



**DIE FLEDERMAUS**

Weinhaus · Restaurant · Catering

# Speisen außer Haus gültig im Dezember 2020

außer an Weihnachten & Silvester  
siehe Menüangebote ab Seite 8

**Abholung täglich 17 bis 20 Uhr  
Sa und So bereits ab 16 Uhr**

Heiligabend geschlossen

Feiertage von 10-20 Uhr

Silvester von 15-20 Uhr

Lieferung auf Anfrage

# Wintermenü a.H.

gültig im Dezember 2020 zur Vorbestellung  
und Abholung in der Fledermaus

## Vorspeisen zur Wahl

Trüffelravioli mit Parmesanschaum & Rucola

oder

Gebackener Ziegenkäse Brikteig

oder

Räucherlachstatar Rote-Bete Crème-fraîche

## Hauptgerichte zur Wahl

Info : lässt sich im Backofen warmhalten bei 60-80°C

Gänsekeule/brust, Maronen, Klöße, Rotkohl

oder

Rumpsteak, Kartoffelgratin, Pfannengemüse

oder

Mariniertes Lachssteak, Garnelen, Püree, Spinat

## Desserts zur Auswahl

Klassische Tiramisu

oder

Vollmilch-Schokoladenmousse

oder

Schokoladensoufflé mit Vanillesauce

Info : lässt sich im Backofen warmhalten bei 60-80°C

Abholung und Lieferung möglich Lieferung  
für 5 Euro im Umkreis von 8km Menüpreis  
pro Person = 38 Euro





## Vorspeisen außer Haus

Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen	6,00 €
Gebackener Ziegenkäse im Brikteig Feldsalat Birnen	10,00 €
Trüffelravioli klein mit Rucola und Parmesansauce	10,00 €
Räucherlachstatar Rote-Bete Crème-fraiche Pinienkerne	12,00 €
Carpaccio vom Roastbeef mit Rucola und Parmesanspalten	12,50 €
Gebratene Riesengarnelen 5 Stück mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	12,50 €
Vitello tonnato mit Thunfischcrème und Kapern	12,50 €



## Salate außer Haus

Kleiner Salat mit Balsamicodressing	5,00 €
Großer Salat mit Balsamicodressing	8,00 €
Salat Kikok-Huhn mit gebratenen Hühnchenbruststreifen und Balsamicodressing	14,00 €
Salat Lamm mit Tandoori Lammsteaks und Balsamicodressing	16,00 €
Salat Rind mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Balsamicodressing	18,00 €
Salat Garnelen mit gebratenen Riesengarnelen und Balsamicodressing	18,00 €



## Fleisch und Fisch außer Haus

Putenschnitzel (Deutschland) Butterspätzle Pfannengemüse	16,00 €
Hirschgulasch (Deutschland) Waldpilze Butterspätzle Preiselbeerbirne	20,00 €
Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	20,00 €
Schweinerückensteak (Deutschland Eifel) mit Spinat und Camembert gratiniert Kräuterkartoffeln	22,00 €
Tandoori Lammsteaks (Irland) Blattspinat Kräuterkartoffeln	22,00 €
Kikok-Hähnchenbrustfilet (Deutschland Eifel) Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	22,00 €
Rumpsteak 250g Kräuterbutter Salat	22,00 €
Gänsekeule (Polen) Maronensauce Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße mit Preiselbeerfüllung	25,00 €
Gänsebrust (Polen) Maronensauce Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße mit Preiselbeerfüllung	25,00 €
Rumpsteak 250g Pfeffersauce Kartoffelgratin Pfannengemüse	25,00 €
Rinderfilet 250g Kräuterbutter Salat	25,00 €
Rinderfilet 250g Pfeffersauce Kartoffelgratin Pfannengemüse	27,00 €
Lachs und Riesengarnelen Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat	24,00 €



