht mit Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Sehr konzentriert.

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 mit 10% Rabatt = €51,30

Deutschland Rotwein Rheinhessen

Cabernet-Sauvignon & Merlot trocken
Weingut Pfannecker, Worms



Schöne Süßkirschnote, viel Würze und ein Hauch Rauch in der Nase. Im Mund harmonischer Fruchtgeschmack, der von sanfterben Tanninen und feiner Frische durchzogen ist. Ein fruchtintensiver Wein mit schlankem Körper und langem Nachklang.

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 mit 10% Rabatt = €51,30

Frankreich Rotwein Languedoc

Foncalieu Latoque Reserve 2016
Cab-Sauvignon, Syrah, Malbec
Les Vignobles Foncalieu



dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen, intensives, vielschichtiges Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannisbeeren, dunkler Waldbeerkonfitüre, schwarzem Pfeffer und Kakao, aromatisch und intensiv auch am Gaumen, vollmundig und zugleich unendlich sanft mit weichen Kakaonoten, dunkler Beerenfrucht und Anklängen von Karamell im langen Finale

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 mit 10% Rabatt = €51,30

Alle Weine enthalten Sulfite !



Frankreich Rotwein Roussillon

La Grange Tradition Prat Bibal 2016
Mouvèdre, Grenache, Syrah



Zunächst ausgeprägt balsamisch im Duft mit einer Ahnung von hochreifem Lesegut. Dann immer neue Serien startend: dunkle Beeren und Pflaume, Garrigue und Kräuterbitter. Am Gaumen wie Samt und Seide, Schmelz, Fülle, aber auch Saftigkeit, milde Säure, schmackhaft und lang. Verbindet moderne und sehr traditionelle, urwüchsige Aspekte. 91 Punkte im Falstaff Best Buy Magazin.

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 mit 10% Rabatt = €51,30

Frankreich Rot

Languedoc La Grange Terroir
Merlot IGP Pays d'Oc 2018
Domaine La Grange



Die Domaine La Grange liegt am Rande des Naturparks Haut-Languedoc, die Weinberge sind umgeben von blühenden Hecken und Sträuchern, Buschwald legt sich schützend um jede Parzelle und sorgt so für eine ausgeglichene Biosphäre. Rosmarin und Thymian verbreiten einen würzigen Duft und im Frühling taucht blühender Ginster die Weinberge in gelben Sonnenschein. Vom Mittelmeer kommen warme Winde, von den nahen Cevennen eine frische, klare Brise. Beides hält die Trauben kerngesund.

Der La Grange Terroir Merlot IGP Pays d'OC scheint im Glas in einem brillanten Kirschrot und bietet Merlot-typische Kirsch-Paprika-Aromen. Seine eleganten Tannine versprechen viel Länge und Spiel während er in einem komplexen Finale endet.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€9,50

6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt = €51,30

Italien Rotwein Apulien

Terre di Campo Sasso **Primitivo** 2017



Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€7,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€40,50

Italien Rotwein Toskana

Chianti Colli Senesi **Sangiovese** 2018

Cantina Calcinaie



Ausdrucksstarker Chianti nach klassischer Art : intensive Nase, viel Kraft, viel Frucht und dabei höchstes Trinkvergnügen durch seine animierende Frische. Simone Santini übernahm mit siebzehn Jahren das elterliche Weingut in San Gimignano, einem der schönsten Orte der Toskana. Sein Weg vom Newcomer zum gesuchten Winzer verlief geradlinig. Die Weine wurden mit jedem Jahr immer besser, bis er schließlich vom Gambero rosso entdeckt wurde. Heute ist er in Italien einer der gesuchtesten Erzeuger für hochwertige Vernaccias und erstklassige Chianti.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,00
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€64,80

Italien Rotwein Piemont

Barbera D'Asti „Le Radici“ 2016

Mauro Molino, La Morra



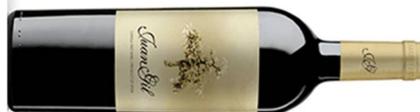
Hier entfaltet die Barbera-Rebe ihr ganzes Potenzial : saftige Nase mit Kirsche, Pflaume und Schokolade. Am Gaumen fest, feinwürzig mit einer angenehmen dunklen Frucht, einer gut eingebundenen, animierenden Säure und weichem Tannin. Kein Holz.

