



# 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 vor dem Bezahlvorgang, wenn Sie eine  
steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (ab 200 Euro).

**Achtung : nachträglich können wir Ihre Rechnungen nicht ändern !**

Vielen Dank für Ihre Unterstützung



## KRIMILOKAL 99 EURO P.P.

**INKL. APÉRITIF UND 4-GANG-MENÜ**

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

## LEEDERABEND 65 EURO P.P.

**INKL. APÉRITIF UND 4-GANG-MENÜ**

SONNTAG 03.11.24 = MUNDARTPOESIE KWINT UN KWACHT

**EIN LIEDERABEND MIT MARTIN SINA UND PAUL BREMEN**

## ADVENTSSINGEN 79 EURO P.P.

**INKL. APÉRITIF UND 4-GANG-MENÜ**

SONNTAG 08.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 2. ADVENT

SONNTAG 22.12.24 = ADVENTSSINGEN AM 4. ADVENT

**ADVENTSSINGEN MIT DANIELA BOSENIUS UND JUILA DIEDRICH**

## WEIHNACHTEN AB 45 EURO P.P.

DIENSTAG 24.12.24 = RESTAURANT GESCHLOSSEN

MITTWOCH 25.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

DONNERSTAG 26.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

## SILVESTER 125 EURO P.P.

DIENSTAG 31.12.24 = 5-GANG-MENÜ AB 19 UHR

**RESERVIERUNGEN 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
<b>... mit Veggie-Hauptgang</b>	<b>-€ 10,00</b>

## Vorspeisen zur Wahl

Pastinaken-Karottensüppchen mit Croûtons  
Gebackener Ziegenkäse im Brikteig Tomatencarpaccio  
Vitello tonnato mit Thunfischcrème Kapernäpfel  
Roastbeef-Carpaccio mit Olivenöl Rucola Parmesan  
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola  
Gegrillte Babycalamaris mit Kirschtomaten Kräuter-Knobi-Öl  
Jakobsmuscheln mit Safranschaum Blattspinat  
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel Chili-Mango-Salat

## Hauptgerichte zur Wahl

**Infos zur Fleisch-Herkunft und Tierhaltung finden Sie in der Speisekarte**

Spanferkelfilet Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi  
Kikok-Hühnchenbrust Hawaii Currysauce Ananas Schinken Käse Reis  
Kalbsleber geschmorte Zwiebeln Äpfel Kartoffelpüree  
Tandoori Lammsteaks Tandoorisauce Joghurt Reis Blattspinat  
Iberico-Schweinenackensteak (fett-durchwachsen) Thymianjus Gemüse Bratkartoffeln  
Grass-Fed Angus Rinderfilet Thymianjus Gemüse Kartoffelgratin  
Grain-Fed Angus Rumpsteak Thymianjus Salat Bratkartoffeln  
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Reis Blattspinat  
**Veggie 1 : Melanzane Parmigiana Tomaten Mozzarella Kräuterkartoffeln**  
**Veggie 2 : Kräutercrepe Blattspinat Schafskäse 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 A : Deutschland Weiß = Rheingau Künstler Riesling VdP Erste Lage  
Aktuell zu den Vorspeisen B : Südtirol Weiß = Nals Magreid Chardonnay Kalk  
Aktuell zum Fleisch : Portugal Rot = Douro Niepoort Fabelhaft (Touriga, Roriz & Amarela)  
Aktuell zum Fisch : Chile Weiß = Requinga Torre de Piedra Chardonnay Gran Reserva  
Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß  
Rote Alternative zum Käse : Frankreich Bordeaux Paeffgen Cru Bourgeois Médoc 2018

## Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 7,50
Pastinaken-Karottensüppchen mit Croûtons	€ 8,50
Gebackener Ziegenkäse im Brikteig auf Tomatencarpaccio	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 14,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 14,50
Gegrillte Babycalamaris mit Kirschtomaten und Kräuter-Knobi-Öl	€ 18,50
Jakobsmuscheln mit Safranschaum und Blattspinat	€ 18,50
Thunfisch-Sashimi im Sesammantel mit Chili-Mango-Salat	€ 18,50
5 Stück Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	€ 15,00

**Auf Wunsch zusätzlich : jede weitere Riesengarnele + 3 Euro**

## Salate

Kleiner <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing	€ 8,50
Kleiner <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing	€ 14,00
Großer <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,00
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer <b>Caesar Salat</b> Kräuter-Brotcroûtons Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing mit 5 Riesengarnelen	€ 25,00
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 25,00
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 25,00
Großer <b>gemischter Salat</b> Balsamicodressing Fischfilets	€ 25,00

**Alle großen Salate auch als kleinere Portion / Vorspeise = minus 6 Euro**

## Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola Filetstreifen	€ 24,50
Penne Rigate Currysauce Pfannengemüse	€ 14,50
Penne Rigate Currysauce Pfannengemüse Kikok Hühnchenbrust	€ 20,00
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter mit 5 Riesengarnelen	€ 26,50

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



## Fleischgerichte

### Spanferkelfilet (Deutschland Regional = Eifel)

Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi € 28,50

Unser Eifelfleisch kommt aus Gerolstein, im Herzen der Vulkaneifel. Dort ist man spezialisiert auf die Schlachtung sowie Zerlegung von Rindern und Schweinen. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermarktung von regional und ökologisch erzeugtem Fleisch. Das Schlachtvieh stammt 100% aus der Mittelgebirgsregion Eifel.

