



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Speisen außer Haus gültig ab März 2021

Öffnungszeiten im Lockdown

Mi-Do-Fr 17-20 Uhr ● Sa-So 16-20 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen
Lieferung auf Anfrage möglich

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 7% Mehrwertsteuer



3-Gang Menü

für 38 Euro pro Person
gültig ab März 2021

Vorspeisen zur Wahl

Geschmorter Feta mit Feigenkonfitüre
Trüffelravioli Parmesanschaum Rucola
Thunfisch-Sashimi Seegrassalat Chili

Hauptgerichte zur Wahl

Uruguay Grain-Fed Rumpsteak Gratin Gemüse
Ossobuco (Kalb) Kartoffelpüree Gemüse
Fischvariation Kartoffelpüree Blattspinat

Dessert zur Wahl

Vollmilch-Schokoladenmousse
Apfelstrudel Vanillesauce
Klassische Tiramisu
Rohmilch-Käseauswahl

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

WEISSWEIN-EMPFEHLUNG



2020

Private Bin Sauvignon Blanc

Artikelnummer	01361120
Erzeuger	Villa Maria
Land	Neuseeland
Anbaugebiet	Marlborough
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Farbe	weiß
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6

Beschreibung

Dieser Wein spiegelt die frischen, lebhaften Charakterzüge der Region Marlboroughs wider. Zu Beginn springen Aromen von Zitronengras, Chilischoten und frischen Kräutern aus dem kühlen Awatere Valley aus dem Glas. Doch dann kommen auch die tropischen Noten des wärmeren Wairau Valley´s von Melonen, Stachelbeeren und reifer Zitrusfrucht zum Vorschein. Helles Strohgelb mit grünlichen Nuancen. Explosives, duftig aromatisches und enorm vielschichtiges Bouquet von exotischer Passionsfrucht und Maracuja, frischen Zitrusfrüchten und Honigmelonen, fein unterlegt von leicht grasigen Kräuternoten. Am Gaumen saftig mit einer intensiven Fruchtkonzentration, von frischen Kräutern und Zitronengras, mit rassisger Säure, die dem Finale noch mehr Lebendigkeit und Frische verleiht.

Serviervorschlag

Als Aperitif, zu leichten Fischgerichten (z.B. Lachstatar), Avocados mit Meeresfrüchten, knackigem Salat mit frischem oder geacktem Ziegenkäse, gegrilltem Gemüse, Hühnchen oder einfach so, als duftig frischer Sommerwein.

Alkoholgehalt	13.5 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite
Biowein	ja
Biokontrollstelle	NZ-BIO-003

Herstellung

Villa Maria ist seit 2012 Biogro zertifiziert. Der Fokus liegt seither auf der Bioproduktion und der Umsetzung einer nachhaltigen Weinproduktion. Die Trauben werden unter kalten Bedingungen geerntet, um die Aromen des Sauvignon Blancs zu bewahren. Dann werden die Trauben sanft gemahlen, gepresst und der Most wird für 24 Stunden kühl gestellt. Biozertifizierte Hefen werden für die Fermentierung in Edestahltanks genutzt, um die Charaktereigenschaften der Rebsorte am besten zum Ausdruck zu bringen und dem Wein seine Lebendigkeit und Frische zu bewahren. Dieser Wein ist für eine vegane Ernährung geeignet.

0,75L Flasche für 11 Euro
Karton-Aktion = 5+1
Aktionspreis
9,16 Euro

ROTWEIN-EMPFEHLUNG



0,75L Flasche für 10 Euro
Karton-Aktion = 5+1
Aktionspreis
8,33 Euro

2018 Sabazio Rosso di Montepulciano DOC

90 Pkt. (Jg. 15) (James Suckling), 90 Pkt. (Jg. 16) (Antonio Galloni),
90 Pkt. (Jg. 16) (Wine Spectator)

Artikelnummer	26712018
Erzeuger	Antinori - La Braccasca
Land	Italien
Anbaugebiet	Toscana
Rebsorten	85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot und andere rote Rebsorten
Farbe	rot
Holzausbau	Nein
Flaschengröße	0,75l l
Flaschenanzahl	6
Auszeichnung	90 Pkt. (Jg. 16) (Wine Spectator) 90 Pkt. (Jg. 16) (Antonio Galloni)

Beschreibung

Der Sabazio verbindet die typische Frische der traditionellen Rebsorte Sangiovese mit der charakteristischen üppigen Fruchtigkeit von Merlot, um das antike Territorium von Montepulciano zu repräsentieren. An der Nase bestehen frische blumige und fruchtige Noten von Veilchen und roten Johannisbeeren.

