

Degustationsmenü

Moderation : Herve Gael und Stephan Schmidt
Menü-Abholung Fledermaus am Do 11. März ab 17.30 Uhr
Online-Start über Zoom um 19 Uhr



Apéritif mit kurzer Einführung
Champagner Irroy Extra Brut von Taittinger 0,75L Flasche
35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 0,75L Flasche



Kalte Vorspeise und Suppe
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
Gemüse-Antipasti, Feta, Lachstatar, Garnelen, Pulpo, Vitello, Brot, Dips
und Hummersüppchen mit Shrimps

Weinbegleitung Weißwein
Villa Maria Private Bin Sauvignon blanc 2020
100% Sauvignon blanc, Marlborough Neuseeland, 0,75L Flasche

Hauptgerichte zur Wahl
Bœuf Bourguignon vom Charolais-Weiderind
oder Kalbsbäckchen aus dem Ofen, Rotweinjus
getrüffeltes Kartoffelpüree, geschmorte Möhren

Käse und Dessert
Manchego Semicurado Feigenkonfitüre
und Lauwarmes Schokoladensouffle

Weinbegleitung Rotwein
Bodegas Protos Crianza 2015 0,75L Flasche
100% Tempranillo, Ribera del Duero Spanien



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

Degustationsmenü 11. März 2021

Wir liefern alle unten aufgeführten Speisen in Einwegschalen zum Selbstanrichten bei Ihnen vor Ort. Suppen und Hauptgerichte können mit in der jeweiligen Verpackung in den Backofen bei 80°C und sollten anschließend auf (von Ihnen) vorgewärmtem Porzellan angerichtet werden.

Vorspeise = Gemischte Auswahl mit Sauvignon blanc oder Champagner →

Vorspeisenvariation auf Teller oder Platte anrichten
Brot und Dips dazu und es kann losgehen



Suppe = Hummersüppchen mit Shrimps mit Sauvignon blanc →

Zum Warmhalten in den Backofen bei 80°C oder bei kleiner Flamme auf den Herd
Shrimps kurz vor dem Verzehr in die heiße Suppe geben



Hauptgerichte = Bœuf oder Bäckchen mit Protos Crianza →

Wir liefern die Schmorgerichte fertig zubereitet und heiß in Einweg-Aluschalen zum Warmhalten im Backofen bei 80°C = anschließend auf vorgewärmten Tellern anrichten



Dessert = Schokoladensouffle mit Protos Crianza →

Schokoladensouffle kommt für 15 Minuten in den Backofen bei 150°C
Vanillesauce in tiefen Teller und Schokoladensouffle anschließend aufsetzen



Käse = Manchego Semicurado mit Protos Crianza →

Nicht in den Kühlschrank stellen, sondern bei Zimmertemperatur verzehren
Feigenkonfitüre (nicht Feigenenf) unbedingt dazu probieren ☺



Menüpreis für 2 Personen = 145 Euro

Menü für zwei inklusive jeweils 1 Flasche 0,75L von ...
Champagner Irroy Extra Brut aus dem Hause Taittinger
Villa Maria Private BIN Sauvignon blanc 2020
Bodegas Protos Crianza 2015

Zusatz-Weinpaket = +60 Euro

1 Flasche 0,75L Champagner Irroy Extra Brut für 30 Euro
1 Flasche 0,75L Villa Maria Private BIN Sauvignon blanc 2020 für 10 Euro
1 Flasche 0,75L Bodegas Protos Crianza 2015 für 20 Euro



Bestellungen nur per Email = info@weinhausfledermaus.de

Zur Online-Teilnahme schicken wir Ihnen einen Link an IHRE Email-Adresse
Menü- und Wein-Abholung in der Fledermaus von 17.30 bis 18.45 Uhr
Weine sind temperiert, Abholung ein paar Tage vorher ist auch möglich
Online-Start mit Champagner und kurzer Einführung ist 19 Uhr
Lieferung nur begrenzt möglich und nur auf Anfrage

Champagne Irroy Extra Brut



Artikelnummer	007050
Erzeuger	Champagne Irroy
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Farbe	weiß
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6

Beschreibung

Farbe und Perlung: hell glänzendes Strohgelb, mit zarten Perlenschnüren aus feinsten, anhaltend aufsteigenden Kohlensäurebläschen
Duft: sehr elegantes, ausdrucksvolles Bouquet von weißen Blüten (Weißdorn), unterlegt mit üppigen und zugleich duftig feinen Fruchtaromen, auch Noten von kandierten Früchten und Reineclauden
Geschmack: am Gaumen kristallklar mit sanfter weißfleischiger Frucht (Birnen, weißer Pfirsich), im Finale frisch mit eleganter Säure und feinen Noten von Pink Grapefruit, sehr harmonisch mit langem aromatischem Nachhall und perfekter Balance von üppiger Frucht und Delikatesse ein Traum für jeden Feinschmecker!

Serviervorschlag

ein ebenso erfrischender Aperitif wie eleganter Speisenbegleiter für ein gesamtes Menü: von frischen Austern (roh, gratiniert), Lachs (gebeizt, geräuchert, als Capaccio), Krabben-Beignets oder gegrillten Jacobsmuscheln mit Parmesanspänen über zartes Kalbfleisch, Geflügel, kalten Braten und Risotto mit Morcheln bis zur gemischten Käseplatte (am liebsten mit Weißschimmelsorten, wie Neufchatel, Chaource, Camembert oder gereiftem Hartkäse à la Parmesan) und zum Dessert (klassisch mit frischen Erdbeeren oder auch zu einer Birnen-Mandeltarte)

Alkoholgehalt	12.5 %
Restzucker	7.6 g/l
Weinsäure	4.45 g/l
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Herstellung

Champagner Irroy wird aus den Grundweinen zweier verschiedener Jahrgänge vinifiziert, deren Lesegut wiederum aus dreißig verschiedenen Weinbergslagen in den Hauptanbaugebieten der Champagne stammt: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Côte des Bar... Irroy vermählt 70 % rote Trauben, Pinot Noir und Meunier, mit 30 % Chardonnay. Alle Trauben werden bei perfekter Reife gelesen, im Edelstahltank vergoren und zur zweiten Gärung, der sogenannten klassischen Flaschengärung oder "prise de mousse", auf die Flaschen gefüllt. Mindestens zwei Jahre reifen die

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 rassiger 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 Biopro 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.

Weinnotiz

2015 Crianza

92 Pkt. (Jg. 15) (Guia Penin), 90 Pkt. (Jg. 15) (Wine Enthusiast), 91 Pkt. (Jg. 15) (James Suckling)



Artikelnummer	20002915
Erzeuger	Protos
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Ribera del Duero
Rebsorten	100% Tempranillo
Farbe	rot
Holzausbau	Nein
Flaschengröße	0,75l l
Flaschenanzahl	6
Auszeichnung	91 Pkt. (Jg. 15) (James Suckling) 90 Pkt. (Jg. 15) (Wine Enthusiast)

Beschreibung

Dieser Tempranillo reift 14 Monate in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche und weitere 12 Monate in der Flasche. Ein intensiver und komplexer Wein, der sich in Kirschrot mit granatroten Nuancen präsentiert. In der Nase vielfältig mit Aromen von reifen Früchten, Lakritz und süßen Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Sehr aromenreicher, langer Abgang.

Alkoholgehalt	14.5 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

EAN-Code	8420342001039
EAN-Code Karton	58420342010050
Inverkehrbringer	Bodegas Protos 47300 Penafiel Spanien