## Pasta und Crêpe außer Haus

Spaghetti Bolognese mit 100% Rindfleisch	10,00 €
Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Schafkäse Basilikumsauce	10,00 €
Penne Rigate Vegetarisch Gorgonzolasauce	10,00 €
Steinpilzravioli vegetarisch Pfeffer-Preiselbeersauce	12,00 €
Lasagne al forno mit 100% Rindfleisch	12,00 €
Bandnudeln vegetarisch Parmesanschaum frittierter Rucola	14,00 €
Trüffelravioli vegetarisch Parmesanschaum frittierter Rucola	14,00 €
Penne Rigate mit Huhn Gorgonzolasauce Hühnchenbruststreifen vom Kikok	14,00 €
Steinpilzravioli mit Rind Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderfiletstreifen	18,00 €
Trüffelravioli mit Rind Parmesanschaum frittierter Rucola Rinderfiletstreifen	20,00 €
Frische Bandnudeln Garnelen Hummersauce und 5 Stück Riesengarnelen	20,00 €



## Dessert und Käse außer Haus

Schokoladenmousse	5,00 €
Klassische Tiramisu	6,00 €
Schokoladensouffle mit Vanillesauce	6,00 €
Käseauswahl klein 3 verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	8,00 €
Käseauswahl groß 5 verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	12,00 €

## Gruppenmenü außer Haus ab 6 Pers

nur auf Anfrage und auf Vorbestellung (24h vorher)



### Vorspeisenplatte Veggie für 6 Personen

mit gemischtem Brot und Dipp

72,00 €

---

jede weitere Person =

12,00 €

### Vorspeisenplatte Fleisch für 6 Personen

mit gemischtem Brot und Dipp

84,00 €

---

jede weitere Person =

14,00 €

### Vorspeisenplatte Fisch für 6 Personen

mit gemischtem Brot und Dipp

84,00 €

---

jede weitere Person =

14,00 €



### Hauptspeise Eifeler Schweinerücken für 6 Personen

Gratiniertes Schweinerückensteak mit Spinat und Camembert  
und Kräuterkartoffeln

120,00 €

---

jede weitere Person =

20,00 €

### Hauptspeise Kikok Hähnchenbrust für 6 Personen

Kikok-Hähnchenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce  
und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam

120,00 €

---

jede weitere Person =

20,00 €

### Hauptspeise Lammhüfte Thymianjus für 6 Personen

Gebratene Lammhüfte mit Thymianjus  
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

120,00 €

---

jede weitere Person =

20,00 €

### Hauptspeise Entebrust für 6 Personen

Barbarie Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce  
und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam

120,00 €

---

jede weitere Person =

20,00 €

### Hauptspeise Gänsebrust oder Gänsekeule für 6 Personen

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Maronensauce  
Apfelrotkohl Kartoffelkloß mit Preiselbeerfüllung

144,00 €

---

jede weitere Person =

24,00 €



## Gruppenmenü außer Haus ab 6 Pers

nur auf Anfrage und auf Vorbestellung (24h vorher)

### Hauptspeise Uruguay Rinderfilet für 6 Personen

Gebratene Rinderfilets (250g) mit Pfeffersauce  
auf Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam

150,00 €

---

jede weitere Person =

25,00 €

### Hauptspeise Lachs und Garnelen für 6 Personen

Gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen auf Spinat  
mit Basilikum-Weißweinsauce und Kartoffelpüree

150,00 €

---

jede weitere Person =

25,00 €



### Dessert für 6 Personen

Vollmilch-Schokoladenmousse

24,00 €

---

jede weitere Person =

4,00 €

### Dessert für 6 Personen

Klassische Tiramisu

30,00 €

---

jede weitere Person =

5,00 €

### Dessert für 6 Personen für den Backofen

Schokoladensouffle mit Vanillesauce

30,00 €

---

jede weitere Person =

5,00 €

# WEIHNACHTEN

# SILVESTER

Bitte bei allen Bestellungen eine Telefonnummer angeben

## Fledermaus Weinempfehlungen

ZUR LIEFERUNG MIT UNSEREM MENÜANGEBOT UND ZUR ABHOLUNG

### Apéritif-Empfehlungen

- Venetien Terre Nardin, Spumante Blanc de Blancs Brut für 12 Euro
- Rheingau Sektmanufaktur Schloss Vaux Sekt, Petit Vaux Brut für 15 Euro
- Champagner Le Brun de Neuville, Blanc de Blancs Brut für 30 Euro

