



# Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

## Öffnungszeiten Restaurant

Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet  
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet  
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage

Alle genannten Preise verstehen sich brutto  
inklusive 19% Mehrwertsteuer

**Tischrechnung** : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

**Zahlungswege** : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (erst ab 200 Euro).

Vielen Dank für Ihre Unterstützung



# SONDERÖFFNUNG IM MAI

ERSTER MAI = VON 17 BIS 23 UHR GEÖFFNET

ACHTER MAI = VON 17 BIS 23 UHR GEÖFFNET

ZWÖLFTER MAI = MUTTERTAG = VON 12 BIS 23 UHR GEÖFFNET

# KRIMILOKAL

SONNTAG 10.11.24 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 01.12.24 = HEITER RIESELT DER TOD

SONNTAG 15.12.24 = HEITER RIESELT DER TOD

SONNTAG 12.01.25 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 23.02.25 = RENDEZVOUS ZUM TOD

SONNTAG 30.03.25 = AUSSICHT AUF MORD

# ADVENTSSINGEN

SONNTAG 08.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 2. ADVENT

SONNTAG 22.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 4. ADVENT

RESERVIERUNGEN NUR ONLINE

[WWW.WEINHAUSFLEDERMAUS.DE](http://WWW.WEINHAUSFLEDERMAUS.DE)

# Menü Aktuell



## Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 46,00
... mit vier Gängen	€ 52,00
... mit fünf Gängen	€ 58,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

## Vorspeisen zur Wahl

Spargelcrèmesüppchen mit Pinienkernen  
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel  
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan  
Marinierter Spargelsalat Ziegenfrischkäse Erdbeeren  
Caesar-Salat Kräuter-Brotcroutons Sesamhühnchen  
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola  
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat  
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Spargelsalat

## Hauptgerichte zur Wahl

Deutscher Spargel Hollandaise gebratene Kräuterkartoffeln  
wahlweise mit Rosmarinschinken, Rinderfilet, Iberico, Kikok-Huhn oder Lachsfilet  
Ibericosteak (E) Pfeffersauce Kartoffelgratin Champignon-Bohngemüse  
Blockhouse Entrecôte (ARG) Pfeffersauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse  
Angus-Rinderfilet (URY) Thymiansauce Kartoffelgratin Saisongemüse  
Entenbrust (F) Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi  
Kalbsleber (NL) karamellierte Äpfel Kartoffelpüree Röstzwiebeln  
Lammfilets (NZL) Thymianjus Kräuterkartoffeln Champignon-Bohngemüse  
Fischvariation Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree  
Veggie 1 : Frischer Deutscher Spargel mit Hollandaise und Kräuterkartoffeln  
Veggie 2 : Gefüllter Kräutercrepe Blattspinat Basilikumsauce Kartoffelpüree  
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

## Dessert und/oder Käse zur Wahl

### Kleine Menü-Dessertvariation

3 verschiedene Desserts nach Tagesangebot

### Kleine Menü-Käseauswahl

4 Sorten Käse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

## Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine à 0,1L Glas

Aktuell zu den Vorspeisen : Frankreich Bordeaux Château l'Escadre Sauvignon blanc

Aktuell zum Fleisch : Südfrankreich Mas Becha CdR AOC Grenache, Syrah, Mourvedre

Aktuell zum Fisch : Südtirol Nals Magreid Kalk Chardonnay

Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß

Rote Alternative zum Käse : Frankreich Bordeaux Cru Bourgeois Médoc 2018

## Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Spargelcrèmesüppchen mit Pinienkernen	€ 8,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 14,50
Marinierter Spargelsalat Ziegenfrischkäse Erdbeeren	€ 14,50
Gebratene Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	€ 16,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 16,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 16,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat	€ 18,50
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Spargelsalat	€ 18,50

## Salate

Kleiner <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing	€ 8,50
Kleiner <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing	€ 14,50
Großer <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Sesamhähnchen	€ 19,50
Großer <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons Sesamhähnchen	€ 19,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 24,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 4 Euro

## Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,00
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,00
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 20,00
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola Filetstreifen	€ 25,00
Tagliarini Gorgonzolasauce Blattspinat	€ 16,50
Tagliarini Gorgonzolasauce Blattspinat Kikok-Hähnchenbrust	€ 22,50
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten Garnelen	€ 24,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen  
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



## Fleischgerichte

Rindergeschnetzeltes Pilzrahmsauce Tagliarini Saisongemüse	€ 28,00
Saltimbocca vom Kikok-Hühnchenfilet (Kikok aus der Region) Serranoschinken Tagliarini Saisongemüse	€ 30,00
Barbarie Flugentenbrust (Frankreich) Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	€ 30,00
Ibericosteak mit Thymianjus (Spanien Freiland) Kräuterkartoffeln Champignon-Bohnengemüse	€ 32,00
Gegrillte Lammfilets mit Thymianjus (Neuseeland) Kräuterkartoffeln Champignon-Bohnengemüse	€ 32,00
Kalbsleber (Bio-Qualität Peters Farm) Kartoffelpüree karamellierte Äpfel Röstzwiebeln	€ 32,00
Blockhouse Argentinien Entrecôte (Freiland 220-250g) Natürliche Rinderaufzucht, 365 Tage auf der Weide, Angus- und Hereford-Rinder, artgerechte und kontrollierte Tierhaltung, 100% Grass-Fed, keine Wachstumshormone, Spitzenrindfleisch	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 32,00
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Saisongemüse	€ 36,00
Uruguay Angus Rinderfilet (Freiland 220-250g) Natürliche Rinderaufzucht, Black-Angus-Rinder, 100% Grass-Fed artgerechte und kontrollierte Tierhaltung, keine Wachstumshormone	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 34,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin Saisongemüse	€ 38,00

## Spargelgerichte

Frischer Deutscher Spargel ...	
... mit Hollandaise und Kräuterkartoffeln	€ 24,00
... mit Hollandaise, Kräuterkartoffeln und Rosmarinschinken	€ 28,00
... mit Hollandaise, Kräuterkartoffeln und Kikok-Huhn	€ 30,00
... mit Hollandaise, Kräuterkartoffeln und Ibericosteak	€ 32,00
... mit Hollandaise, Kräuterkartoffeln und Lachsfilet	€ 34,00
... mit Hollandaise, Kräuterkartoffeln und Rinderfilet	€ 38,00

## Fischgerichte

Loup de mer (Filets) Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 30,00
Gemischte Fischvariation Weißweinsauce Spargelrisotto Babypinac	€ 32,00
Thunfischsteak Sesam-Sojasauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 36,00

## Vegetarische Hauptgerichte

Frischer Deutscher Spargel mit Hollandaise und Kräuterkartoffeln ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 24,00 € 5,00
Tagliarini Gorgonzolasauce Blattspinat ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 5,00
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 5,00
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 18,00 € 5,00
Gefüllter Kräutercrepe Blattspinat Kartoffelpüree Basilikumsauce ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 18,50 € 5,00
Trüffelravioli Parmesanschaum mit frittiertem Rucola ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 20,00 € 5,00

## Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 10,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 15,00
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 8,50
Klassische Tiramisu	€ 8,50
Schokoladensoufflé Vanilleeis	€ 8,50
Kleine Dessertvariation	€ 10,00

## Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok Hühnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
Gebratene Fischfilets mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rinderfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen  
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



## Apéritif-Empfehlungen

Frankreich Champagne André Fays & Fils

Préstige Blanc de Blancs Brut

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 12,00

€ 65,00

€ 35,00

€ 175,00

Das Dorf Celles-sur-Ource liegt im Süden der Champagne und erstreckt sich über die sonnigen Hänge des Ource-Tals. Der lehmig-kalkige Boden verleiht dem Champagner seine Finesse und sein charakteristisches Bouquet. Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinerlicher Kohlensäure.

