



DIE FLEDERMAUS
WEINHAUS · RESTAURANT

Weinseminare 2019

29. Sep = Südfrankreich
03. Nov = Korsika & Sardinien
01. Dezember = Schweizer Gold

Catering-Buffets nach Hause

Wir liefern Ihnen ein komplettes Buffet zu jedem Anlass zu Ihnen nach Hause. Auch Teller, Gläser, Besteck, Tische, Stühle ...

www.weingaleriepulheim.de

Südafrika BBQ & Wein Braai-Event in der WeinGalerie

Die Südafrikaner feiern jedes Jahr am 24. September den National Braai Day. Dieses Jahr feiern wir mit.

**08.09.19 von 17-22 Uhr inklusive Sekt,
Wein, Wasser und BBQ**

Brunch in der Fledermaus

mit Kaminfeuer und Klaviermusik
exklusiv buchbar für Gruppen
samstags und sonntags

ab 50 Personen

Sonntagsbrunch am 01. Mai

In der Zeit von 10-15 Uhr **in der WeinGalerie**
für 26,50 Euro pro Person

Gutscheine

bekommen Sie direkt hier
im Restaurant oder über
das Bestellformular auf
unserer Homepage

Bewirtungsbeleg

Wir erstellen Ihnen gerne einen ordnungsgemäßen Bewirtungsbeleg mit Ihrer Adresse. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal beim Bezahlvorgang auch darüber, ob Sie in bar oder mit Karte bezahlen möchten.

Vielen Dank sagt Ihr Fledermausteam

Reservieren Sie online und helfen Sie uns bei der Planung

Jede Reservierung hilft uns - egal ob online oder telefonisch : bei der Personalplanung, bei der Vorbereitung in der Küche und im Service.

www.weinhausfledermaus.de

Apéritif-Empfehlungen

Spumante Blanc de Blancs Millesimato 2018

Borgo Molino – Terre Nardin

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€6,00

€27,50

€12,50

€67,50

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 ...

Spumante Rose Pink Cuvée Extra Dry

Borgo Molino – Terre Nardin

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant

Flasche 0,75L außer Haus

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus



€6,00

€27,50

€12,50

€67,50

Hergestellt aus den Rebsorten Glera, Pinot Nero und Raboso, zart rosé, feinste Erdbeere und Himbeere mit floralem Spiel in der Nase. Dezentler Rosenduft. Wunderbar klar geschnitten und balanciert. Vielschichtig im Mund, aber immer fein und frisch bleibend.

Lillet blanc mit Schweppes Wildberry

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...

Aperol Spritz mit Spumante Blanc de Blancs

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Der Klassiker aus Italien : immer erfrischend und lecker fruchtigbitter. Bei uns serviert mit Orange, Prosecco bzw. Spumante Blanc de Blancs, Sprudel und Eiswürfeln ...

Vermouth de Forcalquier mit Tonic, Zitrone, Eis

Glas 0,2L im Restaurant



€6,50

Vermouth de Forcalquier ist ein traditioneller Wermut auf Weißweinbasis, der mit einem Auszug aus mehr als fünfzehn in hochprozentigem, klarem Alkohol mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen aromatisiert wurde; darunter als namengebende Hauptzutat natürlich das Wermutkraut, lat. Artemisia absinthium. Wein und Kräuterauszug werden behutsam vermählt und eine Weile zur Ruhe gelegt, damit sich alle Komponenten harmonisch miteinander verbinden. In der Nase vielschichtig und subtil zugleich, mit den typischen kräuterfrischen Aromen von Wermutkraut, Enzian und Gewürzen. Der Gaumen ist zunächst von den charakteristischen Wermutnoten bestimmt, erst nach und nach werden grasige und auch fruchtige Anklänge spürbar, sehr elegant, perfekte Balance von zarter Süße und den feinen Bitternoten der Kräuter mit delikatem Nachhall von Enzian und Gewürzen. Schmeckt sowohl pur als auch mit Tonic, Zitrone und Eis wie bei uns ...