### Weißwein-Empfehlungen

- Deutschland Baden Gerhard Karle, Grauburgunder Kabinett trocken für 9 Euro
- Deutschland Rheingau Wegeler, Gutsriesling trocken für 12 Euro
- Italien Gardasee Tenuta Roveglia, Lugana Limne für 12 Euro
- Italien Südtirol Nals Magreid, Chardonnay Kalk für 15 Euro
- Deutschland Mosel Fritz Haag, Riesling Großes Gewächs für 28 Euro

### Rotwein-Empfehlungen

- Italien Apulien Terre di Campo Sasso, Primitivo 2018 für 10 Euro
- Spanien Rioja Baron de Ley, Rioja Reserva 2015 für 15 Euro
- Südafrika Stellenbosch Alto Estate, Alto Rouge Blend 2015 für 15 Euro
- Frankreich Bordeaux Chateau des Laurets Saint-Emilion 2015 für 25 Euro
- Deutschland Nahe Christian Bamberger Cabernet Cortis CB7 2011 für 25 Euro
- Italien Toskana Bolgheri Ornellaia, Le Serre Nuove 2015 für 55 Euro

Alle Weine = 5 + 1 Flasche gratis

Kartonweise kaufen und sparen



Telefon ab 15 Uhr : 02238-59600

info@weinhausfledermaus.de

# Weihnachtsmenü

Weihnachtsfeiertage von 10-20 Uhr

Heiligabend geschlossen

## Vorspeisen zur Wahl

Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola  
Gebackener Ziegenkäse im Brikteig mit Salat und Wildkräutern  
Räucherlachstatar mit Rote-Bete Crème-fraîche und Wildkräutern  
Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

## Hauptgerichte zur Wahl

Info : lässt sich im Backofen warmhalten bei 70-80°C

Gänsekeule (oder Brust) mit karamellisierten Maronen, gefüllten Klößen und Apfelrotkohl  
Grain Fed Rumpsteak mit gratinierten Kartoffeln und Pfannengemüse  
Mariniertes Lachssteak mit gebratenen Riesengarnelen, Püree und Spinat  
Hirschrückensteak mit Pfeffer-Preiselbeersauce, Gratin und Gemüse (+6 Euro)  
Grain Fed Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gratin und Gemüse (+6 Euro)  
Ergänzung für Kinder : Putenschnitzel mit Spätzle und Gemüse (Einzelgericht für 16 Euro)  
Ergänzung für Kinder : Penne Napoli mit Tomatensauce (Einzelgericht für 8 Euro)  
Ergänzung für Kinder : Lasagne al forno (Einzelgericht für 12 Euro)

## Desserts zur Auswahl

Klassische Tiramisu, Vollmilch-Schokoladenmousse  
Schokoladensoufflé mit Vanillesauce

---

## Menüpreis pro Person 38/44 Euro

Abholungen von 10 bis 20 Uhr sind wie folgt möglich :  
im Rohzustand fertig vorbereitet und portioniert zum Selberkochen oder  
fertig gekocht zum Warmhalten im Backofen und zeitnahe Verzeehr  
Wir bieten an Weihnachten zum Liefern und Abholen ausschließlich das Menü an – kein A la Carte

## Lieferungen auf Anfrage möglich

Weihnachten für 5 Euro nach Sinthern, Geyen, Brauweiler, Dansweiler  
Weihnachten für 10 Euro nach Pulheim, Glessen, Fliesteden, Königsdorf  
Weihnachten für 15 Euro nach Stommeln, Sinnersdorf, Widdersdorf, Lövenich

WIR BENÖTIGEN 30 MINUTEN ZEITSPANNE BEI ALLEN ANLIEFERUNGEN

Zum Beispiel : gewünschte Lieferzeit zwischen 18.15 bis 18.45 Uhr

---



# Silvestermenü

ZUR LIEFERUNG UND ABHOLUNG

## Vorspeise

Hausgemachte Hummerravioli  
mit Shrimps, Riesengarnelen & Zuckerschoten *oder*

*Veggie : Trüffelravioli mit Parmesanschaum  
und frittiertem Rucola (- 4€)*

## Suppe

Süßkartoffel-Currysuppe  
gerösteten Pinienkerne

## Hauptgerichte zur Wahl

*Info : lässt sich im Backofen warmhalten*

Rinderfilet im Serranoschinkenmantel, Portweinjus  
Trüffel-Kartoffelpüree, Schwarzwurzel-Rote-Bete *oder*