0,15L Glas im Restaurant	€6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€14,50
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€78,30

Alle Weine enthalten Sulfite !

Spanien Rotwein Jumilla

Juan Gil **Monastrell Alte Reben** 2017



Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeers liegt die Region Jumilla. Die Weinberge liegen am Fuße von Bergen, die jeglichen mediterranen Einfluss abhalten. So ist das Klima vor allem trocken und geprägt von kontinentalen Temperaturextremen. Die exzellente Qualität erklärt sich durch kalkhaltige Böden die den wenigen Regen gut speichern können sowie durch die Höhenlage von 400-800 m des Plateaus, das dafür sorgt dass die Reben etwas kühler wachsen können. Wie in den benachbarten Weinregionen fokussiert man sich auch hier auf die Rebsorte Monastrell (Synonym: Mourvèdre), die hier über 80% der Rebfläche einnimmt und wie geschaffen ist für das warme und trockene Klima. Monastrell aus Jumilla gilt als der Beste in Spanien. Die Weine fallen dunkel fruchtig, würzig pfeffrig und mit kraftvollem aber geschliffenem Tanningerrüst aus. Hinzu kommt die Mineralität die die Struktur der Weine angenehm betont. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis.

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 mit 10% Rabatt =	€51,30

Spanien Ribera del Duero

Bodegas Arzuaga La Planta 2018

Tinto Fino (Tempranillo)



Die von Florentino Arzuaga Navarro 1987 gegründete Bodega gehört ohne Zweifel zu den Klassikern im Ribera del Duero. In unmittelbarer Nachbarschaft von Vega Sicilia, Abadía Retuerta und Finca Villacreces (also im Herzen der sogenannten Goldene Meile) befindet sich die Finca La Planta mit insgesamt 1500ha, davon sind 150ha mit Weinreben bepflanzt. Der Familienbetrieb hat sich kompromisslos der Qualität verschrieben. Nicht nur im Weinberg wird viel Aufwand betrieben, sondern auch im Weinkeller wird das Thema Barrique sehr feinfühlig und differenziert angegangen. Die überaus eleganten und konzentrierten Weine sprechen für sich. **Kirschiges dunkelrot** mit lilafarbenen Rändern, intensiver Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark, fleischig, intensiv und kräftig. 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche.

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,00
12er Karton außer Haus mit 20% Rabatt =	€115,20

Südafrika Rotwein Stanford

Cape Moby Red 2014

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage

Springfontein Wine Estate



Blaubeeren, reife Orangenschalen, Lakritz, eine ordentliche Portion Cassislikör, Schwarzkirsche, Zedernholz, Nougat und ein Hauch balsamische Noten, sowie Gewürznelke. Aussagekräftig. Sauber. Schmeichelnd. Überzeugend. Am Gaumen seidige Tannine. Warmes und volles Mundgefühl, ohne dass der Körper zu breit oder marmeladig wirkt. Elegante Opulenz, die sich balanciert präsentiert. Holz, Säure, Frucht, alles harmonisch und zugänglich abgestimmt. Der Pinotage gibt dem Ganzen eine leicht erdige Note, der den Wein vom Vorwurf des Gaumenschmeichlers freispricht. Die Frucht beweist sich überraschend kühl. Sensationell in Bezug auf Preis und Leistung (La Gazetta Vino).

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,00
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€64,80

Australien Rotwein

Penfolds Koonunga Hill 2016

Shiraz & Cabernet-Sauvignon



Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Dieser Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon animiert durch einen einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt dem trotzdem ausreichend Struktur. Im Nachklang bleibt etwas Schokolade und schwarzer Pfeffer. Überzeugt Jahr für Jahr ...

0,15L Glas im Restaurant	€5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,00
6er Karton außer Haus mit 10% Rabatt =	€64,80

Alle Weine enthalten Sulfite !