Fledermaus Hausmarke Sekt

Blanc de Blancs Ohlig Rheingau

Chardonnay Sekt Brut

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 6,00

€ 30,00

€ 12,00

€ 60,00

Unsere Hausmarke kommt aus dem Rheingau - von der Sektkellerei Ohlig in Rudesheim. Hier werden seit 1919 Grundweine aus Deutschland versektet – sowohl rebsortenrein als auch Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten. Unser Sekt besteht zu 100% aus Chardonnay und präsentiert sich klassisch elegant mit animierender Finesse. Gelbe Früchte und feiner Schmelz sorgen für angenehmen Trinkfluss : ein perfekter Apéritif.

### ... oder unsere Apéritif-Klassiker

Sherry Amontillado (Lustau Los Arcos Medium Dry 5cl)

€ 5,00

Sherry Oloroso (Lustau Jarana Dry 5cl)

€ 5,00

Hausapéritif (Blanc de Blancs mit Crème de Mures)

€ 6,50

Hugo (Blanc de Blancs mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze)

€ 7,50

Apérol Sprizz (Blanc de Blancs mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel)

€ 8,50

Himbeer Sprizz (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel)

€ 8,50

Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel)

€ 7,50

Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel)

€ 7,50

Campari Soda oder Orange

€ 6,50

Apérol Sprizz oder Himbeer Spritz oder Hugo ohne Alkohol

€ 6,50



# Getränke

## Apéritif

Sherry Amontillado Lustau Los Arcos Medium Dry (5cl)	9	€ 5,00
Sherry Oloroso Lustau Jarana Dry (5cl)	9	€ 5,00
Hausapéritif (Sekt mit Crème de Mures)	9	€ 6,50
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze)	9	€ 7,50
Apérol Sprizz (Sekt mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel)	1, 9	€ 8,50
Himbeer Sprizz (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel)	1, 9	€ 8,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel)	1, 9	€ 7,50
Vermouth (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel)	2, 6, 9	€ 7,50
Campari Soda oder Orange	1, 9	€ 6,50
Apérol Sprizz oder Himbeer Sprizz oder Hugo ohne Alkohol	1, 2, 9	€ 6,50

## Sparkling im 0,1L Glas

Chardonnay Sekt Brut, Ohlig Rheingau	6, 9	€ 6,00
Champagner Blanc de Blancs Préstige Brut André Fays & Fils	6, 9	€ 12,00

## Sparkling in der 0,75L Flasche

Spanien Rioja Muga Conde de Haro Brut Rose	6, 9	€ 45,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut	6, 9	€ 50,00
Baden Bernhard Huber Blanc de Blancs Brut Nature 2011	6, 9	€ 55,00
Italien Bellavista Alma Franciacorta Gran Cuvée Brut	6, 9	€ 55,00
Champagner André Fays & Fils Blanc de Blancs Préstige	6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Rosé Brut	6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Blanc Brut Étincelles	6, 9	€ 85,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Noir Brut Infinity Solera Reserve	6, 9	€ 95,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut	6, 9	€ 70,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut	6, 9	€ 70,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut	6, 9	€ 85,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut	6, 9	€ 85,00
Champagner Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut	6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006	6, 9	€ 225,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008	6, 9	€ 125,00

## Bier aus der Flasche

Sion Kölsch (0,33 l)	5	€ 4,00
Radeberger Pilsner (0,33 l)	5	€ 4,00
Pils alkoholfrei (0,33 l)	5	€ 4,00
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	5	€ 5,00
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	5	€ 5,00

**Zusatzstoffe :** 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5=Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel



## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 3,00
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 7,00
fritz-kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange, zitrone (0,33 l) 1, 11	€ 4,00
fritz-schorle apfel, traube, rhabarber (0,33 l) 2, 12	€ 4,00
Himbeerschorle vom Obsthof Froitzheim (0,25 l) 2, 12	€ 4,50
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 3,00
Fassbrause (0,33 l) 2, 12	€ 4,00

## Warme Getränke

Kaffee oder Espresso 11	€ 2,50
Doppelter Espresso 11	€ 4,00
Cappuccino 11	€ 3,50
Milchkaffee oder Latte Macchiato 11	€ 3,50
Tee (diverse Sorten) 10	€ 2,50
Tee Pfefferminze frisch 10	€ 3,50