Lachsfilet im Zucchini-mantel, Weißweinsauce  
Trüffel-Kartoffelpüree, Schwarzwurzel-Rote-Bete *oder*

*Veggie : Gefüllte Paprika mit bunten Linsen, Waldpilzen, Kräutern und Schafskäse  
Trüffel-Kartoffelpüree, Schwarzwurzel-Rote-Bete (- 5€)*

## Dessert

Orangen-Schokoladenmousse  
mit Kumquatkompott

---

## Menüpreis pro Person 59 Euro

Abholungen von 15 bis 20 Uhr sind wie folgt möglich :  
im Rohzustand fertig vorbereitet und portioniert zum Selberkochen *oder*  
fertig gekocht zum Warmhalten im Backofen und zeitnahe Verzeehr  
*Wir bieten Silvester ausschließlich das oben aufgeführte Menü an – kein A la Carte*

## Lieferungen auf Anfrage möglich

Silvester für 5 Euro nach Sinthern, Geyen, Brauweiler, Dansweiler  
Silvester für 10 Euro nach Pulheim, Glessen, Fliesteden, Königsdorf  
Silvester für 15 Euro nach Stommeln, Sinnersdorf, Widdersdorf, Lövenich

WIR BENÖTIGEN 30 MINUTEN ZEITSPANNE BEI ALLEN ANLIEFERUNGEN

*Zum Beispiel : gewünschte Lieferzeit zwischen 18.15 bis 18.45 Uhr*



# Genussboxen außer Haus ab 6 Pers



Nur am ersten und zweiten Weihnachtstag auf Vorbestellung von 10-20 Uhr ...

... wahlweise fertig gekocht zum direkten Verzehr oder vorbereitet zum selber Fertigmachen

... wahlweise in Mehrwegschalen (wenn verfügbar) oder Einwegschalen (für Backofen geeignet)

## VORSPEISEN

Vorspeisenplatte Veggie für 6 Personen mit Brot und Dipp	72,00 €
jede weitere Person =	12,00 €
Vorspeisenplatte Fleisch für 6 Personen mit Brot und Dipp	84,00 €
jede weitere Person =	14,00 €
Vorspeisenplatte Fisch für 6 Personen mit Brot und Dipp	84,00 €
jede weitere Person =	14,00 €
Vorspeisenplatte Fleisch-Fisch-Veggie für 6 Personen mit Brot und Dipp	96,00 €
jede weitere Person =	16,00 €

## HAUPTGERICHTE

Hauptspeise Gänsebrust oder Gänsekeule für 6 Personen mit Maronensauce Apfelrotkohl Kartoffelkloß mit Preiselbeerfüllung	150,00 €
jede weitere Person =	25,00 €
Hauptspeise Uruguay Rumpsteak für 6 Personen mit Pfeffersauce und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam	150,00 €
jede weitere Person =	25,00 €
Hauptspeise Lachs und Garnelen für 6 Personen mit Basilikum-Weißweinsauce und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi	150,00 €
jede weitere Person =	25,00 €
Hauptspeise Hirschrückensteaks für 6 Personen mit Pfeffer-Preiselbeersauce und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam	162,00 €
jede weitere Person =	27,00 €
Hauptspeise Uruguay Rinderfilet für 6 Personen mit Pfeffersauce und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi mit Sesam"	162,00 €
jede weitere Person =	27,00 €

## DESSERTS

Dessert Vollmilch-Schokoladenmousse für 6 Personen	24,00 €
jede weitere Person =	4,00 €
Dessert Klassische Tiramisu für 6 Personen	30,00 €
jede weitere Person =	5,00 €
Dessert Schokoladensouffle mit Vanillesauce für 6 Personen	30,00 €
jede weitere Person =	5,00 €