



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Öffnungszeiten Restaurant

Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage

Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 19% Mehrwertsteuer

Tischrechnung : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Tischrechnungen separieren, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns vor dem Bezahlvorgang, wenn Sie eine steuerabzugsfähige Rechnung mit Ihrer Adresse benötigen (ab 200 Euro).

Achtung : nachträglich können wir Ihre Rechnung nicht ändern !

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Menü Aktuell



Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 46,00
... mit vier Gängen	€ 52,00
... mit fünf Gängen	€ 58,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Spargelcrèmesüppchen mit Spargelragout
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan
Marinierter **Spargelsalat** Ziegenfrischkäse Kirschtomaten
Caesar-Salat Kräuter-Brotcroutons Sesamhühnchen
Spargelravioli Safran-Zitronensauce Spargelragout
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola
Riesengarnelen Kräuter-Knobi-Kirschtomaten
Fischsuppe Fledermaus mit Curry und Garnelen
Thunfisch-Sashimi Sesammantel **Spargelsalat**

Hauptgerichte zur Wahl

Deutscher Spargel mit Hollandaise und gebratenen Kräuterkartoffeln
wahlweise mit Rosmarinschinken, Hüfte, Rinderfilet, Iberico, Kikok-Huhn oder Lachsfilet
Grain-Fed Rinderfilet (URY) Thymiansauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
Saltimbocca vom Kikok-Huhn (D) Salbeisauce Kartoffelpüree Rahmwirsing
Hähnchengeschnetzeltes (D) Safran-Mandelsauce Gewürzreis Frühlingsgemüse
Kalbstafelspitz (D) Meerrettichsauce Kartoffelpüree Rahmwirsing
Prime Beef Argentinien (Hüfte) Kräuterkartoffeln Champignon-Bohngemüse
Ibericosteak (E) Thymiansauce Kräuterkartoffeln Champignon-Bohngemüse
Tandoori-Lammsteaks (NZL) Tandoorisauce Kräuterkartoffeln Blattspinat
Kalbsleber (NL) Kartoffelpüree karamalisierte Äpfel Schmorzwiebeln Rahmwirsing
Fischvariation Safran-Zitronensauce grüner Spargel Kräuterkartoffeln
Veggie 1 : Frischer Deutscher Spargel mit Hollandaise und Kräuterkartoffeln
Veggie 2 : Bandnudeln mit Linsen Champignons Birnen und Rahmsauce
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation
Kleine Menü-Käseauswahl

Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine à 0,1L Glas
Aktuell zu den Vorspeisen : Deutschland Weiß = Rheingau Künstler Riesling VdP Erste Lage
Aktuell zu Fleisch : Südfrankreich Rot = Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre 2016
Aktuell zum Fisch : Australien Weiß = Südtirol Nals Magreid Kalk Chardonnay
Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß
Rote Alternative zum Käse : Südfrankreich Rot = Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre 2016

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 5,00
Spargelcrèmesüppchen mit Spargelragout	€ 8,50
Marinierter Spargelsalat Erdbeeren Ziegenfrischkäse	€ 14,50
Caesar-Salat Kräuter-Brotcroutons Hühnchenbruststreifen	€ 14,50
Spargelravioli Safran-Zitronensauce Spargelragout	€ 14,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 14,50
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel	€ 16,50
Roastbeef-Carpaccio Olivenöl Rucola Parmesan	€ 16,50
Riesengarnelen Kräuter-Knobi-Kirschtomaten	€ 16,50
Fischsuppe Fledermaus mit Curry und Garnelen	€ 18,50
Thunfisch-Sashimi Sesammantel Spargelsalat	€ 18,50

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	€ 6,50
Kleiner Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 12,50
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons	€ 14,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Sesamhühnchen	€ 18,50
Großer Caesar Salat Kräuter-Brotcroûtons Sesamhühnchen	€ 20,00
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle großen Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 6 Euro

Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli Parmesanschaum fritierter Rucola Filetstreifen	€ 24,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter mit 5 Riesengarnelen	€ 26,50
Bandnudeln Linsen Champignons Birnen und Rahmsauce	€ 18,50
Bandnudeln Linsen Champignons Birnen Rahmsauce Filetstreifen	€ 24,50

Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal



Fleischgerichte

Kikok-Hähnchengeschnetzeltes (Deutschland Regional)

Safran-Mandelsauce Gewürzreis Frühlingsgemüse € 26,50

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Tafelspitz vom Kalb (Deutschland Regional)

Meerrettichsauce Kartoffelpüree Rahmwirsing € 28,50

Wir kaufen hierfür nur regionales Fleisch aus der Eifel oder dem Sauerland. Es wird klassisch in Brühe und mit Wurzelgemüse gekocht und anschließend mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree serviert.

Saltimbocca vom Kikok-Huhn (Kikok Hühnchenbrust aus der Region)

Salbeisauce Kartoffelpüree Rahmwirsing € 30,00

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Cordon bleu vom Kikok-Huhn (Kikok Hühnchenbrust aus der Region)

Manchego Serranoschinken Bratkartoffeln Beilagensalat € 30,00

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pellettröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Kalbsleber Berliner Art (Peter's Farm Niederlande)

Äpfel Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Rahmwirsing € 30,00

Peter's Farm ist ein zertifizierter Betrieb, der wegen seiner tierfreundlichen Haltung der Kälber europaweit bekannt ist. Die Kälber leben in Herden von etwa 40 Tieren, können selbstbestimmt herumlaufen, spielen, schlafen und fressen. Es gibt Sprungbälle zum Spielen und Bürsten zum Kratzen - sowohl im Stall als auch auf der Weide. Es bleibt ein Zuchtbetrieb (das ist klar) aber mit hohem Anspruch bezüglich Tierwohlsein und Qualität.