Überraschungsmenüs ab zwei Personen

| | |
|--------------------------|-------|
| 3-Gang-Überraschungsmenü | 35,00 |
| 4-Gang-Überraschungsmenü | 40,00 |
| 5-Gang-Überraschungsmenü | 45,00 |

Suppen

Siehe Tageskarte

Vorspeisen & Kleine Gerichte

| | |
|---|--------|
| Gebratene Riesengarnelen (warm) mit Kräutern & Knoblauch (Preis pro Stück – ab 3 Stück) | €3,00 |
| Geröstetes Knoblauchbrot | €3,50 |
| Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum | € 6,50 |
| Schneckenpfännchen ⁴ mit Kräuterbutter & Baguette | €7,50 |
| Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten, Thymianhonig und Salatbouquet | €9,90 |
| Kleine Portion Trüffelravioli ⁶ mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola | €11,90 |
| Räucherlachstatar mit Wasabi-Gurken | €11,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan | €12,90 |

Salate

| | |
|---|---------------|
| Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing | €6,90 |
| Großer gemischter Salat mit eingelegtem Schafskäse ¹ | €13,90 |
| Kleine Portion als Vorspeise : | €9,90 |
| Großer gemischter Salat mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust | €16,90 |
| Kleine Portion als Vorspeise : | €12,90 |
| Großer gemischter Salat mit gebratenen Fischfilets | €18,90 |
| Kleine Portion als Vorspeise : | €13,90 |
| Großer gemischter Salat mit Garnelen, Oliven und Tomaten ⁴ | €18,90 |
| Kleine Portion als Vorspeise : | €13,90 |
| Großer gemischter Salat mit Rinderfilet- und Entenbruststreifen | €18,90 |
| Kleine Portion als Vorspeise : | €13,90 |

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Crêpe & Pasta

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce €12,90

Gefüllter Kräutercrêpe mit Spinat, Schafskäse und kleinem gemischtem Salat €13,90

Currynudeln mit Kikok-Hähnchenbrust und Gemüse €16,90

Bandnudeln mit Weißwein-Kräutersauce, Kirschtomaten und Riesengarnelen €18,90
(Mit 5 Stück Riesengarnelen – jede weitere + €3,00)

Steinpilzravioli mit Streifen von Rinderfilet und Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce €18,90

Hauptgerichte

Gratiniertes Schweinerückensteak

vom regionalen Eifeler Landschwein mit Spinat und Camembert und Kräuterkartoffeln €19,50

Info zum Eifeler Fleischvertrieb : Zusammenschluss von zertifizierten Betrieben in der deutschen und belgischen Eifel, die sich für artgerechte Tierhaltung und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen einsetzen. Kurze Wege zum Schlachthof und kurze Wege zum Endverbraucher sowie natürliche Fütterung der Tiere mit über 70% Getreide.

Kikok-Hähnchenbrust

mit Tomate-Mozzarella-Ravioli und Basilikumsauce €20,50

Info zum Kikok-Huhn : Traditionell mit Getreide und Mais gefüttertes und langsam aufwachsendes Huhn, bei deren Aufzucht neben der Fleischqualität besonders das Tierwohl berücksichtigt wird : Kleine Stalleinheiten mit viel Platz und ausreichend Stroh auf dem Boden. Schmeckt sensationell lecker und ist mit klassischen Masthühnern nicht zu vergleichen !

Cordon bleu vom Kikok-Hähnchen

gefüllt mit Manchego & Parmaschinken Bratkartoffeln und Salat €23,50

Hauptgerichte

Gebratene Lammhüfte

mit Thymianjus, Prinzess-Bohnen und Rosmarinkartoffeln €23,50

Info zum Lammfleisch : Wir kaufen ausschließlich Lammfleisch aus Irland und Neuseeland und zwar von Betrieben, in denen die Tiere freilaufend aufwachsen. Hier gibt es keine Zusätze von Hormonen oder Futtermitteln, die die Aufzucht beschleunigen. Das Fleisch ist besonders zart, enthält hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe.

Angus-Rumpsteak (Grain Fed Uruguay)

mit Kräuterbutter und Salat €23,50

Info zum Uruguay-Beef : Die Tiere verbringen fast ihr ganzes Leben auf der Weide. Sie ernähren sich hier ausschließlich von frischem Gras und klarem Wasser. Um eine stärkere Marmorierung und damit eine größere Zartheit und noch mehr Geschmack zu erhalten, werden die Tiere mindestens 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide zugefüttert (grain fed beef bzw. grain finished beef). Im Ergebnis ist dieses Fleisch das ideale Steakfleisch: es schmilzt auf der Zunge, ist sämig und hat im Vergleich zu vielen anderen Sorten und Produktionsländern sehr viel weniger Säure.

