



Speisenkarte

Überraschungs-Menü

... mit drei Gängen	€ 39,00
... mit vier Gängen	€ 45,00
... mit fünf Gängen	€ 51,00

Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 3,50
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum	€ 6,50
Schneckenpfännchen mit Kräuterbutter & Baguette	€ 7,50
Kleine Portion Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 9,90
Ziegenkäse im Briketeig gebacken mit kleinem Salatbouquet	€ 10,90
Kleine Portion Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€ 11,90
Räucherlachstatar mit Wasabi-Gurken	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 13,90
5 Stück gebratene Riesengarnelen mit Kräutern & Knoblauch	€ 15,00

Salate

Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing	€ 10,90
Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing und eingelegtem Schafskäse	€ 14,90
Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing und Kikok-Hähnchenbrust	€ 16,90
Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing und gebratenen Fischfilets	€ 18,90
Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing und 5 Stück Riesengarnelen	€ 18,90
Großer Frühlingssalat mit Balsamicodressing und Rinderfilet- + Entenstreifen	€ 18,90

Salate als Vorspeise (kleine Portion) = - 4 Euro

Pasta

Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 12,90
Gefüllter Kräutercrepe mit Spinat und Schafskäse, Brätlinge	€ 13,90
Spaghetti Bolognese (100% Rind) mit Parmesan	€ 13,90
Lasagne al Forno (100% Rind)	€ 14,90
Penne mit Gorgonzolasauce und gebratener Kikok-Hähnchenbrust	€ 16,90
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola	€ 16,90
Bandnudeln mit Weißwein-Kräutersauce und 5 Stück Riesengarnelen	€ 18,90
Steinpilzravioli mit Rinderfilet- und Entenbruststreifen, Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,90
Trüffelravioli mit Parmesanschaum, frittiertem Rucola & Rinderfiletstreifen	€ 22,90



Fleisch- und Fischgerichte

Gratiniertes Schweinerückensteak mit Spinat und Camembert, Kräuterkartoffeln (Schwein regional = Eifeler Fleischvertrieb)	€ 22,50
Gebratene Lammhüfte mit Thymianjus, Kräuterkartoffeln und Blattspinat	€ 22,50
Gebratene Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce, Kartoffelpüree und gebratenem Pfannengemüse	€ 22,50
Cordon bleu vom Kikok- Huhn mit Manchego und Serranoschinken, Bratkartoffeln und Salat (Huhn regional = Kikok)	€ 24,50
Angus- Rumpsteak (Grain Fed Uruguay 250g) mit Kräuterbutter und Salat	€ 24,50
Angus- Rumpsteak (Grain-Fed Uruguay 250g) mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und Pfannengemüse	€ 27,00
Angus- Rinderfilet (Grain Fed Uruguay 220-250g) mit Kräuterbutter und Salat	€ 26,50
Angus- Rinderfilet (Grain-Fed Uruguay 220-250g) mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und Pfannengemüse	€ 30,00
Gebratenes Lachsfilet mit 3 Stück Riesengarnelen, Weißwein-Kräutersauce, Kartoffelpüree und Blattspinat	€ 26,50

Dessert und Käse

Käseauswahl klein (4 Sorten)	€ 8,00
Käseauswahl groß (4 Sorten)	€ 12,00
Schokoladenmousse	€ 6,50
Klassische Tiramisu	€ 6,50
Crème brûlée	€ 6,50
Schokoladensoufflée mit Vanilleeis	€ 7,50

Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten.
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage.