Tandoori Lammsteaks aus Hüfte geschnitten (Neuseeland Freiland)

Tandoorisauce Bratkartoffeln Blattspinat € 30,00

Neuseeland hat das beste Lammfleisch der Welt. Die Tiere stehen auf üppigen grünen Weiden, können sich von der Geburt bis zur Schlachtung frei bewegen und werden nur selten zugefüttert. Es sind perfekte Bedingungen im Freien, ohne künstliche Zusatzstoffe und Wachstumshormone. Das Fleisch ist zart und saftig.

Ibericosteak Thymiansauce (Spanien Freiland)

Kräuterkartoffeln Champignon-Bohngemüse € 30,00

Finura Iberico-Fleisch ist von höchster Qualität und das absolute Highlight für Fleischliebhaber. Die Tiere leben in Freiheit und ernähren sich von Eichen, Gräsern und Kräutern. Das macht Ihr Fleisch besonders zart und aromatisch. Die Tiere haben viel Platz und Zugang zu natürlichen Ressourcen, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.

Frischer Deutscher Spargel

mit Hollandaise und gebratenen Kräuterkartoffeln € 26,50

... mit Rosmarinschinken € 30,00

... mit Kikok-Hühnchenbrust € 34,00

... mit Ibericosteak € 34,00

... mit Prime Beef Hüfte € 34,00

... mit Lachsfilet € 36,00

... mit Riesengarnelen € 36,00

... mit Rinderfilet € 40,00

Black-Angus Prime Beef Hüftsteak 250g (Argentinien Freiland)

Urien Loza : wahre Pioniere Argentiniens mit großer Vision. Bereits vor mehr als einem Vierteljahrhundert haben sich die Cousins Ernesto Facundo Urien und Manuel Antonio Loza zusammengetan, um eines Tages das beste Fleisch der Welt anbieten zu können. Mit dem Erlös ihrer ersten Black-Angus Rinder kauften sie sich nach und nach die besten Felder, Weiden und Steppen im Herzen der Pampa Argentiniens zusammen, auf denen ihre Tiere in absoluter Freiheit und ganzjähriger Weidehaltung leben. Während die Farmen um sie herum industrialisiert wurden oder aufgaben, sind sie ihren Grundsetzen stets treu geblieben und haben konsequent auf Hormonzugabe, wachstumsfördernde Substanzen und kostengünstige Sojafütterung verzichtet. Beste Voraussetzung für vollmundiges, zartes und saftiges Weidefleisch. Sie sind zu Recht stolz auf ihr 100% Naturprodukt und den internationalen Erfolg.

- ... mit Thymianjus Kräuterkartoffeln und Salat € 32,00
- ... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüse € 32,00
- ... mit Hollandaise **Spargel** und Kräuterkartoffeln € 36,00

Grain-Fed Black-Angus Rinderfilet 250g (Uruguay Freiland)

Maisgefüttertes Rinderfilet stammt von Rindern, die in der Endphase ihrer Haltung überwiegend mit Mais gefüttert wurden. Dies führt zu spezifischen Eigenschaften des Fleisches, die es von grasgefüttertem Rindfleisch unterscheiden: das Fleisch hat ein intensiveres, oft leicht süßliches und nussiges Aroma. Die Maisfütterung fördert die Bildung von feinen Fettädrchen im Muskelgewebe (Marmorierung), was das Fleisch saftiger und geschmacksintensiver macht. Rinderfilet ist generell das zarteste Stück des Rindes. Durch die Maisfütterung wird das Fleisch oft noch weicher und butterzarter. Besonders hochwertige maisgefütterte Rinderfilets kommen Uruguay.

- ... mit Thymianjus Kräuterkartoffeln und Salat € 36,00
- ... mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüse € 36,00
- ... mit Hollandaise **Spargel** und Kräuterkartoffeln € 40,00

Fischgerichte

- Loup de mer mit Safran-Zitronensaucesauce
Blattspinat Kartoffelpüree € 30,00
- Lachsfilet mit Hollandaise
frischem deutschem **Spargel** und Kräuterkartoffeln € 36,00
- Thunfischsteak mit Sesam-Sojasauce
grüner Spargel Kartoffelpüree € 36,00
- Gemischte Fischvariation
Safran-Zitronensauce **grüner Spargel** Kräuterkartoffeln € 36,00

Vegetarische Gerichte

- Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten € 16,50
- Gefüllter Kräutercrepe Spinat Schafskäse Basilikumsauce Kartoffelpüree € 18,50
- Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce € 18,50
- Trüffelravioli Parmesanschaum mit frittiertem Rucola € 18,50
- Spargelravioli Safran-Zitronensauce Spargelragout € 18,50
- Deutscher Spargel Hollandaise gebratene Kräuterkartoffeln € 26,50
- Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten € 6,00**



Dessert und Käse

Käseauswahl (4/6 Sorten)	€ 10,00 / € 15,00
Crème brûlée	€ 8,00
Schokoladenmousse	€ 8,00
Klassische Tiramisu	€ 8,00
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 9,00
Hausgemachtes Erdnussarfait	€ 9,00
Kleine Dessertvariation	€ 12,00

Kindergerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok-Hähnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
Gebratenes Lachsfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rindersteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Weitere Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal →



Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacks-
verstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säuerungsmittel

Event - Vorschau 2026

Muttertag • Krimilokal • Tapasmenü • Menu Musical



Muttertag 10.05.2026 ab 12 Uhr

KrimiLokal 22.11. + 06.12. + 13.12.2026

Tapas-Wein-Olivenöl 02.11. + 08.11.2026

Menu Musical 29.11.2026