Serviervorschlag Ideal zu Pizza und Pasta.

Alkoholgehalt	13.5 %
Restzucker	0.6 g/l
Weinsäure	5.2 g/l
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Weinbearbeitung

Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks statt, danach reift der Wein 4 Monate in 20-50hl großen Eichenfässern.

EAN-Code	8001935000556
EAN-Code Karton	8001935000563
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien

3-Gang Menü März 2021

Vorspeisen zur Wahl

Gechmorter Schafskäse
Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre
Thunfisch-Sashimi
Seegrassalat Chili
Trüffelravioli
Parmesanschaum Rucola



Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed Rumpsteak (Uruguay)
gratinierte Kartoffeln Zuckerschoten-Pilzgemüse Pfeffersauce
Osso Buco (Kalbsbeinscheibe / Deutschland)
Kartoffelpüree Zuckerschoten-Pilzgemüse Rotweinjus
Fischvariation mit Garnelen
Kartoffelpüree Blattspinat Weißweinsauce

Dessert zur Wahl

Vollmilch-Schokoladenmousse
Klassische Tiramisu
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kleine Rohmilch-Käseauswahl

Menüpreis = 38 Euro p.P.

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

Vorspeisen außer Haus



Knoblauchbrot 3 Scheiben geröstet	3,50 €
Fenchel-Currycrèmesüppchen mit Grönland-Shrimps	7,50 €
Gechmorter Schafskäse Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre	10,00 €
Trüffelravioli klein mit frittiertem Rucola und Parmesansauce	10,00 €
Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesanspalten	12,50 €
Gebratene Riesengarnelen 5 Stück mit Knoblauchöl und Kirschtomaten	12,50 €
Vitello tonnato mit Thunfischcrème und Kapern	12,50 €
Räucherlachstatar mit Meerrettich-Apfel	12,50 €
Thunfisch-Sashimi Seegrassalat Chili	14,50 €

Salate außer Haus

Kleiner Salat Balsamicodressing	5,00 €
Großer Salat Balsamicodressing	8,00 €
Salat Kikok-Huhn Hühnchenbruststreifen (Kikok) Balsamicodressing	14,00 €
Salat Lamm Lammstreifen Balsamicodressing	16,00 €
Salat Rind Rinderfiletstreifen Balsamicodressing	18,00 €
Salat Garnelen Riesengarnelen Balsamicodressing	18,00 €

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

Fleischgerichte außer Haus



Putenschnitzel (Deutschland) Butterspätzle Pfannengemüse	16,00 €
Rinderfiletgeschnetzeltes (Uruguay Grain-Fed) Kartoffelpüree Kräutersaitlinge Pilzrahmsauce	22,50 €
Tandoori Hühnchenbrust medium scharf (Kikok / Eifel) Kräuterkartoffeln Cashewnüsse Blattspinat	23,50 €
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten (Irland) gebratene Süßkartoffel Blattspinat Thymianjus	23,50 €
Rumpsteak 250g (Uruguay Grain Fed) Kräuterbutter Salat Balsamicodressing	23,50 €
Eifeler Schweinerücken gratiniert (Deutschland) Spinat Camembert Kräuterkartoffeln	23,50 €
Osso Buco (Kalbsbeinscheibe / Deutschland) Kartoffelpüree Zuckerschoten-Pilzgemüse Rotweinjus	25,00 €
Cordon bleu vom Kikok Huhn (Deutschland) Serranoschinken Manchego Kartoffelgratin Pfannengemüse	25,00 €
Grain-Fed Rumpsteak (Uruguay) Kartoffelgratin Zuckerschoten-Pilzgemüse Pfeffersauce	26,00 €
Rinderfilet 250g (Uruguay Grain Fed) Kräuterbutter Salat Balsamicodressing	26,00 €
Iberico Steak (Spanien) gebratene Süßkartoffel Blattspinat Thymianjus	27,00 €
Rinderfilet 250g (Uruguay Grain Fed) Kartoffelgratin Zuckerschoten-Pilzgemüse Pfeffersauce	28,00 €