Angus-Rumpsteak (Grain Fed Uruguay)

mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Pfannengemüse €24,90

Angus-Rinderfilet (Grain Fed Uruguay)

mit Kräuterbutter und Salat €24,90

Angus-Rinderfilet (Grain Fed Uruguay)

mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Pfannengemüse €26,90

Käse & Dessert

Käseauswahl klein/groß €8,50/12,50

Schokoladenmousse €6,50

Crème brûlée €6,50

Vanilleeis mit Amarettokirschen €6,50

Schokosoufflé mit Vanilleeis ⁴ €7,50

Kindergerichte

Nudeln nur mit Butter €3,50

Nudeln mit Tomatensauce €4,50

Putenschnitzel Nudeln & Gemüse €7,50

Fischfilet Nudeln & Gemüse €11,00

½ Rumpsteak Nudeln & Gemüse €12,50

Vanille- und Schokoladeneis €3,00

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

ACHTUNG ALLERGIKER Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten **ACHTUNG ALLERGIKER**
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage vom Servicepersonal. Sprechen Sie uns an.

Apéritif

Das Wort Apéritif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Es geht also darum, den Magen für die kommenden Köstlichkeiten zu öffnen und uns auf die Mahlzeit einzustimmen.

| | |
|---|-------|
| Aperol Sprizz ohne Alkohol (0,2 l) ⁴ | €4,50 |
| Hugo ohne Alkohol (0,2 l) ⁶ | €4,50 |
| Aperol Sprizz mit Alkohol (0,2 l) ⁴ | €6,50 |
| Hugo mit Alkohol (0,2 l) ⁶ | €6,50 |
| Lillet Wildberry (0,2 l) ³ | €6,50 |
| Vermouth mit Tonic (0,2 l) ³ | €6,50 |

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Glas Spumante Blanc de Blancs (0,1 l) | €5,00 |
| Glas Spumante Rosé Pink Cuvée (0,1 l) | €5,00 |

| | |
|---|-------|
| Glas Spumante mit Pfirsichlikör (0,1 l) | €5,50 |
| Glas Spumante mit Cassislikör (0,1 l) | €5,50 |
| Glas Spumante mit Brombeerlikör (0,1 l) | €5,50 |
| Weißburgunder mit Cassislikör (0,15 l) ⁴ | €6,00 |

| | |
|---|-------|
| Campari pur (4 cl) ⁴ | €4,50 |
| Campari Soda (4 cl +) ⁴ | €5,50 |
| Campari Orange (4 cl +) ⁴ | €5,50 |
| Campari Orange mit Spumante (4 cl +) ⁴ | €6,50 |
| Pastis 51 (5 cl) ⁴ | €5,00 |
| Pastis 51 mit Mandelsirup (5 cl) ⁴ | €5,50 |
| Pernod (5 cl) ⁴ | €5,00 |
| Martini trocken (5 cl) ¹ | €3,50 |
| Martini bianco (5 cl) ¹ | €3,50 |
| Martini rosso (5 cl) ¹ | €3,50 |
| Noilly Prat (5 cl) | €4,50 |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Porto Valdouro White Port (5cl) | €3,50 |
| Porto Valdouro Tawny Red Port (5 cl) | €3,50 |

Sherry Fernando de Castillo

Fino Classic Dry (5 cl) €4,50
 Hellgelbe Farbe, zarter Duft von Nüssen und Zitrusfrüchten, etwas Kirsche, am Gaumen leicht, erfrischend und verspielt, charaktervoll im Nachhall. Ein klassischer Apéritif und ein perfekter Begleiter zu den typischen spanischen Tappas. Ein exquisiter Fino mit Klasse!

| | |
|-----------------------------|-------|
| Sherry Emilio Lustau (5 cl) | €4,50 |
|-----------------------------|-------|

Amontillado Medium Dry Los Arcos

Eines der Aushängeschilder von Lustau, der exzellente Medium Dry Amontillado „Los Arcos“. Im Glas ein schönes Goldbraun, in der Nase ein eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln, Walnüssen, Karamell, Honig; am Gaumen wunderbar ausgewogen, weiche, nussige Geschmacks-Nuancen mit zartwürzigem Nachhall. Ein großartiger, ausdrucksstarker Medium-Sherry mit bemerkenswerten Bewertungen von der Fachpresse. Robert Parker 93 Punkte : "The non-vintage Dry Amontillado Los Arcos Solera Reserva reveals a medium amber hue along with a nutty, honeyed, dry personality with great acid." Für uns einer der besten Medium-Sherrys!

