



DIE FLEDERMAUS
Weinhaus · Restaurant · Catering

Auswahlmenüs

Weinhaus Die Fledermaus
Januar bis Dezember

**Bestellungen zur Abholung
derzeit nur über unseren Webshop
<https://weinhausfledermaus.simplywebshop.de>**

Öffnungszeiten Restaurant

Mo-Fr ab 17 Uhr ● Sa-So ab 16 Uhr

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

Menü im Januar

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

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkerne
Geschmorter Feta geschmolzene Tomaten Feigenkonfitüre
Wintersalat Kirschtomaten gebratene Pilze Croûtons
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola
Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderfilet Serranoschinkenmantel Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Kalbsbäckchen Rotweinjus Kartoffelpüree Blattspinat
Gratinierte Hühnchenbrust (Kikok) Spinat Camembert Bratkartoffeln
Lachsfilet Riesengarnelen Kartoffelpüree Blattspinat

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!

Menü im Februar

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

Selleriesüppchen Shrimps Pinienkerne

Gebackener Ziegenkäse Thymianhonig Salat

Rote-Bete-Ravioli Wasabischaum Pinienkerne

Räucherlachstatar Meerrettich Äpfel

Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan

Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed-Rinderfilet gebratene Süßkartoffelscheiben Spitzkohl

Tandoori Lammsteaks Kartoffelpüree Blattspinat

Spanferkelfilets Speck-Bratkartoffeln Blattspinat

Loup de mer Kartoffelpüree Blattspinat

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!

Menü im März

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

Rote-Bete-Süppchen Crème-fraîche Äpfel Pinienkerne
Gechmorter Schafskäse Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre
Thunfischtatar getrocknete Tomaten Sesam Chili
Ziegenkäseravioli Gemüsejulienne Datteln
Roastbeefcarpaccio Rucola Parmesan
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Grain-Fed Rumpsteak Pfeffersauce Gratin Gemüse
Duroc-Schweinerücken Pfeffersauce Gratin Gemüse
Ossobuco (Kalbsbeinscheibe) Kartoffelpüree Gemüse
Fischvariation Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!

Menü im April

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

Zucchini-Bärlauchsüppchen Shrimps Pinienkerne

Geschmorter Feta geschmolzene Tomaten Feigenkonfitüre

Caesar-Salat Croûtons Parmesan Kikok-Hühnchenbrust

Bärlauchravioli Basilikumschaum Rucola Pinienkerne

Räucherlachstatar getrocknete Tomaten Crème-fraîche

Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Angus-Rinderfilet (Argentinien) Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Lammschulter aus dem Ofen Kräuterkartoffeln Speckbohnen

Spanferkelfilets (Eifel) Bandnudeln Waldpilzrahm

Skrei-Loins (Dorschfilet) Kartoffelpüree Blattspinat

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!

Menü im Mai

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

Spargelsüppchen Shrimps Spargelstreifen Pinienkerne
Spargelravioli Spargelragout Pinienkerne
Spargelsalat grün/weiß Erdbeeren Ziegenfrischkäse
Caesar Salat Kräutercroûtons Parmesan Hühnchenbruststreifen
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Mango-Chilissalat
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Spanferkelfilets Thymianjus Frühlingsgemüse Kräuterkartoffeln
Grain-Fed Rinderfilet Pfeffersauce Frühlingsgemüse Kartoffelgratin
Kalbsbäckchen Rotweinjus Blattspinat Kräuterkartoffeln
Tandoori Lachsfilet Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!

Menü im Juni

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

Geschmorter Feta geschmolzene Tomaten Feigenkonfitüre

Caesar-Salat Croûtons Parmesan gebratene Pfifferlinge

Pfifferlings-Tortelloni mit Pfifferlingsrahm

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

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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!



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
Pfifferlings-Tortelloni mit Pfifferlingsrahm
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-brûlée, Schokoladenmousse, Erdbeer-Tiramisu

Außer Haus ohne Crème brûlée

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

Fenchel-Currysüppchen mit Shrimps
Ziegenkäse Brikteig Salat Balsamicodressing
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola
Caesar-Salat Croûtons Parmesan Hähnchenbrust
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan
Carpaccio vom Thunfisch Limone Olivenöl Seegrassalat

Hauptgerichte zur Wahl

Kleines Rinderfilet (Argentinien) Pfeffersauce Sommergemüse Kartoffelgratin
Schweinefilet im Speckmantel (Eifel) Sommergemüse 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

Änderungen sind je nach Produktverfügbarkeit noch möglich !!



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

Süßkartoffel-Currysüppchen geröstete Pinienkerne

Geschmorter Feta auf Tomatencarpaccio Feigenkonfitüre

Gegrillter Pulpo auf Ratatouillegemüse

Lachsravioli Hummersauce Lachsstreifen

Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan

Vitello tonnato Thunfischcrème Kapern

Hauptgerichte zur Wahl

Uruguay Grain-Fed Rumsteak Pfeffersauce Gratin Gemüse

Geschmorte Iberico Schweinebäckchen Blattspinat Speckbohnen

Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Kabeljau-Loins Hummersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

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



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

Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen
Rote-Bete-Carpaccio Wildkräutersalat Ziegenkäse geröstete Walnuss
Kürbisravioli Salbeibutter Kürbisgemüse geschmolzene Kirschtomaten
Gebratene Jakobsmuscheln Kürbis-Ingwergemüse
Carpaccio vom Angus-Roastbeef lauwarmer Waldpilzsalat Parmesan
Geräucherte Entenbrust Linsensalat Mangochutney

Hauptgerichte zur Wahl

Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce gebratene Süßkartoffel Spitzkohl
Spanferkelfilets Kräuter-Thymianjus Kartoffelpüree Speckbohnen
Barbarie Entenbrust Preiselbeersauce Kartoffelgratin Spitzkohl
Doradenfilet Rote-Bete-Gemüsegnocchi Weißweinsauce

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



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

Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen

Rote-Bete-Carpaccio Wildkräutersalat Ziegenkäse

Kürbisravioli Salbeisauce gebratenes Kürbisgemüse

Gebratene Jakobsmuscheln Kürbis-Ingwergemüse

Carpaccio vom Angus-Roastbeef lauwarmer Waldpilzsalat

Geräucherte Entenbrust bunter Linsensalat

Hauptgerichte zur Wahl

Argentinisches Angus-Rinderfilet Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse

Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Gänsebrust oder Gänsekeule Maronen Rotkohl gefüllter Kartoffelkloß

Fischvariation Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat

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 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

Kürbis-Ingwersüppchen steirisches Kernöl Pinienkerne
Winterlicher Salat gebackener Ziegenkäse im Brikteig
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola
Doppelt gegarte Entenbrust Waldpilzsalat
Geräucherte Riesengarnelen Kürbisgemüse
Carpaccio vom Roastbeef Rucola Parmesan

Hauptgerichte zur Wahl

Argentinisches Angus-Rinderfilet Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse
Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi
Gänsebrust oder Gänsekeule Maronen Rotkohl gefüllter Kartoffelkloß
Marinierte Lammsteaks Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen
Loup de mer Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat

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