



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

EINSCHULUNG

DONNERSTAG 22.08.2024 = 12 BIS 22 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

WEIHNACHTEN

DIENSTAG 24.12.24 = RESTAURANT GESCHLOSSEN

MITTWOCH 25.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

DONNERSTAG 26.12.24 = 12-22 UHR GEÖFFNET

SILVESTER

DIENSTAG 31.12.24 = 5-GANG-MENÜ AB 19 UHR

RESERVIERUNGEN ONLINE = 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

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons
Geschmorter Paros-Feta Thymianhonig Chutney
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum
Gegrillter Pulpo geschmolzene Tomaten Erbsenpüree
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs
Thunfisch-Tatar Chili Avocado Mango

Hauptgerichte zur Wahl

Ibericosteak (E) Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Grain-Fed Prime Beef Hüfte (ARG) Pfeffersauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Angus-Rinderfilet (URY) Thymiansauce Pfifferlinge Kartoffelrösti
Geschmorte Ochsenbäckchen (D) Blattspinat Kartoffelpüree
Lammrücken (NZL) Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln
Parmesan-Hühnchenbrust (Kikok-Regional) Pfifferlinge Tagliarini
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree
Seeteufel Zucchini mantel Sommergemüse Pfifferlingsrisotto
Lachsfilet Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree
Veggie 1 : Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree
Veggie 2 : Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter 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 : Deutschland Rheingau Künstler Riesling VdP Erste Lage
Aktuell zum Fleisch : Italien Apulien Bocca di Lupo (Tormaresco) Cabernet-Sauvignon
Aktuell zum Fisch : Italien Südtirol Nals Magreid Kalk Chardonnay
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
Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons	€ 8,50
Geschmorter Paros-Feta Thymianhonig Chutney	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 14,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 14,50
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 14,50
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs	€ 16,50
Gegrillter Pulpo geschmolzene Tomaten Erbsenpüree	€ 18,50
Thunfisch-Tatar Chili Avocado Mango	€ 18,50
5 Stück Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	€ 15,00

Auf Wunsch zusätzlich : jede weitere Riesengarnele + 3 Euro

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 8,50
Kleiner Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 14,00
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons Sesamhühnchen (Kikok)	€ 20,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing mit 5 Riesengarnelen	€ 25,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 25,00
Großer gemischter Salat 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
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 18,50
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum Rinderfiletstreifen	€ 24,50
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne	€ 18,50
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne Rinderstreifen	€ 24,50
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

Bobotie – südafrikanischer Hackfleischauflauf (100% Rind) mit Zimt, Curry, Kurkuma, Mangosauce und Salat	€ 22,50
Parmesan-Hähnchen (Kikok Hähnchenbrust aus der Region) Tagliarini Sommergemüse Parmesanschaum	€ 28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen (Deutschland) Rotwein-Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat	€ 28,50
Gegrillter Lammrücken (Neuseeland Freiland) Thymianjus Pfifferlinge Bratkartoffeln	€ 34,50
Grain-Fed Prime Beef Hüfte (Uruguay Freiland 250g) Beim "Grain Fed Beef" wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Das Fleisch wird dadurch buttriger und weicher. Unser Grain Fed Beef kommt von den saftigen Wiesen Uruguays aus artgerechter und kontrollierter Tierhaltung, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,00
... mit Pfeffersauce Pfifferlingen und Bratkartoffeln	€ 32,00
... mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Sommergemüse	€ 32,00
Finura Iberico-Steak (Spanien Freiland 250g) Finura Iberico-Fleisch ist von höchster Qualität und das absolute Highlight für Fleischliebhaber. Die Tiere leben in Freiheit und ernähren sich von Eicheln, Gräsern und Kräutern. Das macht Ihr Fleisch besonders zart und aromatisch. Die Tiere haben viel Platz und Zugang zu natürlichen Ressourcen, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 30,00
... mit Thymianjus Pfifferlingen und Bratkartoffeln	€ 34,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Sommergemüse	€ 34,00
Grass-Fed Black-Angus Rinderfilet (Argentinien 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 Filet immer butterzart.	
... mit Kräuterbutter und Salat	€ 34,00
... mit Thymianjus Pfifferlingen und Kartoffelrösti	€ 38,00
... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	€ 38,00

Fischgerichte

Lachsfilet mit Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree	€ 32,00
Gemischte Fischvariation Blattspinat Kartoffelpüree	€ 34,00
Medaillons vom Seeteufel im Zucchini-mantel Sommergemüse Pfifferlingsrisotto	€ 34,00
Thunfischsteak Soja-Sesamsauce Blattspinat Kartoffelpüree	€ 36,00

Vegetarische Gerichte

Tagliarini Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse getrockneten Tomaten Kartoffelpüree	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Tagliarini Pfifferlingsrahm Pinienkerne	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesanschaum	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Gefüllter Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00
Trüffelravioli Parmesanschaum mit frittiertem Rucola	€ 18,50
... plus Option kleiner Beilagensalat	€ 6,00

Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 10,00
Käseauswahl groß (6 Sorten)	€ 15,00
Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 8,50
Erdbeer-Tiramisu (nur regionale Erdbeeren)	€ 8,50
Schokoladensoufflé Vanilleeis	€ 8,50
Sorbet-Variation mit Erdbeersalat (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
Gebratene Fischfilets mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rinderfilet 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 Geschmacks-
verstärker | 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 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 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=Tein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Neu im Programm ... alkoholfreier Secco

Van Nahmen Frucht-Secco

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

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 Le Petit Béret Sauvignon Blanc von Dominique Laporte aus Südfrankreich hatte die Nase vorn bei den europäischen 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 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 jahgangsabhängig 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 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
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 Reyse, 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 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, feiwürzig 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

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
<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