| | |
|------------------------------------|--------|
| Sherry Jerez Gonzales Byass (5 cl) | €12,50 |
|------------------------------------|--------|

Matusalem Rare Signum 30 Jahre Holz

Dunkles Mahagoni, samtig süß mit feinen Holznoten, vielfältige Nuancen von reifen Früchten, Gewürzen, große Intensität und elegante, samtige Süße, perfekt zum Käse und schokoladigem Dessert (Schokosoufflé)

| | |
|--|-------|
| Grahams Tawny Port 10 Years Old (5 cl) | €7,50 |
|--|-------|

Farbe : lohfarben, mit orange- bis ziegelroten Glanzlichtern. Duft: elegante, reife Frucht und ein wenig weihnachtlich mit saftigen Aromen von Backpflaumen, Feigen, Quittengelee, auch etwas Honig, Kräutern und braunen Gewürzen Geschmack: überraschend frisch, mit viel Spannung, Kraft und Lebendigkeit, Frucht und Würze des Bouquets sind am Gaumen fast noch deutlicher zu spüren, sehr harmonisch, perfekt ausgewogen und sehr elegant



Bier aus der Flasche

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Sion-Kölsch (0,25 l) | €2,30 |
| Radeberger Pilsner (0,33 l) | €3,50 |
| Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l) | €4,50 |
| Weizenbier alkoholfrei (0,5 l) | €4,50 |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|-------|
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,25 l) | €2,20 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,25 l) | €2,20 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser medium (0,7 l) | €5,90 |
| Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser naturell (0,7 l) | €5,90 |
| fritz-kola (0,33 l) ^{4 6 7} vegan, glutenfrei, enthält 25mg Koffein je 100ml | €3,80 |
| fritz-kola zuckerfrei (0,33 l) ^{4 6 7 10} vegan, glutenfrei, enthält Koffein | €3,80 |
| fritz-orange (0,33 l) ^{3 4} vegan, glutenfrei, enthält Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinsaft | €3,80 |
| fritz-zitrone (0,33 l) ³ vegan, glutenfrei, enthält Zitronensaft und Orangensaft | €3,80 |
| fritz-spritz Bio Rhabarberschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 40% Rhabarber-Direktsaft + Mineralwasser | €4,00 |
| fritz-spritz Bio Traubenschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 50% Trauben-Direktsaft + Mineralwasser | €4,00 |
| fritz-spritz Bio Apfelschorle (0,33 l) Bio-Direktsaft, vegan, glutenfrei, 66% Apfel-Direktsaft + Mineralwasser | €4,00 |
| Apfelsaft 100% (0,2 l) | €2,50 |
| Orangensaft 100% (0,2 l) | €2,50 |
| Schweppes Ginger Ale(0,2 l) | €2,50 |
| Schweppes Bitter Lemon (0,2 l) ⁸ | €2,50 |
| Schweppes Tonic (0,2 l) ⁸ | €2,50 |
| Sion Fassbrause Limette (0,33 l) ^{3 4} | €3,80 |

Warme Getränke

| | |
|-------------------------|-------|
| Kaffee | €2,00 |
| Espresso | €2,00 |
| Doppelter Espresso | €3,00 |
| Cappuccino | €2,50 |
| Milchkaffee | €3,00 |
| Latte Macchiato | €3,00 |
| Tee (diverse Sorten) | €2,00 |
| Tee Pfefferminze frisch | €2,50 |

Liebe Gäste,

wir schenken unsere Weine **im 0,15L Glas aus** - so wie wir 1994 begonnen haben. Die Füllmenge ist ästhetisch und für jedes Weinglas optimal. Vor allem im Sommer ist die reduzierte Menge im Glas angenehmer, weil der letzte Schluck nicht schmeckt wie lauwarmer Glühwein. Und nicht zuletzt ist die Kalkulation der Offenweine für Gäste und Wirt eindeutig : $5 \times 0,15L = 0,75L = \text{Flasche}$.

Weißweine servieren wir mit $3-5^{\circ}\text{C}$ in **vorgekühlten Gläsern**. Dies erscheint am Anfang etwas zu kühl, läßt sich aber im Glas schnell regulieren. Rotweine servieren wir mit $16-18^{\circ}\text{C}$ in nicht vorgekühlten Rotweingläsern.

