

Menüs zum Feiern in der Fledermaus in Sinthern

nur auf Vorbestellung ab 12 Personen



wir haben Ihnen hier eine **Auswahl an verschiedenen Bausteinen** zusammengestellt, die wir individuell Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen anpassen. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich ausgiebig persönlich von uns beraten. Wir erstellen einen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten wie Erdbeeren, Spargel, Pilze, spezielles Gemüse oder Obst verarbeiten wir nur in der jeweiligen Saison. Gleiches gilt für saisonale Fleisch- und Fischangebote wie Wild, Gänse oder Skrei.

Wir kaufen **überwiegend regional** ein und achten auf **Nachhaltigkeit und Tierwohl** soweit es möglich ist. Schweinefleisch, Kikok-Geflügel und Wild kommen aus Deutschland (meist aus der Eifel), Lammfleisch kommt aus Irland oder Neuseeland und Rumpsteak und Rinderfilet kommen aus Amerika (Nord und Süd) oder ebenfalls Neuseeland.

Schicken Sie uns vorab Ihre **individuelle Wunsch-Auswahl** und wir erstellen ein **erstes Angebot** mit passenden Weinvorschlägen und (wenn sinnvoll) Änderungsempfehlungen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

Ansprechpartner Stephan Schmidt und Sven Dittrich

Weinhaus Die Fledermaus, Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim
120 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse (in Pulheim-Sinthern)
Ansprechpartner für Feiern und Events : Stephan Schmidt
Bürozeiten Mo-Sa von 8-16 Uhr 02234-9790493 oder 0172-2013074
Restaurantleiter : Sven Dittrich ab 16 Uhr 02238-59600
IBAN : DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE
info@weinhausfledermaus.de, www.weinhausfledermaus.de



Suppen & Vorspeisen



Salate (Frühling/Sommer/Winter/Wildkräuter/Spargel) mit ...

mariniertem Ziegenfrischkäse, gebackenem Ziegenkäse im Brikteig, gebackenem Feta mit geschmolzenen Tomaten und Feigenkonfitüre, gebratenen Pfifferlingen, Kräutersaitlingen oder Waldpilzen, gebratener Hähnchenbrust, Rinderfilet, Spanferkelfilet oder Lamm, gebratenen Fischfilets, Garnelen, Jakobsmuscheln oder Thunfisch

Pasta (Bärlauch/Spargel/Trüffel/Pilze)

Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Basilikumschaum und Pinienkernen
Ziegenkäseravioli mit Gemüsejulienne und getrockneten Tomaten
Spargelravioli mit gebratenem grünen Spargel und Pinienkernen
Kürbisravioli mit frischen Datteln und geschmolzenen Tomaten
Bärlauchravioli mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola
Hummerravioli mit Flusskrebse und Hummerschaum
Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce (...)

Fischige Vorspeisen (Filets/Tatar/Carpaccio)

Doradenfilet mit saisonalem Risotto (Safran, Bärlauch, Rote Bete ...)
Varianten mit Lachs, Loup, Heilbutt, Zander, Seeteufel, Kabeljau,
Thunfischtatar mit Avocado Mango Chili, Lachstatar mit Wasabigurken,
Carpaccio von Lachs, Thunfisch oder Heilbutt mit See gras-Salat, Sashimi mit Sesam
Jakobsmuscheln und Garnelen mit Papaya-Chilgemüse, Pulpo, Babycalamaris
Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Basilikumsauce, Garnelen
Geräucherte Riesengarnelen mit Lauchsalat und Speck (...)

Fleischige Vorspeisen (Carpaccio/Vitello/Tatar)

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Carpaccio vom Rinderfilet mit lauwarmem Pfifferlingssalat
Carpaccio vom Hirschrücken mit gebratenen Kräutersaitlingen
Carpaccio vom gebratener Hähnchenbrust mit Curry-Marinade
Vitello-Röllchen mit Rucola und Thunisch-Kaperncrème
Tatar vom Rinderfilet mit roten Zwiebeln und Röstbrot
Geräucherte Entenbrust, Lammfilets mit bunten Linsen,
Spanferkelfilets mit Gemüse-Couscous, Wachtelbrust (...)

