

EVENTKALENDER für NOV und DEZ 2022

Weinhaus Die Fledermaus

- Südafrika Menü 03. Nov
- Dinner Krimi 06. + 13. Nov
- Menü Musical 04. Dez
- Weihnachten 11.30 - 22 Uhr
- Silvester ab 19 Uhr



Telefon: 02238-59600



Reservierung: www.weinhausfledermaus.de

Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Bestellungen zur Abholung
derzeit nur über unseren Webshop
<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich ab 17 Uhr • Mittwoch Ruhetag

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen
inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke

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 und zusammenlegen. Danke. Und bitte informieren Sie uns beim Bezahlvorgang, wenn Sie eine **steuerabzugsfähige Rechnung** mit Rechnungsadresse benötigen (erst ab 200 Euro).

Zahlungswege : **Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte**,
oder ... wenn Sie keine EC-Karte dabei haben ... auch gerne mit Kreditkarte.

Bei EC-Karten bezahlen wir weniger Gebühren als bei Kreditkarten 😊.
Barzahlung ist weiter möglich - Kartenzahlung aber für uns einfacher.

Trinkgeld ist auch über Kartenzahlung möglich und wird bei uns
gerecht verteilt : Küche und Service verstehen sich als Team.

Danke für Ihr Verständnis
Ihr Fledermaus-Team

Apéritif-Empfehlungen

Frankreich Champagne le Brun de Neuville

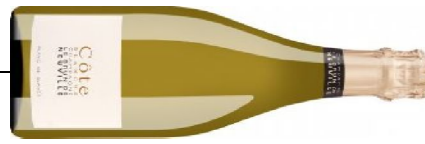
Côte Blanc de Blancs Brut

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

€ 55,00

€ 35,00

€ 175,00

Gegründet wurde das Champagnerhaus im Jahr 1845 von Madame le Brun. Im Herzen der Appellation Champagne 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 ist überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). 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 feinperliger Kohlensäure.

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux 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

€ 15,00

€ 75,00

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.

Italien Veneto Borgo Molino

Spumante Blanc de Blancs Brut

Glas 0,1L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

5 + 16 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€ 5,00

€ 28,00

€ 10,00

€ 50,00

Italienischer Schaumwein aus den besten Glera-Trauben der Colli Trevigiani. Strohgelb in der Farbe mit feiner Perlage, leicht fruchtig und blumig, harmonisch und erfrischend. Als Apéritif und zum Weitertrinken ...

... oder unsere Apéritif-Klassiker

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)

€ 7,50

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

€ 7,50

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 Sprizz oder Hugo **ohne Alkohol**

€ 6,50

Menü Aktuell

Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 39,00
... mit vier Gängen	€ 45,00
... mit fünf Gängen	€ 51,00
... mit Veggie-Hauptgang	- € 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Ingwersüppchen geröstete Pinienkerne
 Kürbisravioli Salbeibutter Chili-Kürbisgemüse
 Rote Bete Carpaccio gebackener Feta Feigenkonfitüre
 Baby-Calamaris geschmorte Kirschtomaten Kräuter Knoblauch
 Gegrillte Riesengarnelen Kirschtomaten Kräuter Knoblauch
 Thunfisch-Sashimi Sesam Chili-Kürbisgemüse
 Roastbeefcarpaccio Rucola gehobelter Parmesan

Hauptgerichte zur Wahl

Grain Fed Prime Beef Hüfte (ARG) Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse
 Peters Farm Kalbsfilet (NL) Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse
 Geschmorte Kalbsbäckchen (D) Rotweinjus Kartoffelpüree Blattspinat
 Tandoori-Lammsteaks (NZL) Joghurt Basmatireis Gemüse
 Iberico Steak Freiland (E) Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse
 Kikok-Hähnchenbrustfilet (D) Parmesanschaum Bandnudeln Gemüse
 Fischvariation & Garnele Weißweinsauce Basmatireis Blattspinat
 Veggie 1 : Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree
 Veggie 2 : Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree
 Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

Dessert und 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 0,15L Glas

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 3,50
Bruschetta Tomate Basilikum	€ 7,50
Kürbis-Ingwersüppchen geröstete Pinienkerne	€ 7,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 12,50
Kürbisravioli Salzeibutter Chili-Kürbisgemüse	€ 12,50
Rote Bete Carpaccio gebackener Feta Feigenkonfitüre	€ 12,50
Roastbeefcarpaccio Rucola gehobelter Parmesan	€ 14,50
Riesengarnelen (5 Stck) Kräuter-Knoblauchöl Kirschtomaten	€ 14,50
Baby-Calamaris geschmorte Kirschtomaten Kräuter Knoblauch	€ 16,50
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Chili-Kürbisgemüse	€ 16,50

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 6,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 10,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Hähnchenbruststreifen	€ 18,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 22,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 22,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 22,50

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

Pasta Crêpe Veggie

Kräutercrêpe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree	€ 16,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 16,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderstreifen	€ 22,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 16,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola Rinderstreifen	€ 22,50
Kürbisravioli Salzeibutter Chili-Kürbisgemüse	€ 16,50
Kürbisravioli Salzeibutter Chili-Kürbisgemüse Rinderstreifen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Riesengarnelen	€ 22,50
Bandnudeln Gemüsejulienne Weißweinsauce Fischfilets	€ 22,50