Alle Offenweine können Sie selbstverständlich **auch als Flasche im Restaurant** bestellen (überwiegend 0,75L) oder flaschen- bzw. kistenweise außer Haus kaufen. Die unterschiedlichen Preise hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Offenweinkarte.

Die Weinkarte wird ständig aktualisiert. Es kann jedoch vorkommen, dass bestimmte Weine oder Jahrgänge ausgetrunken sind und kurzfristig durch **vergleichbare Folgejahre** ersetzt werden.

Viel Spaß bei der Auswahl wünscht Ihnen

Ihr Fledermausteam

W
E
I
N
K
A
R
T
E

Deutschland Weiß Nahe

Merlot Blanc de Noir 2018

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 vom Kaiserstuhl der mit großem Abstand meistverkaufte Wein in den Restaurants Fledermaus und WeinGalerie : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall. Unkompliziert & gut.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

Deutschland Weiß Nahe

Sauvignon Blanc 2018

Christian Bamberger Bad Sobernheim



Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank ausgebaut und zeigt eine sehr elegante Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen frisch, rassig, saftig, aromatische Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich, tolles Spiel, sehr elegant und lange nachhallend.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,40 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€25,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €10,50 |
| 6er Karton außer Haus | €56,70 |

Deutschland Weiß Mosel

Mosel **Weißburgunder** 2018

Weingut Heinrichshof Zeltingen

Peter und Ulrich Griebeler



Gault Millau 2019 : Es geht weiter aufwärts für den Heinrichshof - und wie! Nach der ersten Traube im vergangenen Jahr folgt nun der Sprung zur zweiten. Peter und Ulrich Griebeler haben den Betrieb 2014 in elfter Generation übernommen, auf sieben Hektar erweitert, und nun scheinen sich die beiden gefunden zu haben. Im Keller setzen sie auf den traditionellen Ausbau in großen Fässern aus Eichenholz. Der Fokus liegt auf trockenem Riesling. Die Handschrift der Winzer ist eine durchgängig dezente, fast diskrete Aromatik, die Weine sind alles andere als vordergründig. Diese Stilistik zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Kollektion.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,00 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €8,50 |
| 6er Karton außer Haus | €45,90 |

Deutschland Weiß Mosel

Mosel **Riesling Mineralschiefer** 2016

Grans Fassian Mineralschiefer



Hier zeigt sich, wie großartig der Jahrgang 2016 an der Mosel gewesen ist - entgegen der Meinung vieler Theoretiker. In der Nase schon Riesling pur : reife gelbe Früchte, Birnen, Mirabellen, Pfirsich, aber auch Äpfel und Zitrusfrüchte. Im Mund wunderbar erfrischend mit perfekt ausbalancierter Säure, eleganter Mineralität und feiner Kräuterwürze. Wir finden : das ist der beste Mineralschiefer, den Gerhard Grans bisher gemacht hat ...

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€25,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €11,00 |
| 6er Karton außer Haus | €59,40 |

Deutschland Weiß Rheinhessen

Silvaner Alte Reben 2018

Weingut Wilfried Finkenauer, Bubenheim



Der Bubenheimer Silvaner "Alte Reben vom Löss" von Finkenauer wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birnen, Aprikosen, Apfel, Mirabellen, Kräuterriese, Ginster und florale Akzente. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, schöne Frucht, schönes Spiel, zarte Bitternote, animierende Art, finessenreich, feiner Schmelz, elegant und lange nachhallend.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Deutschland Weiß Rheinhessen

Gelber Muskateller feinherb 2018

Weingut Wilfried Finkenauer, Bubenheim



Dezenter Rosenduft und intensiv komplexes Muskataroma, dazu eine feine Fruchtsüße und ein würziges Mundgefühl. Die uralte Rebsorte stammt aus dem Mittelmeerraum der Antike und erlebt derzeit eine Renaissance in Deutschland. Sie gehört in die Gruppe der Bukett-Rebsorten und passt wunderbar zu kräftig gewürzten Speisen mit Curry und anderen asiatischen Gewürzen.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Deutschland Weiß Pfalz

Reiterpfad **Scheurebe lieblich** 2017

Weingut Hammer-Sommer, Neustadt a.d.W.