## Grappa und Obstbrand

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Monpra 12 Monate Holz Barbera & Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Nibbio ohne Holz Nebbiolo 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Valdavi ohne Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Composita Aquardens 12 Monate Holz Grappa, Brandy, Frucht 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Berta Grappa Elisi 12 Monate Holz Selektion Elisi 2cl 1, 6, 9	7,00 €
Berta Bric del Gaian Holzfass 5 Jahre Holz Moscato 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Roccanivo 5 Jahre Holz Barbera 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa TreSoliTre 5 Jahre Holz Nebbiolo 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Berta Grappa Paolo Berta 10 Jahre Holz Selektion Paolo 2cl 1, 6, 9	16,00 €
Berta Grappa Riserva 70 Anni 25 Jahre Holz Cuvée aus 10 Jahrgängen 2cl 1, 6, 9	24,00 €
Gerhard Karle Williams, Kirsch, Marille oder Mirabelle 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer, Quitte, Zibärtele oder Zwetschge 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Apfel & Birne aus dem Holzfass oder klar 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Marc Gewürztraminer oder Spätburgunder 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Ziegler Apfel & Birne Obstler 2cl 1, 6, 9	5,00 €
Ziegler Williams Birne 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Sauerkirsche 2cl 1, 6, 9	6,00 €
Ziegler Marille 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Quitte 2cl 1, 6, 9	10,00 €
Ziegler Wildkirsch Nummer Eins 2cl 1, 6, 9	14,00 €

**Zusatzstoffe :** 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5=Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel



**OFFENWEINE 0,15L GLAS**  
ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

## Deutschland Weiß Rheingau

### Riesling VDP Erste Lage Künstler Flörsheimer Herrnberg

Im Glas sauber, klar und hell-goldgelb, in der Nase frisch, mineralisch fruchtig, in wunderbar feinnerviger Konzentration und Harmonie, Limette, Aprikose, Pfirsich, Kräuterwürze, im Mund frisch, gelbfruchtig und konzentriert, finessenreich, saftig, lecker. Alles auf feiner Säure und eleganter Frucht mit kalkig-salziger Mineralität. Wir lieben diesen Wein ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 32,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



## Deutschland Weiß Nahe

### Merlot Blanc 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 einer unserer Hausweine : 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	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



## Deutschland Weiß Nahe

### Sauvignon blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank ausgebaut und zeigt eine sehr sortentypische und aromatische Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, rassig, saftig, mit aromatischer Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich lange nachhallend. Für uns einer der besten deutschen Sauvignons ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



## Deutschland **Dessertwein Mosel**

### Riesling Auslese Schlossberg Weingut Heinrichshof

Die Weinberge 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". Edelsüßer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten. Kombinieren Sie diesen Wein mit Ihren Lieblings-Käsesorten, zum Dessert oder zur asiatischen Küche.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00





**OFFENWEINE 0,15L GLAS**

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

## Deutschland Weiß Pfalz

### Scheurebe Kabinett lieblich Weingut Hammer-Sommer

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
<u>1,0L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,50</u>
1,0L Flasche außer Haus	€ 7,50
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 37,50



## Deutschland Weiß Baden

### Grauburgunder Kabinett Weingut Gerhard Karle Ihringen

Gerhard Karle ist seit fast 40 Jahren Haus- und Hoflieferant der Fledermaus. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelnd mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist jahrgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



## Deutschland Weiß Rheinhessen

### Weißburgunder St. Antony

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.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 11,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 55,00



## Deutschland Weiß Ahr

### Weingut Burggarten Drei Brüder Kollektion

Grauburgunder und Chardonnay wächst auf Grauwacke und Vulkangestein : das Aromenspektrum hat einen ganz eigenen Charakter. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht. Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und einem Hauch Eichenholz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



**Alle Weine enthalten Sulfite**

## Italien Weiß Sardinien

### Vermentino di Sardegna DOC

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, intensiv fruchtig und duftig mit Aromen gelber Früchte, Pfirsich, Mirabelle und Melone. Die Frucht wird von feinen Blüten- und Kräuterdüften untermalt, was dem Bukett viel Charme verleiht. Kraftvoll, aromatisch und verspielt sind erste Attribute, die einem in den Sinn kommen, dazu viel Schmelz und Saftigkeit. Eine vielfältige Mischung aus Eindrücken von gelben Obstsorten und verschiedenen Zitrusfrüchten ergibt in Kombination mit der frischen Säure, einen köstlichen Geschmack, der die Vorzüge der Sorte Vermentino perfekt verkörpert. Einfach nur lecker!