Suppen (saisonal/regional/frisch)

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln
Zucchini-Rucolacrèmesüppchen mit Pinienkernen, Kohlrabi-Schaumsüppchen
Kürbis-Ingwersüppchen mit Pinienkernen, Kräutercremesüppchen mit Shrimps
Süßkartoffel-Currysüppchen mit Mandeln, Gelbes Paprikaschaumsüppchen, Fischsuppe
Parmesanschaumsüppchen mit frittiertem Rucola und Trüffelbutter, Spargelcrème
Orangen-Karottensüppchen mit Pinienkernen, Crèmesuppe von roten Linsen
Chili-Tomatensüppchen mit Basilikumpesto, Hummerschaumsüppchen
Getrüffelttes Kartoffelsüppchen mit Speck-Croupons, Steinpilzessenz
Rote-Bete-Apfelsüppchen, Geeistes Gurkenschaumsüppchen (...)

Fleischgerichte



Fleischgerichte (Huhn/Lamm/Rind/Schwein/Geflügel/Wild)

Kikok-Hähnchenbrust Kräutersaitlinge Pilzrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Kikok-Hähnchenbrust gratiniert Tomate Mozzarella Kartoffelgratin

Kikok-Hühnchenschnitzel natur Zitronensauce Butterkartoffeln Babyspinat

Tandoori Hähnchenbrust (Kikok) Kartoffel-Gemüsecurry

Saltimbocca vom Kikok-Huhn Serranoschinken Kartoffelpüree

Cordon bleu vom Kikok-Huhn Serranoschinken Manchego Bratkartoffeln

Piccata Milanese vom Kikok-Huhn Nudeln Tomatensauce Pilze

Tandoori Lammsteaks Kartoffelpüree Blattspinat

Lammhüfte Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen

Lammcarree Kräuterkruste Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat

Lammkeule Thymianjus Kräuterkartoffeln Zuckerschoten-Pilzgemüse

Lammschulter Thymianjus Kartoffelpüree Bohnengemüse

Mini-Lammhaxe Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat

Lammfilets Thymianjus Linsengemüse Kartoffelpüree

Charolias-Rinderbraten Rotweinjus Kartoffelpüree Blattspinat

Boeuf Bourguignon Rotweinjus Möhren Pilze Kartoffelpüree

Tafelspitz Meerrettichsauce Kartoffelpüree Zuckerschoten Möhren

Roastbeef im Ganzen gebraten Pfeffer-Preiselbeersauce Kartoffelpüree Gemüse

Rumpsteak Pfeffersauce Kräuterkartoffeln Pfannengemüse

Rinderfilet Balsamicojus Kartoffelgratin Pfannengemüse

Rinderfilet Serranoschinkenmantel Pilzrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Gratiniertes Schweinerückensteak Spinat Camembert Kräuterkartoffeln

Gefülltes Schweinefilet Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree Oliven

Schweinefiletmedaillons Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten

Spanferkelfilets Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Iberico-Steaks Thymianjus Kräuterkartoffeln Pfannengemüse

Duroc-Rückensteaks Pfeffersauce Kartoffelpüree Blattspinat

Kalbsschnitzel Pfifferlingsrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Kalbsschnitzel natur Zitronensauce Butterkartoffeln Babyspinat

Kalbsrückensteak Pilzrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten

Kalbsfilet Trüffeljus Kartoffelpüree Zuckerschoten

Entenbrust Orangensauce Schupfnudeln Pfannengemüse

Entenkeule Orangensauce Kartoffelpüree Blattspinat

Gänsebrust Maronensauce Apfelrotkohl gefüllte Klöße

Gänsekeule Maronensauce Apfelrotkohl gefüllte Klöße

Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce Kartoffelgratin Wirsing

Medaillons vom Wildschwein Thymianjus Kräuterkartoffeln Spitzkohl

Kaninchenfilets Estragon-Pilzrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten Möhren

Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln, Butter und Hollandaise

... mit Schinken, Huhn, Lamm, Schwein, Rind, Kalb, Fisch (...)