Spargelkarte / Tageskarte

Gültig ab Dienstag 12. Mai im Weinhaus Die Fledermaus

Suppe und Vorspeisen

Spargelcrèmesüppchen mit Bärlauchcroûtons	€ 6,90
Spargelsalat mit frischen Erdbeeren	€ 8,90
Ziegenkäseravioli mit gebratenem Spargel	€ 9,90
Spargelsalat mit gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)	€ 12,90
Spargelsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln (3 Stück)	€ 14,90

Hauptgerichte

Frischer deutscher Spargel mit Brätlingen und Sauce Hollandaise	€ 18,00
... mit gekochtem Schinken	€ 22,00
... mit Putenschnitzel	€ 22,00
... mit Schweinerückensteak (Eifeler)	€ 24,00
... mit Hühnchenbrust (Kikok)	€ 24,00
... mit Lammhüfte	€ 26,00
... mit Lachsfilet	€ 26,00
... mit Kalbsrückensteak	€ 28,00
... mit Rinderfilet	€ 30,00

Dessert

Erdbeer-Tiramisu	€ 7,50
------------------	--------

Weinempfehlung zum Spargel

2018 Weißburgunder Pfannebecker 1x 0,15L Glas für	€ 5,20
2018 Weißburgunder Pfannebecker 1x 0,75L Flasche für	€ 25,00

Alle unsere Speisen können allergieauslösende Inhaltsstoffe beinhalten.
Genauere Informationen zu allen Gerichten bekommen Sie auf Anfrage.



Getränke

Apéritif

Hausapéritif (Prosecco Blanc de Blancs Brut mit Crème de Mures)	€ 5,00
Apérol Sprizz (Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel)	€ 6,50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze)	€ 6,50
Lillet Wildberry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel)	€ 6,50
Campari Soda oder Orange	€ 5,50
Apérol Sprizz oder Hugo ohne Alkohol	€ 4,50

Sparkling im 0,1L Glas

Borgo Molino Pink Cuvée Spumante Extra Dry	€ 5,00
Borgo Molino Blanc de Blancs Brut	€ 5,00
Champagner Le Brun de Neuville	€ 9,50

Bier aus der Flasche

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 2,20
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 5,90
fritz-kola, kola zuckerfrei, orange, zitrone (0,33L)	€ 3,80
fritz-schorle Apfel, Traube Rhabarber (0,33 l)	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale (0,2 l)	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon (0,2 l)	€ 2,50
Schweppes Tonic (0,2 l)	€ 2,50
Sion Fassbrause Limette (0,33 l)	€ 3,80

Warme Getränke

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

Offenweine



Weißwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Rivaner, Weingut Heinrichshof Mosel	€ 4,50/20,00
Deutschland - Weißburgunder, Weingut Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Deutschland - Grauburgunder, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 5,20/24,00
Deutschland - Weißburgunder, Weinhaus Bettina Schumann Baden	€ 5,20/24,00
Deutschland - Riesling VDP Gutswein, Weingüter Wegeler Rheingau	€ 5,80/26,00
Deutschland - Merlot Blanc de Noir, Christian Bamberger Nahe	€ 5,80/26,00
Deutschland - Sauvignon blanc, Christian Bamberger Nahe	€ 5,80/26,00
Italien – Favorita Langhe, Mario Giribaldi Piemont	€ 4,50/20,00
Italien – Lugana Limne, Tenuta Rovaglia Gardasee	€ 6,00/28,00
Italien – Vernaccia di San Gimignano, Calcinaie Toskana	€ 5,80/26,00
Italien – Chardonnay, Tormaresca di Antinori, Apulien	€ 5,20/24,00
Frankreich – Chardonnay & Sauvignon blanc, La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00
Spanien - Verdejo, Protos Ribera del Duero	€ 5,20/24,00
Australien – Chardonnay Koonungs Hill, Penfolds	€ 5,80/26,00

Roséwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Rosé halbtrocken, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 4,50/20,00
Deutschland – Rosé „Lichtblick“ trocken, Christian Bamberger Nahe	€ 5,40/25,00
Frankreich - Rosé trocken, Domaine La Grange Languedoc	€ 4,50/20,00

