



Getränke-Auswahl

Fritz-Getränke ohne Alkohol

Fritz-Spritz Bioschorle 0,33L für 4 Euro
Rhabarber-, Apfel-, Traubenschorle

Fritz Limonade/Kola 0,33L für 4 Euro
Orange, Zitrone, Kola, Kola zuckerfrei

Weitere Getränke ohne Alkohol

Wasser still oder medium 0,25L für 3 Euro
Wasser still oder medium 0,7L für 7 Euro
Schweppes Getränke 0,2L für 3 Euro
Ginger Ale oder Tonic oder Bitter Lemon
Sion Fassbrause Limette 0,33L für 4 Euro
Weizen alkoholfrei 0,5L für 5 Euro
Pils alkoholfrei 0,33L für 4 Euro

Kaffee und Espresso

Kaffee oder Espresso für 2,50 Euro
Cappuccino oder Macchiato für 3,50 Euro
Doppelter Espresso oder Milchkaffee für 3,50 Euro

Digestif (2cl/4cl)

Karle Williams, Kirsch, Mirabelle 2cl 3,50€
Karle Himbeer, Quitte, Zwetschge, Apfel 2cl 3,50€
Grappa Berta Giulia (Chardonnay) 2cl 5,00€
Grappa Berta Elisi 12 Mon Barrique 2cl 7,00€
Grappa Berta Cru 60 Mon Barrique 2cl 10,00€
Ramazotti, Averna, Fernet 4cl 5,00€

SPEISEN UND GETRÄNKE

Weinhaus Die Fledermaus

**Auswahl-Menü November/Dezember
für Gruppen ab 8 Personen**

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

Getränkeauswahl

Apéritif mit Alkohol

Glas Chardonnay Sekt Brut 6,00€
Haus-Apero Sekt mit Crème de mures 6,50€
Glas Champagner BdB Prestige Brut 12,00€
Aperol Sprizz oder Himbeer-Sprizz 8,50€
Hugo oder Lillet oder Wermut-Absinth 8,50€

Apéritif ohne Alkohol

Glas Fruchtsecco Apfel-Quitte 6,00€
Glas Glera Spumante Extra Brut 6,00€
Aperol Sprizz oder Himbeer-Sprizz 7,50€

Weißweine mit Alkohol 0,15/0,75L

Nahe Bamberger Sauvignon blanc 6,50/30€
Nahe Bamberger Merlot Blanc de Noir 5,80/26€
Baden Gerhard Karle Grauburgunder 5,40/25€
Rheinhessen St. Antony Weißburgunder 5,80/26€
Rheinhessen St. Antony Riesling 1. Lage 7,50/32€
Rheinpfalz Chardonnay Fundament 5,40/25€
Ahr Burggarten Grauburg & Chardonnay 6,00/28€
Italien Sardinien Vermentino Sella Mosca 6,00/28€
Italien Gardasee Tenuta Roveglia Lugana 6,00/28€
Süßwein Sonnenuhr Riesling Auslese 7,50/35€

Weißweine ohne Alkohol 0,15/0,75L

Bischöfliche Weingüter Dom Zero Riesling 5,80/28€
Torres Vineyards Sauvignon Blanc 5,80/28€

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 Etienne Guigal Côte du Rhône 7,50/35€
Italien Apulien T.d. Campo Sasso Primitivo 5,60/25€
Italien Umbrien Falesco Vitiano Rosso 5,60/25€
Italien Piemont Barbera Le Radici 7,50/35€
Spanien Rioja Bodegas Muga El Anden 7,50/32€
Australien Shiraz-Cabernet Penfolds 6,00/28€

Gruppenkarte im November Dezember

Vorspeisen zur Wahl

Kürbis-Ingwersüppchen mit Croûtons 8,50€
Wildkräutersalat Birne Ziegenkäse 14,50€
Trüffelravioli Parmesansauce Rucola 14,50€
Roastbeef-Carpaccio Rucola Parmesan 16,50€
Geräucherte Entenbrust auf bunten Linsen 16,50€
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuter-Knobi 16,50€
Thunfisch-Sashimi Sesam Kürbisgemüse 18,50€

Hauptgerichte

Angus Rinderfilet Kartoffelgratin Gemüse 36€
Ibericosteak Bratkartoffeln Speckbohnen 32€
Hirschgulasch Rotweinbirne Kartoffelpüree 30€
Gänsekeule oder -brust Apfel Rotkohl Klöße 38€
Fischvariation Weißweinsauce Püree Spinat 34€
Veggie 1 : Kräutercrêpe Blattspinat Kartoffelpüree 18,50€
Veggie 2 : Süßkartoffel-Gnocchi Gemüse Ziegenkäse 18,50€

Dessert oder Käse

Kleine Dessertvariation 12€
mit 3 verschiedenen Desserts
Kleiner Käseteller 12€
mit Feigensenf Trauben Nüssen

Menüpreise pro Person

3-Gang-Menü für 46 Euro
4-Gang-Menü für 52 Euro

Menü mit Veggie-Hauptgang : -10 Euro

Menü mit Gänse-Hauptgang : +8 Euro