Fischgerichte

Fischgerichte (Süßwasser/Salzwasser/Krustentiere/Muscheln)

- Zanderfilet Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat
- Ganze Forelle mit Zitronenbutter Kartoffelpüree Blattspinat
- Filets vom Bachsaibling mit Weißweinschaum Kartoffelpüree Babyspinat
- Hecht oder Karpfen mit Dijon-Senfsauce Kartoffelpüree Pfannengemüse
- Große Fischsuppe mit Heilbutt, Garnelen und Miesmuscheln
- Fischvariation mit Garnelen Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat
- Loup de mer, Safranschaum, Safran-Gemüsereis, Babyspinat
- Weißer Heilbutt, Basilikumsauce, Kartoffelpüree, Blattspinat
- Filet vom Steinbutt, Safranschaum, Jasminreis, Babyspinat, Kirschtomaten
- Medaillons vom Seeteufel, Champagnersauce, Jasminreis, Babyspinat, Kirschtomaten
- Mariniertes Tandoori Lachsteak mit Garnelen Kartoffelpüree Blattspinat
- Doradenfilet (oder ganz) Kräuter-Tomatensauce Ratatouille Rosmarinkartoffel
- Red Snapper weiße Pfeffersauce buntes Linsengemüse Kartoffelpüree
- Skrei- oder Dorschfilet mit kräftiger Rieslingsauce Kartoffelpüree Blattspinat
- Seezungenfilets (oder ganz) mit Limettenbutter Kartoffelpüree Zuckerschoten
- Thunfischsteak Sesammantel Soya-Balsamicojus Kartoffelpüree Babyspinat
- Rotbarsch, Scholle, Seehecht, Kabeljau (versch. Dorschvarianten)
- Ganzer Hummer Hummerschaum Flusskrebse Trüffelpüree Babyspinat
- Langusten, Garnelen, Kaisergranat, Gegrillter Pulpo

Dessert und Käse

Dessert (Mousse/Crème/Eis/Parfait/Joghurt/Souffle/Kuchen)

- Schokoladenmousse (Vollmilch, Weiß, Dunkle, Bitter, Zimt, Lebkuchen, Orange ...)
- Fruchtmousse (Himbeer, Erdbeer, Pfirsich, Mango, Papaya, Maracuja)
- Crème-brûlée (Vanille, Schokolade, Zitronengras, Lavendel)
- Panna Cotta (Basilikum, Vanille, Himbeer, Kirsch), Bayerische Crème
- Griechischer Joghurt mit karamelsierten Walnüssen und Honig
- Vanilleeis mit Himbeeren, Vanilleeis mit Amarettokirschen, Vanilleeis mit Erdbeeren
- Frucht-Parfait (Himbeer, Pfirsich, Mango), Walnuss-Parfait, Schokoladen-Parfait
- Tiramisu (Klassisch, Erdbeer, Himbeer, Waldfrucht, Mandarine)
- Dunkles Schoko-Souffle, Weißes Schokosouffle, Dunkler Schokoladenkuchen
- Schokoladen-Bananen-Kuchen, Apfelstrudel, Heidelbeercrêpe
- Dessertvariation mit Mini-Crème-brûlée, Schokomousse, Mascarponecrème

Käseauswahl (gemischte Auswahl)

- Rohmilch-Käseauswahl (3 Sorten, 5 Sorten, 8 Sorten)
- Feigenkonfitüre, Nüsse, Trauben, Brot