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> |
| 1,0 L Flasche außer Haus | €6,50 |
| 12er Karton außer Haus | €70,20 |

Deutschland Weiß Rheinhessen

Pfannebecker **Weißburgunder** 2018

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 | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €45,90 |

Deutschland Weiß Baden

Winklerberg **Grauburgunder Kabinett** 2018

Weingut Gerhard Karle, Ihringen



Die Rebsorte Grauburgunder kann gut ausreifen, bringt säurearme und körper- und extraktreiche Weine hervor, die besonders gut zum Essen passen. Seinen Namen verdankt er der Farbe seiner Trauben, die im Stadium der Reife leicht blaurote Färbung mit einem Stich ins Graue aufweisen. Grauburgunder wächst besonders gut auf Lössterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigen Untergründen. Perfekt also für die Böden am Kaiserstuhl. Gerhard Karle liefert seine Weine seit 1984 in die Fledermaus und seit 1998 auch in die WeinGalerie. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelt mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist sehr dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Italien Weiß Gardasee

Gardasee Lugana "Limne" 2018

Trebbiano di Lugana

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 Sommerwein zu Salaten und Fisch.

| | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €26,00 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,00 |
| 6er Karton außer Haus | €64,80 |

Italien Weiß Toskana

Vernaccia di San Gimignano 2018

Tenuta Le Calcinai



In seiner Art das Beste was es gibt : reinsortiger Vernaccia im Stahltank ausgebaut. Florales Bukett, im Geschmack dezente, buttrige Noten unterlegt von einer feingliedrigen Säure, Zitrusfrüchte, Birne, Akazie, Kamille. Dazu zarter Schmelz mit langem Nachhall. Ein toller Wein zum mediterranen Essen und Antipasti aller Art.

| | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €26,00 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,00 |
| 6er Karton außer Haus | €64,80 |



Frankreich Weiß

Provence **Chardonnay** 2016

Domaine des Masques



Helles Gelb mit schönen goldenen Reflexen, deutliche Präsenz von Zitrusfrüchten und Früchten mit hellem Fruchtfleisch Pfirsich, Apfel, Birne und Ananas. Absolut ausgewogen und angenehm. Weinberge und Weingut liegen auf dem Plateau Cengle, geschützt von der Bergkette Sainte-Victoire, mit einem überwältigenden Panoramablick. Abgelegen vom Rest der Welt und 550m über dem Meeresspiegel sind hier Chardonnay-Profis Werk, die frische und aromatische Weine in Bestform erzeugen.

| | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €23,50 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

Neuseeland Weiß

Marlborough **Sauvignon blanc** 2018

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. Der frische Jahrgang 2017 ist schön knackig in der Säure, erfrischend und anregend.

| | |
|-----------------------------|--------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,40 |
| 0,75L Flasche im Restaurant | €25,00 |
| 0,75L Flasche außer Haus | €11,00 |
| 6er Karton außer Haus | €59,40 |

Chile Weiß

Maule Valley **Chardonnay** Grand Reserva 2017
Toro de Piedra Vina Requiringua



Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€26,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,00 |
| 6er Karton außer Haus | €64,80 |

Dessertwein glasweise

Rheinhessen Beerenauslese Messidor
Riesling, Müller-T, Gewürztraminer
Weingut Gunderloch



Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Feinwürzig, fruchtig mit Anklängen von Honig, Rosinen und dezenter Botrytis. Vollmundig aber nicht klebrig. Ideal in Kombination zu Käse, Pasteten oder fruchtigen Desserts.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €8,50 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€40,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €22,50 |
| 6er Karton außer Haus | €121,50 |

Deutschland Roséwein Nahe

Cuvée Lichtblick 2018

Dreierlei Cabernet : C-Cortis, C-Dorsa, C-Sauvignon
Christian Bamberger, Bad Sobernheim



Himbeerfarben, kraftvoll, fruchtig, saftig und vollmundig, süßliche rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, sauber und erstklassig vinifiziert, 100% Sommer im Glas ...

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

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 | €4,10 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€18,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €6,50 |
| 6er Karton außer Haus | €35,10 |

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.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

Neue Qualität = Kabinett statt QbA = sehr gut !!