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



## Italien Weiß Gardasee

### Trebbiano di Lugana "Limne" Tenuta Roveglia

Am südlichen Ufer des Gardasees hängen die Trauben für diesen Wein an alten Trebbiano-Rebstöcken. Zart und charmant in der Nase duftet er nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Dazu Frühlingsblumen und Kräuter. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Weißwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



## Frankreich Weiß Languedoc

### Chardonnay/Sauvignon/Viognier Domaine La Grange Classique

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 Wein zeigt zartes strohgelb, in der Nase Kiwi, Stachelbeere, gelber Apfel und Pfirsich, am Gaumen frisch, fruchtig und saftig mit schönem Schmelz

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



## Chile Weiß Viña Requiña Maule Valley

### Chardonnay Gran Reserva Toro de Piedra

Goldgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, intensives Aroma von tropischen Früchten, Mandelblüten und Vanille, dezente Säure, die perfekt mit der cremigen Textur und Üppigkeit dieses Weins harmoniert, ein großer Chardonnay mit langer Tradition

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



## Frankreich Rosé Languedoc

### Cinsaut & Syrah Domaine La Grange Classique

Aromen von frischen Walderdbeeren mit etwas rotem Apfel und dezente Pfefferwürze animieren zum ersten Schluck. Der süßliche Auftakt am Gaumen wird durch Noten von frischen, saftigen Erdbeeren ergänzt. Der Nachhall ist fruchtbetont und schmelzig. Süffig-erfrischend, unkompliziert und typisch südfranzösisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



## Deutschland Roséwein Baden

### Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Gerhard Karle Ihringen

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

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Alle Weine enthalten Sulfite

## NEU BEI UNS : BESTES OLIVENÖL AUS SARDINIEN

ACCADEMIA OLEARIA FRUTTATO MEDIO / SARDINIEN-ALGHERO

Im Nordosten Sardinien, genauer gesagt in Alghero, ist die Familie Fois seit vier Generationen tief in der Herstellung von hochwertigem Olivenöl verwurzelt. Die tiefe Verbundenheit mit der Natur und die Leidenschaft für das Handwerk spiegeln sich in jedem Tropfen ihres goldenen Öls wider. In den letzten 40 Jahren haben sie ihre Anbauflächen auf 230 Hektar vergrößert und modernste Technologien zur Verfeinerung und Verbesserung der Olivenölproduktion eingeführt.

In den küstennahen Olivenhainen reifen 25.000 Bäume unter der warmen Sonne und der sanften Meeresbrise, die für diese idyllische Region typisch sind. Jede einzelne Olive wird in der hauseigenen Ölmühle gepresst und verarbeitet, so dass jeder Tropfen Olivenöl von höchster Qualität ist. Die Kombination aus hochwertigen Oliven und dem generationsübergreifenden Know-how der Familie Fois führt zu einer beeindruckenden Auswahl an erstklassigen sardischen Spitzenölen.

Ein besonderes Highlight der Produktpalette ist das Fruttato Medio Giuseppe Fois. Dieses Olivenöl, benannt nach dem Vater, der es mit großer Sorgfalt und nach seinem persönlichen Geschmack kreiert hat, zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Fruchtigkeit aus. Die Oliven werden halbreif geerntet, was ihnen ein intensives fruchtiges Aroma und einen relativ milden Abgang verleiht. Die Oliven werden nach alter Tradition kalt gepresst, wodurch ein Öl entsteht, das reich an Olivenaromen ist, ohne scharf zu schmecken.