Menü am Valentinstag
im Weinhaus Die Fledermaus
am 14. Februar 2020

Apéritif zur Begrüßung
Lillet Rosé Chic mit Ginger Ale

Erster Gang
Rotbarbe und Riesengarnele
auf Rote-Bete-Apfelgemüse
Wasabi-Safranschaum

Zweiter Gang
Selleriecrèmesüppchen mit
geräuchertem Heilbutt

Dritter Gang
Kalbsfilet im Pancettamantel mit
Romanesco, Kartoffelpüree & Masalsauce

Vierter Gang : Dessert
Kokoscrème mit Schokoladeneis

Menüpreise inklusive Apéritif
3-Gang-Menü mit Suppe = 36 Euro p.P.
3-Gang-Menü mit Pasta = 40 Euro p.P.
4-Gang-Menü = 44 Euro p.P.

Zusätzlich zum Menü gibt es wie immer unsere
Tageskarte mit verschiedenen Gerichten zur Auswahl



Ostern im Weinhaus Die Fledermaus

Ostersonntag geöffnet von 12-15 Uhr und von 18-22 Uhr
Ostermontag ab 18 Uhr geöffnet (kein Mittagstisch)

Vorspeise

Brotsalat mit Kirschtomaten, frischem
Basilikum und lauwarmem Büffelmozzarella

Suppe

Bärlauchsüppchen mit Flusskrebse

Hauptgerichte zur Auswahl

Filets von Lamm und Kaninchen mit Thymianjus **ODER**
Filets vom weißen Heilbutt auf Safransauce

Dessert

Gefüllter Mandelcrêpe mit Vanilleeis
und heißen Amarettokirschen

Menüpreise

3-Gang-Menü für 36 Euro p.P. (Suppe, Hauptgericht Dessert)
3-Gang-Menü für 38 Euro p.P. (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)
4-Gang-Menü für 42 Euro p.P. (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

Zusätzlich zum Menü gibt es wie immer unsere Tageskarte mit
verschiedenen Gerichten zur Auswahl

Vorschau

Fischkarte

(Beispielkarte = die Auswahl kann sich ändern)

Vorspeisen

Kleine Fischsuppe mit Tomaten, Paprika und Chili	€ 12,50
Gebratene Riesengarnelen in Kräuter-Knobi-Öl	€ 13,50
Gebratene Baby-Calamares in Tomaten-Chilisauce	€ 13,50
Thunfischtatar mit Wasabi-Gurken	€ 13,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Spinat	€ 14,50

Hauptgerichte

Zanderfilet mit Spinat und Safranreis	€ 22,50
Große Fischsuppe mit Tomaten, Paprika und Chili	€ 24,50
Marinierter Lachs im Zucchini-mantel mit Bandnudeln	€ 24,50
Loup de Mer mit Rote-Bete-Kartoffelragout	€ 24,50
Kabeljaufilet (Skrei) mit Kartoffelpüree	€ 26,50
Heilbutt mit grünem Spargel und Butterkartoffeln	€ 26,50

Dessert

Kleine Dessertvariation	€ 8,50
-------------------------	--------

Aschermittwoch Fisch-Menü

Suppe : Kleine Fischsuppe mit Tomaten, Paprika und Chili
Pasta : Bandnudeln mit Garnelen und Weißweinschaum
Hauptgericht : Fischvariation mit Rote-Bete-Kartoffelragout
Dessert : Dessertvariation Fledermaus
3-Gang-Menü mit Suppe oder Pasta für 38 Euro p.P.
4-Gang-Menü mit Suppe und Pasta für 45 Euro p.P.



Menü am 10. Mai 2020

im Weinhaus Die Fledermaus

geöffnet von 12-15 Uhr und von 18-22 Uhr

Vorspeise

Salat von grünem und weißem Spargel
mit geräucherten Riesengarnelen

Suppe

Bärlauchsüppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte zur Auswahl

Rinderfilet im Kräutermantel mit Portweinjus **ODER**
Edelfischvariation mit Weißweinjus

Dessert

Dreierlei von der Erdbeere
Erdbeertiramisu, Erdbeersalat, Erdbeersorbet

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