



Vier-Stunden-Mittagspauschale Restaurant oder Terrasse

... mit 4-Gang-Menü ab 20 Pers

... mit Mittagsbuffet ab 40 Pers

inklusive Menü und Getränkepauschale

inklusive Servicepersonal und Endreinigung

inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

für insgesamt 4 im Restaurant bis max. 17 Uhr

Verlängerung nach Absprache bis 18 Uhr möglich



Getränkepauschale 4h für 29€ pro Person

4h-Mittagspauschale gilt bis max. 17 Uhr | Verlängerung gilt bis max. 19 Uhr
Kinder und Jugendliche nach Absprache und Angebot 1,50 Euro je Lebensjahr

Empfang : Chardonnay Sekt Brut (Rheingau)

Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Rotwein : Baden Gerhard Karle Spätburgunder

Bier : Kölsch, Pils, Weizen (auch alkoholfrei)

Wasser : Camberger Taunusquelle still und medium

Softdrinks : Fritz Getränke (Auswahl) aus der 0,33L Flasche

Kaffeespezialitäten : Kaffee, Espresso, Cappuccino

BEISPIELMENÜ

FRÜHJAHR / SOMMER

Beispielmenü (individuell änderbar) mittags in der
Fledermaus für 4 Stunden (bis max. 18 Uhr)
4-Gang-Auswahl-Menü für 48 Euro p.P.



VITELLO ODER SALAT

Spargelsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse
frischen Erdbeeren und rosa Pfeffer

Vitello tonnato Thunfischcrème
Kapernäpfel Sesam-Grissini

PASTA ODER SUPPE

Panzerotti mit Parmesanschaum
Feigen Datteln Pinienkernen

Bärlauchcrèmesüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Grain-Fed Prime Beef mit Pfeffersauce,
Kräuterkartoffeln und Frühlingsgemüse

Fischvariation mit Weißweinsauce,
Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse,
getrockneten Tomaten und Kartoffelpüree

DESSERTVARIATION

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedenen Desserts



Kids-Menü für 29 Euro pro Person

Vorspeisen : Kirschtomaten-Mozzarella-Salat ODER Bruschetta mit Tomate
Hauptgerichte : Putenschnitzel ODER Lachsfilet ODER Kikok-Hühnchenbrustfilet
jeweils mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse oder kleinem Salat
Desserts : Vanille-/Schokoeis ODER Tiramisu ODER Mousse au chocolat

BEISPIELMENÜ

HERBST / WINTER

Beispielmenü (individuell änderbar) mittags in der
Fledermaus für 4 Stunden (bis max. 18 Uhr)
4-Gang-Auswahl-Menü für 48 Euro p.P.



CARPACCIO ODER SALAT

Roastbeefcarpaccio mit Rucola,
Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Wildkräutersalat Ziegenkäse
Kikok-Sesam-Hühnchen

PASTA ODER SUPPE

Trüffelravioli mit Parmesanschaum
und frittiertem Rucola

Kürbis-Ingwersüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Angus Rinderfilet Pfeffersauce,
Kartoffelgratin Pfannengemüse

Fischvariation Safran-Weißweinsauce,
Kartoffelpüree Pfannengemüse

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse,
getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

DESSERTVARIATION

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedenen Desserts



Kids-Menü für 29 Euro pro Person

Vorspeisen : Kirschtomaten-Mozzarella-Salat ODER Bruschetta mit Tomate
Hauptgerichte : Putenschnitzel ODER Lachsfilet ODER Kikok-Hühnchenbrustfilet
jeweils mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse oder kleinem Salat
Desserts : Vanille-/Schokoeis ODER Tiramisu ODER Mousse au chocolat

Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 40 Pers ab 50€ pro Person

Vorspeisen am Buffet

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème
Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat
Gebratene Riesengarnelen mit scharfem Joghurdipp
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse
Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Hauptgerichte am Buffet

Arg. Grain-Fed Prime Beef auf Pfannengemüse, Pfeffersauce
Fischvariation auf Blattspinat, Weißweinsauce
Melanzane Parmigiano, Tomaten-Chilisauc
Kartoffelgratin **oder** Kräuterkartoffeln **oder** Kräuterpüree
Basmati-Gemüsereis **oder** Spätzle **oder** Süßkartoffelgnocchi

Dessert am Buffet

Gemischte Dessertauswahl im Glas
Kleine Rohmilchkäseauswahl



Kinder unter 6 Jahre ohne Berechnung
Kinder 7-15 Jahre bezahlen 50%
Jugendliche ab 16 Jahre bezahlen 100%