Flasche Olivenöl 0,5 Liter für 18,50 Euro





**OFFENWEINE 0,15L GLAS**

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

## 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. Ein großartiger und absolut sortentypischer Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



## Frankreich Rotwein Côte du Rhône 2019

### Grenache, Syrah, Cinsault Etienne Guigal

Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm, Steak und Schmorgerichten aller Art.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
10+2 Flasche gratis = 12er-Kiste	€ 150,00



## Frankreich Rotwein Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2018

### 45% Cabernet-Sauvignon und 55% Merlot Vignobles Paeffgen

Seit 2010 ist Stefan Paeffgen mit seiner Familie im nördlichen Médoc am Werk und produziert hier klassische und sehr sauber vinifizierte Weine. Wir haben ihn im September 2023 besucht und waren tief beeindruckt von seinem Engagement (im Weinberg UND im Keller) und seinen Weinen. Neben dem „Flagschiff“ Château Le Reysse, den wir bereits seit vielen Jahren als Flaschenwein anbieten, gibt es ab sofort seinen Clos Du Moulin auch glasweise im Restaurant. Der Jahrgang 2018 präsentiert sich frisch und jugendlich im Glas, dazu seidig und reintonig. Man riecht und schmeckt die Herkunft der Trauben und gerade das finden wir großartig. In der Nase dunkle Kirsche, schwarze Johannisbeere und Brombeere, dazu Karamel und Schokolade. Im Mund schmelzig, kompakt und vielschichtig mit dezentem Tannin und Holz. Im Nachklang dunkelbeerig und feinkörnig. Ideal im Herbst und Winter zu dunklem Fleisch, Gans oder Ente.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



**Alle Weine enthalten Sulfite**

## Italien Rotwein Piemont Mauro Molino

### Barbera d'Asti Cru „Le Radici“

Der Barbera d'Asti LeRadici wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Frucht von Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Pfeffer, Veilchen und Waldboden. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, sehr schöne Frucht, viel Charme, animierend, feinwürzig und lange anhaltend.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



## Italien Rotwein Umbrien Falesco

### Vittano Rosso Umbria IGP Sangiovese-CabSauv-Merlot

Dieser Rosso zeigt sich intensiv in Farbe und Bouquet: volles Rubinrot mit explosiven, saftigen Aromen. Er punktet mit einem schönen Spiel von Frische und Säure, begleitet von präsentem Tannin. Ein innovativer und moderner Wein, der von James Suckling mit sensationellen 92 Punkten bewertet wurde. Optimaler Trinkgenuss für wenig Geld.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



## Italien Rotwein Apulien

### Primitivo Terre di Campo Sasso

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	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



**Alle Weine enthalten Sulfite**

## Spanien Rotwein Rioja El Andén Bodegas Muga Tempranillo (70%), Garnacha, Mazuelo, Graciano

Diese Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano wurde in großen Holzfässern vergoren. Das Lesegut stammt von jüngeren Reben, die bis zu 15 Jahre alt sind. In ein paar Jahren wird es für die Reserva verwendet werden, doch eigentlich ist es jetzt schon so gut, dass dieser Wein entstanden ist. Im Glas zeigt er sich in einem kirschrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Brombeere, Blaubeere und Erdbeere, untermalt von Kräuternuancen und Vanille sowie Zedernholz. Am Gaumen mit schöner Frische und einem langen Finale.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



## Spanien Ribera del Duero Tinto Fino (Tempranillo) Bodegas Protos Roble

6 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in Flaschen gereift. Das Bouquet ist leicht und frisch und erinnert an rote Früchte. Im Hintergrund Nuancen von Vanille und ein Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark und intensiv.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



## Chile Rotwein Valle Central Miguel Torres Loco de Piedra Cabernet-Sauvignon Reserve

Leuchtendes purpur, in der Nase würzig mit einem Hauch von Zimt und Lebkuchen, außerdem grün mit leichten Eukalyptusnoten, die man sonst eher aus Australien kennt. Im Mund dann ein sehr dezentes Tannin mit einer süßlich-bananigen Frucht und leichter Schärfe beim Abgang. Unkomplizierter Wein, wenig Säure und wenig Tannin.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



**Alle Weine enthalten Sulfite**