Rotwein im 0,15L Glas / 0,75L Flasche

Deutschland - Spätburgunder, Weingut Gerhard Karle Baden	€ 5,20/24,00
Deutschland – Fass 23 Cabernet/Merlot, Pfannebecker Rheinhessen	€ 5,20/24,00
Frankreich – Cabernet/Syrah, Foncalieu Latoque Reserve Languedoc	€ 5,80/26,00
Frankreich - Merlot, Domaine Lagrange Languedoc	€ 5,20/24,00
Italien - Primitivo, Terre di Campo Sasso Apulien	€ 5,80/26,00
Italien - Chianti Colli Senesi, Cantina Calcinaie Toskana	€ 5,80/26,00
Spanien - Monastrell Alte Reben, Juan Gil Jumilla	€ 5,80/26,00
Spanien - Tempranillo La Planta, Bodegas Aruaga Ribera del Duero	€ 5,80/26,00
Südafrika - Cuvée Cape Moby, Springfontein Estate Walker Bay	€ 5,80/26,00
Australien – Shiraz/Cabernet, Penfolds Koonunga Hill Australien	€ 5,80/26,00

Alle Weine enthalten Sulfite

Flaschenweine

Weißwein in der 0,75L Flasche

2016 Mosel Haag - Brauneberger VDP Riesling „J“ VDP Ortswein	€ 30,00
2015 Mosel Heinrichshof - Tonneau No. 5 Riesling	€ 30,00
2013 Rheinhessen Pfannebecker - St. Georgenberg Weißburgunder GG	€ 35,00
2015 Rheingau Künstler - Herrenberg VDP Riesling Erste Lage	€ 35,00
2015 Rheingau Künstler - Stielweg VDP Riesling Erste Lage Alte Reben	€ 40,00
2016 Rheingau Robert Weil - Kiedricher Klosterberg VDP Riesling Erste Lage	€ 45,00
2012 Rheingau Wegeler - Geheimrat J VDP Riesling Großes Gewächs	€ 45,00
2016 Rheingau Künstler - Hölle VDP Riesling Großes Gewächs	€ 55,00
2017 Rheinpfalz Dr. Werheim - Muschelkalk Weißburgunder VDP Ortswein	€ 35,00
2017 Rheinpfalz Dr. Werheim – Keuper Chardonnay VDP Ortswein	€ 35,00
2016 Rheinpfalz Dr. Werheim - Mandelberg Weißburgunder VDP Großes G.	€ 55,00
2015 Baden Dr. Heger - Winklerberg Grauburgunder VDP Großes Gewächs	€ 45,00
2013 Austria Burgenland Kollwentz - Chardonnay von den Rieden	€ 45,00
2016 Austria Kamptal Johann Topf - Chardonnay Ried Hasel	€ 45,00
2018 Austria Weinviertel Setzer - Grüner Veltliner Ried Kronberg Reserve	€ 35,00
2018 Austria Weinviertel Setzer - Grüner Veltliner 8000	€ 45,00
2017 Frankreich Loire Teiller - Sauvignon blanc Menetou Salon	€ 30,00
2017 Frankreich Loire Crochet - Sauvignon blanc Sancerre	€ 40,00
2017 Frankreich Burgund Comtes Lafon - Chardonnay Macon M.-Lamartine	€ 40,00
2017 Frankreich Burgund Louis Jadot - Chardonnay Rully	€ 40,00
2017 Frankreich Burgund Ferret - Chardonnay Pouilly-Fuissé Cru de Prouges	€ 65,00
2019 Italien Südtirol Magreid - Kalk Chardonnay	€ 30,00
2018 Italien Südtirol Magreid - Berg Pinot bianco (Weißburgunder)	€ 30,00
2016 Italien Südtirol Magreid - Stein Sauvignon blanc	€ 30,00
2019 Südafrika Springfield - Life from Stone Sauvignon blanc	€ 35,00
2018 Südafrika Springfield - Wild Yeast Chardonnay	€ 35,00
2017 Südafrika Springfontein - Terroir Selection Chenin blanc	€ 35,00
2017 Neuseeland Nautilus - Sauvignon blanc	€ 35,00
2017 Neuseeland Villa Maria - Sauvignon blanc Cellar Selection	€ 35,00
2017 Neuseeland Cloudy Bay - Sauvignon blanc	€ 45,00
2017 USA Napa Valley Newton - Unfiltered Chardonnay	€ 65,00

Alle Weine enthalten Sulfite