Fleischgerichte

Cordon bleu vom Kikok-Huhn (Kikok Eifel) Serranoschinken Manchego Bratkartoffeln	€ 26,50
Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust (Kikok Eifel) Bandnudeln Parmesanschaum Gemüse	€ 26,50
Tandoori Lammsteaks (Neuseeland) Joghurt Basmatireis Gemüse	€ 26,50
Geschmorte Kalbsbäckchen (Deutschland) Rotweinjus Blattspinat Kartoffelpüree	€ 26,50
Grain Fed Argentinien Hüftsteak (Premium Beef Freiland) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 24,50
... mit Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse	€ 29,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	€ 29,50
Iberico-Steak (Spanien Freiland) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 24,50
... mit Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse	€ 29,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	€ 29,50
Peter's Farm Kalbsfilet (Holland / zertifiziert) ... mit Kräuterbutter und Salat	€ 24,50
... mit Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse	€ 29,50
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	€ 29,50

Fischgerichte

Kabeljau-Loins (Filets) Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat	€ 26,50
Tandoori Lachsfilet Joghurt Basmatireis Blattspinat	€ 28,50
Fischvariation & Riesengarnele Safran-Zitronensauce Basmatireis Blattspinat	€ 29,50

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Bandnudeln mit Parmesanschaum Pinienkernen Gemüse ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Gefüllter Kräutercrepe mit Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse getrockneten Tomaten Kartoffelpüree ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50
Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce ... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 16,50 € 4,50

Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 8,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 12,00
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 7,50
Tiramisu	€ 7,50
Schokoladensoufflé Vanilleeis	€ 8,50
Kleine Dessertvariation	€ 9,50

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 12,50
Gebratene Fischfilets mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Hähnchenbrustfilet (Kikok) mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Grain-Fed Hüftsteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

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





Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Blanc de Blancs mit Crème de Mures) 9	€ 6,50
Hugo (Blanc de Blancs mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 7,50
Apérol Sprizz (Blanc de Blancs mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Himbeer Sprizz (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 9	€ 7,50
Vermouth de Forcalquier (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2, 6, 9	€ 7,50
Campari Soda oder Orange 1, 9	€ 6,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1, 2, 9	€ 6,50

Sparkling im 0,1L Glas

Schloss Vaux Sekt Rheingau Cuvée Petit Vaux 6, 9	€ 6,00
Schloss Vaux "Träublein Alkoholfrei" 6, 9	€ 6,00
Champagner Blanc de Blancs Le Brun de Neuville 6, 9	€ 12,00

Sparkling in der 0,75L Flasche

Veneto Borgo Molino Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 30,00
Veneto Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry 6, 9	€ 30,00
Rheingau Schloss Vaux Sekt Petit Vaux Brut (Hausmarke) 6, 9	€ 30,00
Rheingau Wegeler Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 30,00
Rheingau Wegeler Geheimrat J Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 50,00
Nahe Christian Bamberger Pinot Noir Brut 6, 9	€ 35,00
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 Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut 6, 9	€ 55,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 65,00
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	€ 3,50
Radeberger Pilsner (0,33 l) 5	€ 3,50
Pils alkoholfrei (0,33 l) 5	€ 3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) 5	€ 4,50
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l) 5	€ 4,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milchweiß, 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)	€ 6,50
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 (0,33 l) 2, 12	€ 6,50
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l) 1, 2, 12	€ 3,00
Sion Fassbrause Limette (0,33 l) 2, 12	€ 4,00

Warme Getränke

Kaffee oder Espresso 11	€ 2,50
Doppelter Espresso 11	€ 3,50
Cappuccino 11	€ 3,00
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 oder Kirsch oder Mirabell 2cl 1, 6, 9	3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer oder Quitte 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 Gutswein Weingüter Wegeler

Zarte strohgelbe Farbe, feinfruchtige klare Nase nach Stein- und Kernobst, Trauben und Hefe. Der Mund wird von Zitrusaromen bestimmt. Eine feste Säure, eine saftige Mitte, frische angenehme lebhaft Aromen von reifen Pampelmusen im Nachhall. Ein ausdrucksstarker Gutsriesling.

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



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 und Pfannebeckers Weißburgunder einer unserer 3 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	€ 6,00
<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



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



Deutschland Weiß Rheinhessen

Chardonnay Weingut Pfannebecker Worms-Pfeddersheim

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	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 8,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 40,00



Deutschland Weiß Rheinhessen

Weißburgunder Weingut Pfannebecker Worms-Pfeddersheim

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	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 8,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 40,00



Deutschland Weiß Rheinhessen

Riesling & Sauvignon Blanc Weingut Pfannebecker Worms-Pfeddersheim

Leichter Duft nach Gras, Stachelbeere und tropischen Früchten. Am Gaumen fruchtiges Säurespiel mit fein abgestimmter Süße, floral, reife exotische Fruchtkomponenten, saftige Citrusnoten. Schönes, frisches Finale. 100% sommerlicher Trinkspaß!