### Hawaii-Hühnchen überbacken (Kikok Hühnchenbrust aus der Region)

Currysauce Ananas Schinken Käse Reis € 28,50

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

### Kalbsleber (Peter's Farm - Niederlande)

Rotwein-Thymianjus geschmorte Zwiebeln Äpfel Kartoffelpüree € 28,50

Peter's Farm ist ein zertifizierter Betrieb, der wegen seiner tierfreundlichen Haltung der Kälber europaweit bekannt ist. Die Kälber leben in Herden von etwa 40 Tieren, können selbstbestimmt herumlaufen, spielen, schlafen und fressen. Es gibt Sprungbälle zum Spielen und Bürsten zum Kratzen - sowohl im Stall als auch auf der Weide. Es bleibt ein Zuchtbetrieb (das ist klar) aber mit hohem Anspruch bezüglich Tierwohlsein und Qualität.

### Tandoori Lammsteaks (Neuseeland Freiland)

Tandoorisauce Joghurt Reis Blattspinat € 34,50

Neuseeland hat das beste Lammfleisch der Welt. Die Tiere stehen auf üppigen grünen Weiden, können sich von der Geburt bis zur Schlachtung frei bewegen und werden nur selten zugefüttert. Es sind perfekte Bedingungen im Freien, ohne künstliche Zusatzstoffe und Wachstumshormone. Das Fleisch ist zart und saftig.

### Iberico-Schweinenackensteak (Spanien Freiland 250g)

Jedes Stück Iberico Nackensteak ist ein Statement für die natürliche Aufzucht und die schonende Fütterung des Iberico Schweins. Die Schweine genießen ihre Zeit auf den Wiesen und in den Wäldern, während sie mit Eicheln, Gräsern und Kräutern gefüttert werden, was dem Fleisch seinen einzigartigen Geschmack verleiht. **Das mit hohem Fettanteil durchzogene Fleisch** ist besonders würzig, sehr zart und butterweich (für Fleisch-Liebhaber).

... mit Kräuterbutter und Salat € 24,50

... mit Thymianjus, Sommergemüse und Bratkartoffeln € 28,50

### Grain-Fed Rumpsteak (Brasilien 1953 Prime Beef Freiland 250g)

1953 Brazilian Beef ist das Premium-Produkt von Friboi, einem zertifizierten Züchter in Brasilien seit 1953. Hier wird Rindfleisch nach USDA-Norm produziert : grasgefütterte Rinder, die 200-Tage lang mit einer speziellen Getreidemischung auf der Weide zugefüttert werden (üblich ist eine 30-60 Tage Zufütterung). Dadurch bekommt das Fleisch eine stärkere Marmorierung und wird buttriger und weicher. Dieses Grain Fed Beef kommt von den saftigen Wiesen Brasiliens aus artgerechter und kontrollierter Tierhaltung, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.

... mit Kräuterbutter und Salat € 30,00

... mit Pfeffersauce Salat und Bratkartoffeln € 34,00

... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Sommergemüse € 36,00

### Grass-Fed Black-Angus Rinderfilet (Brasilien Freiland 250g)

Das Black Angus Rind ist eine der bekanntesten Rindfleischrassen weltweit und wird aufgrund seines zarten Fleisches und seines unverwechselbaren Geschmacks von Feinschmeckern geschätzt. Es ist „fleischiger“ im Geschmack als Grain Fed Beef, Steaks und Hüfte sind bissfest (und sollen es sein), das brasilianische Filet ebenfalls bissfester als Argentinien oder Uruguay aber säureärmer und deutlich zarter als Rumpsteak oder Hüfte.

