

Getränke-Auswahl

Apéritif ohne Alkohol

Glas 0,1L Spumante alkoholfrei 6,00€

Aperol Sprizz ohne Alkohol 8,50€

Himbeer Sprizz ohne Alkohol 8,50€

Hugo ohne Alkohol 8,50€

Fritz-Getränke ohne Alkohol

Fritz-Spritz Bioschorle 0,33L für 4,00€

Rhabarber oder Apfel oder Traube

Fritz Limonade/Kola 0,33L für 4,00€

Orange, Zitrone, Kola, Kola Zero

Weitere Getränke ohne Alkohol

Wasser still oder medium 0,25L für 3,00€

Wasser still oder medium 0,7L für 7,00€

Schweppes Getränke 0,2L für 3,00€

Ginger Ale oder Tonic oder Bitter Lemon

Sion Fassbrause Limette 0,33L für 4,00€

Weizen alkoholfrei 0,5L für 5,00€

Pils alkoholfrei 0,33L für 4,00€

Kaffee und Espresso

Kaffee oder Espresso für 2,50€

Cappuccino oder Macchiato für 3,00€

Doppelter Espresso oder Milchkaffee für 3,50€



4-GANG-MENÜ ZUM KRIMILOKAL

SONNTAG 29. MÄRZ 2026

Weinhaus Die Fledermaus

Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Tel. 02238-59600 (ab 15 Uhr erreichbar)

Mo-Fr von 17-23 Uhr, Sa-So von 16-23 Uhr

Mittwoch ist unser Ruhetag

www.weinhausfledermaus.de

GETRÄNKE AUSWAHL

Apéritif mit und ohne Alkohol

Glas 0,1L Chardonnay Sekt Brut Rheingau 6,00€
Glas 0,1L Veneto Spumante Rosé Extra Dry 6,00€
Glas 0,1L Veneto Glera Spumante alkoholfrei 6,00€
Champagner Blanc de Blancs Prestige Brut 12,00€
Glas 0,2L Hugo oder Lillet Wildberry 8,50€
Glas 0,2L Aperol-Sprizz oder Himbeer-Sprizz 8,50€
Aperol-Sprizz, Himbeer-Sprizz oder Hugo auch ohne Alkohol

WEIN ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Weißwein 0,15/0,75L
Mosel Dom Zero Riesling 5,80/26€
Chile Sauvignon Blanc 5,80/26€

Weißweine 0,15/0,75L

Rheingau Künstler Riesling 1. Lage 7,50/35€
Nahe Bamberger Sauvignon blanc 6,50/30€
Nahe Bamberger Merlot blanc 5,80/26€
Baden Gerhard Karle Grauburgunder 5,40/25€
Rheinhessen St. Antony Weißburgunder 5,80/26€
Ahr Burggarten Grauburgunder & Chard 6,00/28€
Italien Gardasee Roveglia Lugana Limne 6,00/28€
Italien Sardinien Vermentino Sella Mosca 6,00/28€
Australien Chardonnay Koonunga Hill 6,50/30€
Süßwein Sonnenuhr Riesling Auslese 7,50/35€

Roséweine 0,15/0,75L

Baden Weißherbst halbtrocken 5,00/22,50€
Südfrankreich Cuvée trocken 5,00/22,50€

Rotweine 0,15/0,75L

Deutschland Baden Karle Spätburgunder 5,60/25€
Frankreich 2016 Syrah, Grenache, Cinsault 6,00€
Frankreich Côte du Rhône Etienne Guigal 7,50/35€
Italien Apulien T.d. Campo Sasso Primitivo 5,60/25€
Italien Sardinien Cannonau Sella Mosca 6,00/28€
Italien Piemont Barbera Le Radici 7,50/35€
Spanien Ribera del Duero Protos Roble 6,00/28€
Spanien Rioja Bodegas Muga El Anden 7,50/35€
Australien Shiraz Koonunga Hill 6,00/28€

4-Gang-Menü zum Mord

Vorspeise

Roastbeefcarpaccio
Rucola Parmesan

Suppe

Tagessuppe

Hauptgang

Saltimbocca vom Kikok-Huhn
Salbeisauce Kartoffelpüree
gemischtes Grillgemüse
oder
Kräutercrepe Blattspinat
Basilikumsauce Püree

Dessert

Kleine Dessertvariation
mit 3 verschiedenen Desserts

Weinempfehlung zu Carpaccio und Suppe

Penfolds Chardonnay Australien

0,15L Glas für 7,50 Euro // 0,75L Flasche für 35 Euro

Weinempfehlung zum Saltimbocca

Frankreich Rotwein Corbières 2016

Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre

0,15L Glas für 6,00 Euro // 1,5L Flasche für 50 Euro