



# Speisenkarte

am 25. und 26. Dezember 2020

Geöffnet von 11 bis 16 Uhr und von 17 bis 22 Uhr  
Reservierungen mittags bis 13.45 Uhr und ab 13.45 Uhr  
Reservierungen abends bis 19.45 Uhr und ab 19.45 Uhr

## Reservierungen

Bitte reservieren Sie online über unsere Homepage  
und beachten Sie die oben genannten Zeitfenster :

[www.weinhausfledermaus.de](http://www.weinhausfledermaus.de)

Bitte tragen Sie die Namen aller Begleitpersonen ein.  
Wir bestätigen jede Reservierung per Email.

## No-Show-Erklärung für unsere verehrten Gäste

Wir freuen uns über jede Tischreservierung. Beachten Sie dabei bitte, dass wir teils erhebliche Umsatzausfälle aufgrund von sog. „No-Shows“ (Nichterscheinen der Gäste trotz Reservierung oder sehr kurzfristige Absagen) verzeichnen müssen.

Vielen Gästen ist der finanzielle und organisatorische Aufwand, der mit der Auslastungsplanung unseres Restaurants verbunden ist, nicht bewusst.

Es ist uns oft nicht möglich, den frei gewordenen Tisch spontan an andere Gäste zu vergeben. Somit bleiben wir in diesen Fällen auf den Kosten für den Personaleinsatz und die eingekauften Lebensmittel sitzen. Wir bitten Sie daher, uns rechtzeitig vor dem vereinbarten Termin zu kontaktieren, sofern Sie Ihre Reservierung stornieren möchten.

# Weihnachten

**IM RESTAURANT VON 11-22 UHR**

Je nach Verfügbarkeit der Produkte sind Änderungen möglich

## Vorspeisen zur Auswahl

- Salat mit und mariniertem Ziegenfrischkäse und Birnen (12€)
- Gebratene Riesengarnelen mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl (12€)
- Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce und Pinienkernen (12€)
- Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola (12€)
- Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Kräuter-Waldpilzsalat (14€)
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Chili-Kürbisgemüse (16€)

## Suppen zur Auswahl

- Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen (8€)
- Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen (8€)

## Hauptgerichte zur Auswahl

- Hirschrücken mit Pfeffer-Preiselbeersauce, Gemüse und Kartoffelgratin (30€)
- Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelgratin (30€)
- Fischvariation mit Basilikumsauce, Kartoffelpüree und Blattspinat (28€)
- Rumpsteak mit Pfeffersauce Gemüse und Kartoffelgratin (28€)
- Gänsekeule mit karamellisierten Maronen, gefüllten Klößen und Apfelrotkohl (28€)
- Gänsebrust mit karamellisierten Maronen, gefüllten Klößen und Apfelrotkohl (28€)
- Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Waldpilzrahm und Bandnudeln (26€)
- Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahm, Gemüse und Kartoffelpüree (26€)
- Tandoori Lammsteaks, Gemüse und Kräuterkartoffeln (26€)
- Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce und Rinderfiletspitzen (24€)

## Dessert zur Auswahl

- Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis (8€)
- Schokoladenmousse mit Waldfruchtpüree (8€)
- Klassische Tiramisu (8€)

## Kindergerichte für Kinder

- Kleines Putenschnitzel mit Gemüse und Bandnudeln (14€)
- Kleines Lachsfilet mit Gemüse und Bandnudeln (16€)
- Kleines Rumpsteak mit Gemüse und Bandnudeln (18€)

# Weihnachtsmenü

**NUR IM RESTAURANT VON 11-22 UHR**

## Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf Chili-Kürbisgemüse

## Suppe

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

## Hauptgerichte

Medaillons von Hirsch und Rind mit Pfeffer-Preiselbeersauce **oder**  
Edelfischvariation mit Basilikum-Weißweinsauce

## Dessert

Schokoladensouffle mit Vanilleeis

## Menüpreise im Restaurant

3-Gang-Menü mit Suppe = 38,00 Euro

3-Gang-Menü mit Vorspeise = 44,00 Euro

4-Gang-Menü = 48,00 Euro