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





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

1,0L Flasche im Restaurant € 24,50

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 über 30 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 jahgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant € 5,20

0,75L Flasche im Restaurant € 24,00

0,75L Flasche außer Haus € 9,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 45,00



Deutschland **Dessertwein Mosel**

Riesling Auslese Sonnenuhr 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".

Edelsüßer 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

0,75L Flasche im Restaurant € 30,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 75,00



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	€ 4,80
<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



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



Spanien Weiß Rueda

Valdecuevas Verdejo

Die Trauben werden bei Nacht maschinell geerntet und gelangen nach einer kurzen Mazeration auf den Schalen zur temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks. Anschließend folgt die Lagerung für 3 Monate auf den Feinhefen. Aromatik von Aprikose, Pfirsich und würzigem Fenchel, harmonisch und mit kühler, fruchtiger Intensität.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Alle Weine enthalten Sulfite



OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

Australien Weiß South Australia

Chardonnay "Koonunga Hill" Penfolds Winery

Strohgelb mit einem fruchtigen Bouquet von Steinobst und gelben Früchten, saftig frischen Nektarinen und Zitrusfrüchten. Kein Barrique-Monster sondern ein fruchtgeprägter Chardonnay für Anfänger und Profis gleichermaßen. Mehr Chardonnay für weniger Geld ist nicht machbar ...

0,15L Glas im Restaurant € 6,00

0,75L Flasche im Restaurant € 28,00

0,75L Flasche außer Haus € 12,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 60,00



Neuseeland Weiß Marlborough

Sauvignon blanc Private Bin 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.

0,15L Glas im Restaurant € 6,00

0,75L Flasche im Restaurant € 28,00

0,75L Flasche außer Haus € 12,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 60,00



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 € 4,80

0,75L Flasche im Restaurant € 22,50

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 € 4,80

0,75L Flasche im Restaurant € 22,50

0,75L Flasche außer Haus € 7,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 35,00



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	€ 5,40
<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 Rotwein Rheinhessen

Cabernet-Sauvignon & Merlot Weingut Pfannebecker Worms

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

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



Frankreich Rotwein Rhône

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	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 14,00
5+1 Flasche	



Italien Rotwein Venetien

Merlot Terre Nardin / Borgo Molino

Leuchtendes rubinrot, rotfruchtige Aromen und Nuancen von Rosenblüten, vollmundig, angenehm weicher und runder Geschmack, passt gut zu Roastbeef, Carpaccio und Wurst.

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,80
<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



OFFENWEINE 0,15L GLAS

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH FLASCHENWEISE BESTELLT WERDEN

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

0,75L Flasche im Restaurant € 25,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Spanien Rotwein Jumilla

Monastrell Alte Reben Juan Gil Yellow Label

Der Juan Gil Yellow Label verströmt einen Duft von Schlehen, wilder Heidelbeere und schwarzem Holunder. Zudem ein Hauch Heu, Pfeffer und neues Holz. Beim Verkosten bestätigt der Mund die Nase. Obendrein nimmt er Waldbrombeere und Vanille wahr. Ein typischer Jumilla-Wein. Er glänzt durch seinen kräftigen Charakter, sein festes Tannin und seiner saftigen Frucht. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis.

0,15L Glas im Restaurant € 5,60

0,75L Flasche im Restaurant € 25,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Spanien Castilla-La-Mancha

Tempranillo

Ein dunkles Kirschrot präsentiert sich dem Auge. Die Nase erkennt Aromen von roten Früchten und Schokoladen. Am Gaumen wirkt der Wein, dank leichter Tannine, rund und lebendig.

0,15L Glas im Restaurant € 4,80

0,75L Flasche im Restaurant € 22,50

0,75L Flasche außer Haus € 7,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 35,00



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

0,75L Flasche im Restaurant € 28,00

0,75L Flasche außer Haus € 12,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 60,00



Portugal Alentejo Vidigueira

Alicante Bouschet Aragonez Trinvadeira Vinhas Velhas do Rocim

Dunkles lila-kirschrot mit leuchtender Intensität. In der Nase würzig-schokoladige Noten mit reifer dunkler Frucht, schwarze Kirsche, Amarena, Cassis. Im Mund weich, warm und zugänglich. Schokolade, Kakao und reife Früchte dominieren den Geschmack. 6 Monate in französischen Barriques gelagert = vanillige Noten vom Holz veredeln den Wein zusätzlich. Außergewöhnlich.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,20
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
4-er Kiste mit 10% Rabatt = 4er-Kiste	€ 32,40



Australien Rotwein South Australia

Shiraz & Cabernet-Sauvignon „Koonunga Hill“ Penfolds

Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Koonunga Hill ist ein Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon mit einem feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt trotzdem ausreichend Struktur in den Wein. Im Nachklang bleibt Schokolade und schwarzer Pfeffer. Einfach gut.

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



Südafrika Rotwein Hermanus

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage Cape Moby Red Springfontein

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 Gazette Vino).

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