



Menüangebot

Restaurant + Lieferung + Abholung
Vorbehaltlich der Produktverfügbarkeit
Kleine Änderungen sind daher möglich

**Für Lieferung und Abholung
bestellen Sie bitte im Webshop**
<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>

Öffnungszeiten ohne Lockdown

Mo-Fr 17-22 Uhr ● Sa-So 16-23 Uhr

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen
inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Menü im Juli

Fledermaus Auswahlmenü Juli - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Geschmorter Feta geschmolzene Tomaten Feigenkonfitüre
Caesar-Salat Croûtons Parmesan gebratene Pfifferlinge
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola
Räucherlachstatar Wasabi-Gurken Crème fraîche
Pfifferlings-Rahmsüppchen Speck-Croûtons
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed-Rumpsteak (Uruguay) Pfifferlings-Bratkartoffeln
Lammfilets Schinkenmantel Pfifferlings-Bratkartoffeln
Spanferkelfilets (Eifel) Bandnudeln Rahmpfifferlinge
Fischvariation Pfifferlingsrisotto Safranschaum

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation

Mini-Crème-brulée, Schokoladenmousse, Erdbeer-Tiramisu

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 a 0,15L Glas



Menü im August

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Suppe zur Wahl

Pfifferlings-Rahmsüppchen Speck-Croûtons
Ziegenkäse Brikteig Salat Balsamicodressing
Pfifferlings-Tortelloni mit Pfifferlingsrahm
Caesar-Salat Croûtons Parmesan Pfifferlinge
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan
Carpaccio vom Thunfisch Limone Olivenöl Seegrassalat

Hauptgerichte zur Wahl

Kleines Rinderfilet (Argentinien) Pfeffersauce Sommergemüse Kartoffelgratin
Schweinefilet im Speckmantel (Eifel) Pfifferlings-Bratkartoffeln
Tandoori-Lammsteaks Tandoorisauce Blattspinat Kartoffelpüree
Seeteufel-Saltimbocca Weißweinsauce Blattspinat Kartoffelpüree

Dessert und 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 a 0,15L Glas



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Menü im September

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Wildkräutersalat mariniertes Ziegenfrischkäse Walnussöl
Lachstortellini Safransauce Räucherlachsstreifen
Roastbeefröllchen Rucola Pfefferremoulade
Riesengarnelen Tempurateig Mangochutney
Fenchel-Currysuppe Shrimps Pinienkerne
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderfilet Serranoschinkenmantel (Argentinien) Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Kalbsleber Röstzwiebeln Äpfel Kartoffelpüree
Iberico-Steaks Kartoffelgratin Speckbohnen
Lachssteak Bandnudeln Möhren Trüffelrahm

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
Mini-Crème-brulée, Schokoladenmousse, Himbeer-Mascarpone
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 a 0,15L Glas



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Menü im Oktober

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Ziegenkäse Brikteig Thymianhonig getrocknete Tomaten
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Pinienkerne
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan
Gebratener Pulpo & Garnele Kirschtomaten Kräuter
Champignon-Rahmsüppchen Speck-Croûtons
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Rumpsteak (Uruguay) Pfeffersauce Rosmarinkartoffeln Pfannengemüse
Kalbslebergeschnetzeltes Apfel-Champignonrahm Zwiebeln Kartoffelpüree
Lammhaxe Thymianjus Rosmarinkartoffeln Speckbohnen
Fischvariation Waldpilzrisotto Safransauce

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
Mini-Crème-brulée, Schokoladenmousse, Mini-Apfelstrudel
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 a 0,15L Glas



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Menü im November

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Feldsalat mariniertes Ziegenfrischkäse gebratene Birne Pinienkerne
Kürbisravioli Kürbisgemüse Salbeibutter
Roastbeefcarpaccio Wildkräutersalat gebratene Pilze
Jakobsmuscheln Kürbis-Ingwergemüse Safranschaum
Kürbis-Ingwersüppchen steirisches Kernöl Pinienkerne
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderfilet (Argentinien) Pfeffersauce Kartoffelgratin Blattspinat
Gänsebrust oder Gänsekeule Maronen Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß
Lammfilets Thymianjus Rosmarinkartoffeln Ratatouillegemüse
Loup de mer Rote-Bete-Risotto Meerrettichsauce

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
Mini-Crème-brulée, Schokoladenmousse, Heidelbeercrêpe
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 a 0,15L Glas



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Menü im Dezember

Fledermaus Auswahlmenü - auch Außer Haus

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

Vorspeisen und Zwischengerichte zur Wahl

Feldsalat Kartoffel-Speckdressing Kalbsleberstreifen
Ziegenkäseravioli frische Datteln Gemüsejulienne
Carpaccio von der gebratenen Entenbrust mit Waldpilzen
Geräucherte Riesengarnelen Kürbis-Chiligemüse
Kürbis-Ingwersüppchen steirisches Kernöl Pinienkerne
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderfilet Serranoschinkenmantel Kartoffelpüree Blattspinat
Gänsebrust oder Gänsekeule Maronen Rotkohl Preiselbeer-Kartoffelkloß
Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Tandoori-Lammsteaks aus der Hüfte Kartoffelpüree Blattspinat
Lachsfilet Riesengarnelen Kartoffelpüree Blattspinat Weißweinsauce

Dessert und Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
Mini-Crème-brulée, Lebkuchen-Zimtmousse, Walnussparfait
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 a 0,15L Glas