Deutschland Rotwein Rheinhessen

Cabernet-Sauvignon & Merlot trocken

Weingut Pfannebecker, Worms



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

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

Frankreich Rotwein Languedoc

Foncalieu Latoque Reserve 2016

Cab-Sauvignon, Syrah, Malbec

Les Vignobles Foncalieu



dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen, intensives, vielschichtiges Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannisbeeren, dunkler Waldbeerkonfitüre, schwarzem Pfeffer und Kakao, aromatisch und intensiv auch am Gaumen, vollmundig und zugleich unendlich sanft mit weichen Kakaonoten, dunkler Beerenfrucht und Anklängen von Karamell im langen Finale

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |



Frankreich Rotwein Rhône

Bosquet des Papes Côtes du Rhône 2016

Grenache, Syrah, Cinsault



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 und Steak und Schmorgerichten aller Art. Der Jahrgang 2016 ist genial.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€26,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,50 |
| 6er Karton außer Haus | €67,50 |

Italien Rotwein Apulien

Terre di Campo Sasso **Primitivo** 2017



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 | €4,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €7,50 |
| 6er Karton außer Haus | €40,50 |

Italien Rotwein Latium

Antico Ceppo **Syrah** 2014



Saftig und intensiv kirschtig, mit einem Hauch von Johannisbeeren, reifen roten Früchten und Schokolade. Anschmiegsam und weich im Tannin, durch die üppige Frucht fast süßlich wirkend ...

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,00 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €8,50 |
| 6er Karton außer Haus | €45,90 |

Spanien Rotwein Jumilla

Juan Gil **Monastrell Alte Reben** 2017



Im Südosten Spaniens, in der Nähe des Mittelmeers liegt die Region Jumilla. Die Weinberge liegen am Fuße von Bergen, die jeglichen mediterranen Einfluss abhalten. So ist das Klima vor allem trocken und geprägt von kontinentalen Temperaturextremen. Die exzellente Qualität erklärt sich durch kalkhaltige Böden die den wenigen Regen gut speichern können sowie durch die Höhenlage von 400 – 800 m des Plateaus, das dafür sorgt dass die Reben etwas kühler wachsen können. Wie in den benachbarten Weinregionen focussiert man sich auch hier auf die Rebsorte Monastrell (Synonym: Mourvèdre), die hier über 80% der Rebfläche einnimmt und wie geschaffen ist für das warme und trockene Klima. Monastrell aus Jumilla gilt als der Beste in Spanien. Die Weine fallen dunkel fruchtig, würzig pfeffrig und mit kraftvollem aber geschliffenem Tanningerst aus. Hinzu kommt die Mineralität die die Struktur der Weine angenehm betont. Jumilla ist das El Dorado für exzellente, kräftige Rotweine und das zu einem kleinen Preis.

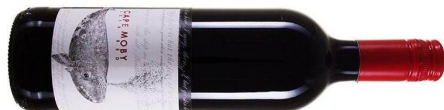
| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,20 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€23,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €9,50 |
| 6er Karton außer Haus | €51,30 |

Südafrika Rotwein Stanford

Cape Moby Red 2014

Cab-Sauv, Merlot, Petit-Verdot, Pinotage

Springfontein Wine Estate



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 Gazettea Vino).

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€26,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,00 |
| 6er Karton außer Haus | €64,80 |

Australien Rotwein

South-Eastern Australia

Penfolds Koonunga Hill 2016

Shiraz & Cabernet-Sauvignon



Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Dieser Blend aus Shiraz und Cabernet-Sauvignon animiert durch einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt dem trotzdem ausreichend Struktur. Im Nachklang bleibt etwas Schokolade und schwarzer Pfeffer. Überzeugt Jahr für Jahr ...

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €5,60 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€26,00</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €12,00 |
| 6er Karton außer Haus | €64,80 |

USA Rotwein Washington State

Merlot Stimson Estate Cellars



Glänzendes Rubin- bis Purpurrot, im Bouquet viel reife Frucht (Kirschen und Pflaumen), feine, leicht erdige Gewürznoten mit Anklängen von Eichenholz, Vanille, Butterkaramell und Lakritz, am Gaumen saftig, rund und ausgewogen, sanft strukturiert, mit frischer Kirsche und Beerenfrucht, im Finale feinwürzig mit zartem Toast und Vanille und dezenten Röstaromen.

| | |
|------------------------------------|---------------|
| 0,15L Glas im Restaurant | €4,80 |
| <u>0,75L Flasche im Restaurant</u> | <u>€22,50</u> |
| 0,75L Flasche außer Haus | €8,50 |
| 6er Karton außer Haus | €45,90 |

Alle Weine enthalten Sulfite !