Fischgerichte außer Haus

Filets vom Loup de mer Kartoffelpüree Blattspinat Weißweinsauce	22,00 €
Marinierter Lachs und Riesengarnelen Kartoffelpüree Blattspinat Weißweinsauce	25,00 €
Fischvariation mit Garnelen Kartoffelpüree Blattspinat Weißweinsauce	27,00 €

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

Pasta und Crêpe außer Haus



Spaghetti Bolognese mit 100% Rindfleisch und geriebenem Parmesan	10,00 €
Lasagne al forno mit 100% Rindfleisch	12,00 €
Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Schafkäse Basilikumsauce Kräuterkartoffeln	12,00 €
Penne Rigate Vegetarisch Gorgonzolasauce Blattspinat	12,00 €
Penne Rigate Kikok-Huhn Gorgonzolasauce Blattspinat Hühnchenbruststreifen	16,00 €
Steinpilzravioli Vegetarisch Pfeffer-Preiselbeersauce	12,00 €
Steinpilzravioli Rind Pfeffer-Preiselbeersauce Rinderfiletstreifen	18,00 €
Trüffelravioli Vegetarisch Parmesanschaum frittierter Rucola	14,00 €
Trüffelravioli Rind Parmesanschaum frittierter Rucola Rinderfiletstreifen	20,00 €
Bandnudeln Vegetarisch Parmesanschaum frittierter Rucola	14,00 €
Bandnudeln Rind Parmesanschaum Rinderfiletstreifen	18,00 €
Bandnudeln Garnelen (5 Stck) Weißweinsauce Blattspinat	20,00 €

Dessert und Käse außer Haus

Vollmilch-Schokoladenmousse	6,00 €
Klassische Tiramisu	6,00 €
Schokosouffle mit Vanillesauce	6,00 €
Apfelstrudel 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 €

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

Vorspeisenplatten außer Haus ab 6 Pers



Vorbestellung bitte 3h 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 €

Vorspeisenplatte Gemischt für 6 Personen
mit gemischtem Brot und Dipp 96,00 €

jede weitere Person = 16,00 €

Hauptspeisen-Genussbox außer Haus ab 6 Pers

Vorbestellung bitte 3h vorher

Hauptspeise Fleisch gemischt für 6 Personen
Rinderfilet, Lamm, Kikok-Huhn
Süßkartoffel-Gemüsegnocchi, Kräuterkartoffeln
Pfeffer-Preiselbeersauce 162,00 €

jede weitere Person = 27,00 €

Hauptspeise Fischvariation für 6 Personen
Lachsfilet, Loup de mer, Riesengarnelen mit Weißweinsauce
Blattspinat Kartoffelpüree 162,00 €

jede weitere Person = 27,00 €

Hauptspeise Roastbeef für 6 Personen
Uruguay Grain-Fed Roastbeef (1500-1800g) am Stück gebraten
Pfeffersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi, Kräuterkartoffeln 150,00 €

jede weitere Person = 25,00 €

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.

Hauptspeisen-Genussbox außer Haus ab 6 Pers



Vorbestellung bitte 3h vorher

Hauptspeise Kikok-Huhn für 6 Personen

Hähnchenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce

Süßkartoffel-Gemüsegnocchi, Kräuterkartoffeln

120,00 €

jede weitere Person =

20,00 €

Hauptspeise Schweinrücken für 6 Personen

Eifeler Schweinerücken gratiniert

Spinat Camembert, Süßkartoffel-Gemüsegnocchi, Kräuterkartoffeln

120,00 €

jede weitere Person =

20,00 €

Hauptspeise Lamm für 6 Personen

Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten

Süßkartoffel-Gemüsegnocchi, Kräuterkartoffeln

120,00 €

jede weitere Person =

20,00 €

Hauptspeise Uruguay Rinderfilet für 6 Personen

Rinderfilet (250g) mit Pfeffersauce

Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

168,00 €

jede weitere Person =

28,00 €

Dessert außer Haus ab 6 Pers

Vorbestellung bitte 3h vorher

Dessert für 6 Personen

Vollmilch-Schokoladenmousse

30,00 €

jede weitere Person =

5,00 €

Dessert für 6 Personen

Klassische Tiramisu

30,00 €

jede weitere Person =

5,00 €

Dessert für 6 Personen

Schokoladensouffle mit Vanillesauce

30,00 €

jede weitere Person =

5,00 €

Alle Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Infos benötigen.