... mit Kräuterbutter und Salat € 34,00

... mit Thymianjus, Salat und Bratkartoffeln € 36,00

... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Saisongemüse € 38,00

## Fischgerichte

### Loup de mer

Safran-Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree € 32,00

### Gemischte Fischvariation

Safran-Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree € 34,00

### Tandoori Lachs mit Riesengarnelen

Tandoorisauce Blattspinat Reis € 36,00

### Thunfischsteak Soja-Sesamsauce

Blattspinat Kartoffelpüree € 38,00

## Vegetarische Gerichte

**Penne Rigate** Currysauce Pfannengemüse € 14,50

**Tagliarini** Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten € 16,50

**Melanzane Parmigiana** Mozzarella Tomaten Kräuterkartoffeln € 18,50

**Steinpilzravioli** Pfeffer-Preiselbeersauce € 18,50

**Gefüllter Kräutercrepe** Spinat Schafskäse Kartoffelpüree € 18,50

**Trüffelravioli** Parmesanschaum mit frittiertem Rucola € 18,50

... Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten € 6,00

## Dessert und Käse

Käseauswahl (4/6 Sorten) € 10,00 / € 15,00

Crème brûlée **oder** Schokoladenmousse **oder** Tiramisu € 8,00

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis € 9,00

Sorbet-Variation (3 verschiedene Fruchtsorbets) € 10,00

Kleine Dessertvariation € 10,00

## Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce € 6,50

Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse € 9,50

Kikok Hähnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse € 14,50

Gebratenes Lachsfilet mit Nudeln und Gemüse € 18,50

Kleines Rindersteak mit Nudeln und Gemüse € 18,50

## Weitere Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen

finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



**Allergene:** A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen  
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säuerungsmitt

## 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 Rüdesheim. 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

Campari Soda oder Orange

€ 6,50

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

€ 7,50

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

€ 7,50

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

€ 7,50

Apérol Sprizz oder Himbeer Sprizz oder Hugo **ohne Alkohol**

€ 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



# 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
Campari Soda oder Orange 1,9	€ 6,50
Hugo (Sekt mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 9	€ 7,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1,9	€ 7,50
Vermouth (mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 2,6,9	€ 7,50
Apérol Sprizz oder Himbeer Sprizz oder Hugo ohne Alkohol 1,2,9	€ 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

## 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
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	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut 6,9	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6,9	€ 95,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6,9	€ 95,00
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-super-zero, 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 Mirabell 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

## Neu im Programm ... alkoholfreier Secco

### Van Nahmen Frucht-Secco (teuer aber/und gut)

Van Nahmen Frucht-Seccos werden jahrgangswise aus ausgewählten Obstsorten komponiert und garantieren so ein fruchtiges Geschmackserlebnis für jeden Anlass. Sie sind leicht, erfrischend und fruchtig im Geschmack. Wir bieten erstmal **3 verschiedene Sorten** und sind neugierig, welche am besten ankommt : eine leicht herbe **Apfel-Quitte-Cuvée**, eine dezent süß wirkende aber trockene **Apfel-Heidelbeere-Kirsche** sowie ein zartrosa schimmernder **Apfel-Johannisbeere-Secco**.



Apéritif 0,2L Flasche im Restaurant für 8,50 Euro

Apfel-Quitte auch im 01L Glas für 4,50 Euro

## Neu im Programm ... alkoholfreier Wein (< 0,5%Alc)

### Dom Zero Riesling und Le Petit Béret Sauvignon Blanc

Wir waren skeptisch, haben viel probiert, lange überlegt und bieten nun probeweise zwei alkoholfreie Weißweine an : **Dom Zero Riesling von den Bischöflichen Weingütern aus Trier** war Verkostungssieger bei den alkoholfreien deutschen Weinen und **Torres Sauvignon Blanc** aus Chile hatte die Nase vorn bei den außereuropäischen Nachbarn ...

**Riesling** : Aromen von Steinobst, Zitrusfrüchten und Schiefer. Sehr ausgewogen mit einem harmonischem Süße-Säure-Spiel. Terroirgeprägt und erstaunlich lang im Nachhall. Das kann man tatsächlich gut trinken ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



**Sauvignon-Blanc** : frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge. Auch das geht gut ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



## Deutschland Weiß Rheingau

### Riesling VDP Erste Lage Künstler Flörsheimer Herrenberg

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 gelblich-fleischigen 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 Rovaglia

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 Requinga 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
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	€ 5,00
0,75L Flasche im Restaurant	€ 22,50
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** Guiseppe 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 22,90 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 reintönig. 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 Sulfit**

## Italien Rotwein Piemont Mauro Molino

### Barbera d'Asti Cru „Le Radici“

Der Barbera d'Asti LeRadici wurde im Edeltahltank 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, feiwürzig und lange anhaltend.

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



## Italien Rotwein Umbrien Falesco

### Vitiano 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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 25,00
<hr/>	
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
0,75L Flasche im Restaurant	€ 25,00
<hr/>	
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**



# KWINT 3 KWACHT Mundartpoesie



Martin Sina &  
Paul Bremen



**Sonntag 03. November 2024 ab 17.30 Uhr**  
**Jazziger Leederabend in der Fledermaus mit**  
**Apéritif und 4-Gang-Menü für 65€ p.P.**